

フライヤー

Fryer

SD Type
IH Fryer GAS Fryer



P60

Smart
Clean
Type

使い勝手のよさとハイ・コストパフォーマンスは、21世紀型フライヤーの集大成
これまでにない清掃性向上による、
使用者の負担を軽減

可燃物からの離隔距離が“0”で防火性能評定※1を取得

※1：(財)日本ガス機器検査協会・防火性能評定 A 設置取得

新加熱方式により、中間加熱パイプレスを実現 簡単・キレイに清掃可能

●加熱部は、油槽下部斜面に配置(右写真)することによって
手が届きにくい場所がなくなりました。

トップクラスの熱効率^{注意1}で省エネルギー

●油槽下部斜面の下に、新開発のフィンを取り付け
トップクラスの熱効率を実現しました。 ^{注意1}:底加熱タイプ

高い商品クオリティ

●槽の真中(右写真)に揚げカス等を貯めることができる
クールゾーンを配置しました。
揚げカスが舞い上がり難いので、商品がキレイに仕上がります。

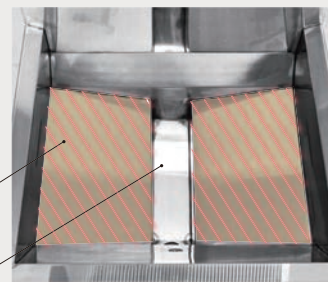
ろ過器付タイプで油長持ち

●ボタン一つで、ろ過器から油槽へ再給油、重い油缶や手を汚すことは
ありません。
●専用ろ過紙^{注意2}を使用することで、油の廃棄は、最大約1/3^{注意3}に減少できます。
^{注意2}:ろ紙(バックタイプ) 型式:TFO-P ^{注意3}:食材、使用方法によっては効果が異なります。

従来タイプ



スマートクリーンタイプ



加熱部

クールゾーン

槽写真

Electric / IH FRYER

P62

さらに安全、さらに経済的、電磁式の機能を極めたIH加熱方式

高効率の電磁誘導で、
均一にスピーディーに加熱。

中間加熱パイプ自体が、ヒートコイルの電磁誘導によって発熱。表面積の広いパイプをムラなく発熱させることで、大量の油でも温度を均一に素早く立ち上げます。

油の酸化を抑制し、
いつでもきれいに美味しく調理。

槽内に流れる油の対流が油温を均等に保つため、“油もち”に優れています。また高・低温構造により、揚げカス等は下部のクールゾーンへ落下しますので、いつでもきれいに揚げ上がります。

IHで85%超の高熱効率を実現。
しかも快適な厨房環境。

ガス式のような燃焼排気熱もなく、油煙も発生しにくいので、調理環境は快適。気密性の高い地下街・高層ビルなどでも調理熱がホールにまで広がらず、冷房等の空調費の節約にもつながります。

STANDARD
Type GAS
FRYER

可燃物(可燃壁)への温度影響が低いため、可燃物に接して設置することが可能

※注意：設置の際は所轄の消防署に確認が必要です。

JFEA業務用設備機器基準に適合

厨房機器に求められる法令、その他社会規範を満たしている証です。



可燃物からの離隔距離が“0”で防火性能評価※1を取得

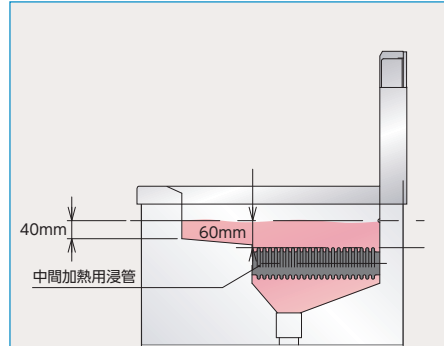
※1：(財)日本ガス機器検査協会・防火性能評価 A 設置取得

**槽面積(揚げ可能面積)は、トップクラス
機器の間口寸法は最小クラス**

●槽面積は旧シリーズと同じで、間口寸法が 20mm 小さくなりました。
コンパクトな厨房に適しています。

大量調理にも最適

●油槽深さ 40mm (油槽手前) ~ 60mm (油槽中央) あり
大量調理、大きな食材にも最適です。(右図参考)



スタンダードガスフライヤー

ガス

熱効率62%達成



JFEA
(卓上除く)



