

Catalogue No.

20511-791

791 フ라이어

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

電気フライヤー(卓上タイプ)

抜群の熱効率で、カラッと揚がる。

遠赤外線効果でカラッと揚がる

ヒーターから放射される遠赤外線が、油の局部加熱を防ぎながらムラなく加熱。これによって油の劣化を抑え、食材の風味を生かしておいしく揚げることが可能になります。

正確な油温管理で、揚げ加減をおいしくキープ

高性能サーモスタットが、油温を一定に保ちます。正確な油温管理が、衣はサクサク・中身はジューシーという理想的な揚げ上がりを実現します。

取り外し可能油槽だから お手入れ簡単

ヒーターユニットと油槽は簡単に取り外しできる構造となっているので、すみずみまで清掃でき、日々のお手入れも簡単。いつでも清潔でクリーンな状態を保つことができます。

立ち上がりスピーディーで、経済的

油槽内のヒーターが油を均一に加熱するので熱効率にムダがなく、設定温度までスピーディーに立ち上げるので、調理者もお客様も待たせません。

安心の加熱防止機構搭載

油温が異常に上昇した場合は、自動的に回路を遮断するハイリミットスイッチを内蔵した加熱防止機構を搭載しているので、万一のときも安心です。

設置・移動もラクラク

間口300mmで軽量の省スペース設計。さらに100V電源対応なので、コンパクトな厨房内でも設置場所も選ばず、限りあるスペースを有効にご活用いただけます。

小さなボディに最新の機能を搭載
自動ホップアップ機能でかんたん調理

場所をとらず、使いやすい
卓上フライヤーのスタンダード

卓上タイプでこの処理能力
熱効率のよい省電力タイプ

カフェなどのサイドメニューに
ぴったりのコンパクト設計



①フライヤー
FM-3HR
5584510 ¥238,000
※全自動リフトタイマー付



②フライヤー
F-8DG
5584610 ¥320,000



③フライヤー
F-13TDG
5584710 ¥360,000



④卓上型
ミニフライヤー F-4TM
5585410 ¥128,000
●ヒーターコントロールユニットは取り外せて、
清掃が簡単

型 式	外形寸法(mm)			油槽寸法(mm)			油量 (ℓ)	電源電力	プラグ 形状	コード 長さ(m)	温度調整	重量 (kg)	付属品	安全装置
	間口	奥行	高さ	間口	奥行	高さ								
① FM-3HR	262	533	189	200	319	135	3	単相100V 1.3kW	㉑	1	サーモスタット 90℃～210℃	13		異常油温230℃ 空焚280℃
② F-8DG	300	580	300	250	346	50	8	3相200V 3.45kW	直結	4	サーモスタット 90℃～210℃	20	すくい網…1 油缶φ27cm(専用カゴ付)…1	異常油温230℃ 空焚280℃
③ F-13TDG	380	600	300	320	362	55	13	3相200V 4.6kW	直結	4	サーモスタット 90℃～210℃	25	すくい網…1 油缶φ27cm(専用カゴ付)…1	異常油温230℃ 空焚280℃
④ F-4TM	250	483	305	200	319	45	4	単相100V 1.3W	㉑	1	サーモスタット 90℃～210℃	8	仕切り網	異常油温240℃ 空焚280℃



⑤エイシン
卓上電気フライヤー EF-5
0865500 ¥169,000



⑥ドーナツ用 フ라이어
NFD-3E
6544000 ¥198,000
●油切りは取りはずして蓋になります。
通常のフライヤーとしてもご使用いただけます。

型 式	外形寸法(mm)			油槽寸法(mm)			油量 (ℓ)	電源電力	プラグ 形状	コード 長さ(m)	温度調整	重量 (kg)	付属品	安全装置
	間口	奥行	高さ	間口	奥行	高さ								
⑤ EF-5	300	470	220	250	250	105	5	単相100V 1.5kW	㉑	2	50℃～200℃ サーモ可変	14	かす取り網、スノコ網	過昇防止サーモ310℃
⑥ NFD-3E	450	655	380	390	510	165	15	3相200V 3.0kW	㉑	2	90℃～230℃	21	トレイホルダー、メッシュトレイ	サーモスタット 二段階リレー式

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
お好み焼・たこ焼