

Catalogue No.

20395-799

799

厨房用品

餃子焼器・フライヤー

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

HiDEC 低周波 電磁フライヤー

HACCP対応・芯温75℃ 1分間

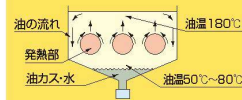
- 立ち上がりも早く、温度復帰力も抜群。適温でカラッと揚げられます。
- 油煙や排熱が少ないので、空調費やダクトの設計費が少なく済みます。
- 中間加熱方式により、油の酸化・劣化を抑え油の消費にグリーンと差が出ます。
- 電磁誘導加熱方式だから炎を使わず、油の発火点(360℃)より低い低温加熱だから、火災の心配はありません。

喫茶・スナックに

コンビニ・レストランに

おいしさ、省エネの秘密は
中間加熱方式。

発熱パイプ全面からの均一な低温加熱。油槽の中間に発熱部があるため、底部に対流を作らないので、油カスや、水分を沈澱させ、油の劣化が少ない。



とんかつ・天ぷら専門店、
お弁当屋さんに

とんかつ・天ぷら専門店、
社員食堂に



①卓上型 低周波
電磁フライヤー BIFT-33EH ㉔
8325100 ¥429,000
付属品:フタ×1、フライバスケット×1
排油パイプ×1

②卓上型 低周波
電磁フライヤー BIFT-35EH ㉔
8325200 ¥453,000
付属品:バックガード油切り×1、フタ×1
すくい網×1、天ぷらすべり板×1
敷き網×1、排油パイプ×1

③低周波
電磁フライヤー ㉔
商品コード 価格
BIF-35EH 8325300 ¥489,000
BIF-45EH 8325400 ¥536,000
BIF-55EH 8325500 ¥620,000
付属品:フタ×1、すくい網×1、敷き網×1
天ぷらすべり板×1、油缶×1

④低周波
電磁フライヤー 二層式 ㉔
商品コード 価格
BIF-70WEH 8325600 ¥900,000
BIF-90WEH 8325700 ¥1,022,000
付属品:フタ×2、すくい網×2、敷き網×2
天ぷらすべり板×2、油缶×2

型 式	外形寸法 (mm)			油量 (ℓ)	電源 電圧	定格 消費電力	重量 (kg)	コンセント
	間口	奥行	高さ					
① BIFT-33EH	330	450 (473)	400	8.8	単相 200V	2.5kW	36	㉔
② BIFT-35EH	350	600 (608)	400	16.5	単相 200V	3.5kW	45	㉔
BIF-35EH	350	600 (608)	800	16.5	単相 200V	3.5kW	67	㉔
③ BIF-45EH	450	600 (608)	800	21.8	3相 200V	5.3kW	78	㉔
BIF-55EH	550	600 (608)	800	26.6	3相 200V	7.0kW	98	㉔
④ BIF-70WEH	700	600 (608)	800	16.5×2	単相 200V	3.5kW×2	120	㉔
BIF-90WEH	900	600 (608)	800	21.8×2	3相 200V	5.3kW×2	145	㉔

電磁フライヤー(スタンドタイプ)



⑤電磁 フライヤー ㉔
商品コード 価格
MSF-18K 3118300 ¥575,000
MSF-23K 5583400 ¥780,000
MSF-27K 5583500 ¥828,000

型 式	外形寸法 (mm)			油量 (ℓ)	電源電力 3相200V	プラグ形状 接地3P-30A	排油コック	本体重量 (kg)
	間口	奥行	高さ					
MSF-18K	450	600	800	18	5.3kW	㉔	32A	60
MSF-23K	550	600	800	23	7kW	㉔	32A	75
MSF-27K	650	600	800	29	7kW	㉔	32A	85

※MSF-18Kの付属品/天蓋・油切り・仕切り網・油切り網・油こし・油缶・すくい網(各1個)
※MSF-23Kの付属品/天蓋・油切り・仕切り網・油切り網・油こし・油缶・すくい網(各1個)
※MSF-27Kの付属品/天蓋・油切り・仕切り網・油切り網・油こし・油缶・すくい網(各1個)・油こし・油缶(各2個)

炎、ニクロム線を使わない誘導加熱方式(電磁)。引火、火災の心配がなく、しかも経済的です。
油はね、油煙のない低温加熱方式。

- 油温の過剰上昇を少なくする低温加熱方式。 ●低温加熱方式のため油の酸化・劣化を抑え、油を長持ちさせます。
- 槽内の油温を均一に保つ誘導加熱パイプ採用 ●電力の85%以上を熱に変換する、高効率をもたらす低燃費
- 正確な油温管理を実現するデジタルサーモスタット採用

- 燃焼排気のない最新式の電磁誘導加熱は、ガスのように周囲温度を必要以上に上げません。
- 中間加熱方式で、水、油かす等は加熱ゾーンから分離され、油の劣化を抑えます。
- 発熱管の全体が加熱し温度分布が良好なので、加熱ムラが減ります。
- 入/切キーを押して調理温度をセットするだけで加熱を開始します。

⑦電磁 フライヤー
FIFS197 ㉔
商品コード 価格
50Hz 7560500 ¥662,000
60Hz 7560600 ¥662,000

型 式	外形寸法 (mm)			油槽寸法 (mm)			油量 (ℓ)	電源電力 3相200V 7kW	プラグ 形状	コード 長さ(m)	温度調整	重量 (kg)	安全装置
	間口	奥行	高さ	間口	奥行	高さ							
FIFS 197	500	600	850	450	470	120	19	3相200V 7kW	直結	2	50℃~200℃	60	バイメタル サーモスタット

付属品:蓋1個、スクイ網1個、底網1枚、コシ網1枚、アゲ網1枚、アゲ板1個、オイル缶

●このカタログに掲載されている価格は、平成28年4月1日現在のもので、税抜価格です。 ●価格・仕様は予告なしに変更する場合があります。予めご了承ください。

25 抜型・流し型

26 ベーカリーシェン

27 焼物器・焼アミ・

28 フライヤー・

21 釜めし・コンロ類

22 ビザ・バス

23 ベーカリー用品・

24 ケーキ焼型・