型式	外形寸法(mm)			税込み価格	本体価格	ガス消費量		ガス接続 口径A (都市/LP)	油量 L	JFEA	型式	
	高さ 850mm (卓上タイプ除く)	間口	奥行			高さ	都市ガス kW					LPガス (kcal/h) kW
奥行 450mm シリーズ												
TGFL-B3545C		350	450	850	¥216,700	¥197,000	4.6	4,000	4.6	15	9	★TGFL-B3545C-U
TGFL-B4345C		430	450	850	¥228,800	¥208,000	7.0	6,000	7.0	15	12	★TGFL-B4345C-U
TGFL-B5345C		530	450	850	¥247,500	¥225,000	8.4	7,200	8.4	15	15	★TGFL-B5345C-U
奥行 600mm シリーズ												
TGFL-B30C		300	600	850	¥218,900	¥199,000	4.9	4,200	4.9	15	12	○ ★TGFL-B30C-U
TGFL-B35C		350	600	850	¥218,900	¥199,000	6.0	5,200	6.0	15	15	○ ★TGFL-B35C-U
TGFL-B43C		430	600	850	¥228,800	¥208,000	10.0	8,600	10.0	15	18	○ ★TGFL-B43C-U
TGFL-B53C		530	600	850	¥247,500	¥225,000	10.7	9,200	10.7	15	23	○ ★TGFL-B53C-U
TGFL-B65C		650	600	850	¥306,900	¥279,000	14.0	12,000	14.0	15	28	○ ★TGFL-B65C-U
TGFL-B85C		850	600	850	¥334,400	¥304,000	20.0	17,200	20.0	15	38	○ ★TGFL-B85C-U
TGFL-B53CW		530	600	850	¥360,800	¥328,000	9.6	8,200	9.6	15×2	10×2	○ ★TGFL-B53CW-U
TGFL-B65CW		650	600	850	¥360,800	¥328,000	12.0	10,400	12.0	15×2	14×2	○ ★TGFL-B65CW-U
TGFL-B85CW		850	600	850	¥400,400	¥364,000	20.0	17,200	20.0	15×2	18×2	○ ★TGFL-B85CW-U
TGFL-B103CW		1,030	600	850	¥436,700	¥397,000	21.4	18,400	21.4	15×2	22×2	○ ★TGFL-B103CW-U
TGFL-B128CW		1,280	600	850	¥598,400	¥544,000	28.0	24,000	28.0	15×2	28×2	○ ★TGFL-B128CW-U
奥行 750mm シリーズ												
TGFL-B43AC		430	750	850	¥290,400	¥264,000	11.2	9,600	11.2	15	24	★TGFL-B43AC-U
TGFL-B53AC		530	750	850	¥319,000	¥290,000	12.8	11,000	12.8	15	31	★TGFL-B53AC-U
卓上タイプ												
TGFC-3845C		380	450	400	¥185,900	¥169,000	5.1	4,400	5.1	13φ/9.5φ	10	○

※TGFC-3845Cは前カゴと油切りはオプションとなります。

- 可燃物からの離隔距離が“0”で防火性能評価※1を取得。 ※1：(財)日本ガス機器検査協会・防火性能評価A設置取得
- (財)日本ガス機器検査協会・作業環境向上ガス機器検査認証品

熱調理機器	レンジ・テーブル
	スチームコンベクションオーブン
	オーブン
	中華レンジ
	餃子グリラー
	ゆで麺器
	フライヤー
	グリラーグリドル
	テイルテイング/回転釜
	蒸し器
	アクアガスオーブン
	炊飯
	その他
作業機器	TRE430-TA304特長
	作業台
	調理台
	シンク
	戸棚
	棚
	パンラック
	日本そば
	エレファントシェルフ
洗浄機器	ドア
	アンダーカウンター
	ラックコンベア
	フライトコンベア
	ネットコンベア
	容器・予洗付
	学校給食
衛生機器	
幼児関連	
消毒・保管機器	食器消毒保管
	煮沸式消毒
	包丁マナ板殺菌庫
	シルバーストッカー
配膳車・カート	
	フードカート
	搬送カート
ベーカリー	
	オーブン
	関連機器
サービス機器	温蔵・保温・加湿
	カフェテリア
	喫茶・軽食
下調理	
冷凍・冷蔵機器	
備品・消耗品	
	洗剤
	浄水・軟水器
	ホテルパン
その他	
資料	JFEA機器基準
	調理能力表
	新調理/HACCP
	ドライシステム
	NSF
	ステンレスフロア

