

Catalogue No.

20511-789

789 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。

ガスフライヤー スタンダードシリーズ

- 油温の急速加熱ができるので、ピーク時でもお客さまを待たせることなく、スピード調理ができます。
- 油の酸化が少なく、いつも新鮮でおいしく提供できます。

油の酸化が少なく、いつもきれい



ホールヒートパイプにより、
油が良く循環し、油温の局
部的な上昇がなく、油の酸
化を防ぎます。

57 屋台・
イベント調理機器

58 ピザ・
パスタ

59 うどん・
そば・
ラーメン

60 ギョーザ・
フライヤー

53 焼
アミ

54 オープン・
電子レンジ

55 低温調理器・
フードウォーマー

56 お好み焼・
鉄板焼
肉・たこ焼



①一槽式 フライヤー

	LP	13A	価格
MGF-13K	8393311	8393321	¥161,000
MGF-18K	8393411	8393421	¥177,000
MGF-23K	8393511	8393521	¥183,000
MGF-30K	8393611	8393621	¥239,000
MGF-40K	8393711	8393721	¥267,000



②二槽式 フライヤー

	LP	13A	価格
MGF-13WK	8393811	8393821	¥258,000
MGF-18WK	8393911	8393921	¥289,000
MGF-23WK	8394011	8394021	¥299,000
MGF-30WK	8394111	8394121	¥459,000



③ファーストフード用 フライヤー

	LP	13A	価格
MGF-13FK	8394211	8394221	¥204,000



④卓上型 フライヤー

	LP	13A	価格
MGF-12TJ	8393210	8393220	¥134,000

型 式	外形寸法(mm) 間口×奥行×高さ×バック	油量 (ℓ)	ガス消費量		ガス接続口		重量 (kg)
			都市ガス	LPガス	都市ガス	LPガス	
① MGF-13K	330×600×H800×150	13	6.40kW(5,500kcal/h)	6.40kW(0.46kg/h)	15A	15A	32.5
MGF-18K	430×600×H800×150	18	8.72kW(7,500kcal/h)	8.72kW(0.62kg/h)	15A	15A	34.0
① MGF-23K	530×600×H800×150	23	11.6kW(10,000kcal/h)	11.6kW(0.83kg/h)	15A	15A	41.0
MGF-30K	680×600×H800×150	30	14.5kW(12,500kcal/h)	14.5kW(1.04kg/h)	15A	15A	51.0
MGF-40K	880×600×H800×150	40	17.4kW(15,000kcal/h)	17.4kW(1.24kg/h)	15A	15A	57.0
② MGF-13WK	630×600×H800×150	13×2	12.8kW(11,000kcal/h)	12.8kW(0.91kg/h)	15A	15A	49.5
MGF-18WK	830×600×H800×150	18×2	17.4kW(15,000kcal/h)	17.4kW(1.24kg/h)	15A	15A	57.0
② MGF-23WK	1,030×600×H800×150	23×2	23.2kW(20,000kcal/h)	23.2kW(1.66kg/h)	15A	15A	70.0
MGF-30WK	1,330×600×H800×150	30×2	29.1kW(25,000kcal/h)	29.1kW(2.08kg/h)	15A×2	15A×2	96.0
③ MGF-13FK	330×600×H800×150	18	6.40kW(5,500kcal/h)	6.40kW(0.46kg/h)	15A	15A	32.5
④ MGF-12TJ	400×500×H400× 65	12	6.40kW(5,500kcal/h)	6.40kW(0.46kg/h)	13mm(ゴム管口)	9.5mm(ゴム管口)	25.0



①～④は、ガス接続工事が必要です。



⑤リンナイ フライヤー RFA-456TF

商品コード	価格
LP 8471110	¥172,000
13A 8471120	¥172,000

- 付属品: 油切り、油切り網、キャスター付き油缶、油こし網、
すくい角網、底網、天蓋、すべり板(フライ用)各1口
●強火力のため、食材の投入時の油温加熱性能に優れています。
中間加熱方式により油温底部は低温のため、底に沈殿した揚げカス
が焦げることなく、油の酸化を防ぎます。
●過熱防止(バイメタル式)立体安全装置



⑤は、ガス接続工事が必要です。

快適な厨房環境をお届けする「涼厨(すずちゅう)」認定商品です。

ガス天ぷらフライヤー

- 自動温度調節器を搭載 ●油温調節はダイヤル1つ
- 電子温度調節機能搭載、50℃～200℃までの油温を自由に設定できます。
- 温度感知部が油槽に入っていないと着火しない安全機構や、
立消安全装置を内蔵しています。



⑥ガス天ぷらフライヤー FGF400TPC

商品コード	価格
LP 7561712	¥314,000
13A 7561722	¥314,000

電源: 単相100V
消費電力: 10W
付属品: 専用天ぷら鍋φ400
安全装置: フレームロード式+
バイメタルサーモスタット

型 式	外形寸法(mm)			油量 (ℓ)	ガス消費量(kW)		ガス接続口		温度調節 (℃)	重量 (kg)	点火方式
	間口	奥行	高さ		LP	13A	LP	13A			
⑤ RFA-456TF	450	600	800	390 440 130	11.5	11.4	15A=R1½	160~220	28.5	28.5	圧電式
⑥ FGF400TPC	530	600	265	φ400×93	5	9.35	10.50	φ9.5 φ13	50~200	32	連続スパーク

●このカタログに掲載されている価格は、2020年4月1日現在のものです。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。