ガスフライヤー(スマートクリーンタイプ)

熱効率56%達成

ガス



油切り (オプション)



輻射熱が少なく、
作業中・作業環境にやさしい。
清掃性を重視した鍋底加熱方式。

電気

P62~P63

DH-TCFL-C4050G

TGFL-45HSDC

TGFL-55HSDC

型式	外形寸法(mm)			税込み価格	本体価格	ガス消費量		ガス接続 口径 (都市/LP)	電源	消費電力 (50/60Hz) W	油量 L	型式	
	高さ	間口	奥行			高さ	都市ガス kW						LPガス (kcal/h)
高さ850mm (卓上タイプ除く)												高さ800mm	
付属品: フタ、敷き網、排油ガイドパイプ													
卓上タイプ													
DH-TCFL-C4050G	400	500	300	¥220,000	¥200,000	4.4	3,800	4.4	φ13/φ9.5	1φ100V	13	6	-
付属品: フタ、すべり板、すくい網、敷き網、油缶、油こし網、アース線													
スタンドタイプ													
TGFL-45HSDC	450	600	850	¥573,100	¥521,000	10.0	8,600	10.0	15A	1φ100V	13	16	★TGFL-45HSDC-U
TGFL-55HSDC	550	600	850	¥658,900	¥599,000	12.8	11,000	12.8	15A	1φ100V	13	19	★TGFL-55HSDC-U

- 可燃物からの離隔距離が“0”で防火性能評定*1を取得。 ※1:(財)日本ガス機器検査協会・防火性能評定A設置取得
- (財)日本ガス機器検査協会・作業環境向上ガス機器検査認証品

DXガスフライヤー

熱効率63%達成

ガス



IH

P64

電気

P62~P63



バスケットタイプ

ペローズ形浸管採用。
ハイパワーで冷凍食品に最適。
簡単操作のデジタル表示
高性能マイコンコントローラー搭載。

型式	外形寸法(mm)			税込み価格	本体価格	ガス消費量		ガス接続 口径 A (都市/LP)	電源	消費電力 (50/60Hz) W	油量 L	型式	
	高さ	間口	奥行			高さ	都市ガス kW						LPガス (kcal/h)
高さ850mm												高さ800mm	
TGFL-A35DC	350	600	850	¥303,600	¥276,000	7.6	6,500	7.6	15	1φ100V	13	15	★TGFL-35DC
TGFL-A45DC	450	600	850	¥337,700	¥307,000	10.8	9,300	10.8	15	1φ100V	13	18	★TGFL-45DC
TGFL-A55DC	550	600	850	¥391,600	¥356,000	12.2	10,500	12.2	15	1φ100V	13	23	★TGFL-55DC
TGFL-A67DC	670	600	850	¥488,400	¥444,000	15.1	13,000	15.1	15	1φ100V	13	30	★TGFL-67DC
★TGFL-A87DC	870	600	850	¥543,400	¥494,000	21.6	18,600	21.6	15	1φ100V	13	36	★TGFL-87DC
TGFL-A67DCW	670	600	850	¥598,400	¥544,000	15.1	13,000	15.1	15×2	1φ100V	26	15×2	★TGFL-67DCW
TGFL-A87DCW	870	600	850	¥669,900	¥609,000	21.6	18,600	21.6	15×2	1φ100V	26	18×2	★TGFL-87DCW
★TGFL-A105DCW	1,050	600	850	¥787,600	¥716,000	24.4	21,000	24.4	15×2	1φ100V	26	23×2	★TGFL-105DCW
★TGFL-A130DCW	1,300	600	850	¥933,900	¥849,000	30.2	26,000	30.2	15×2	1φ100V	26	30×2	★TGFL-130DCW
★TGFL-A45ADC	450	750	850	¥413,600	¥376,000	11.6	10,000	11.6	15	1φ100V	13	25	★TGFL-45ADC
★TGFL-A55ADC	550	750	850	¥445,500	¥405,000	13.4	11,500	13.4	15	1φ100V	13	31	★TGFL-55ADC
ハイパワータイプ													
★TGFL-A35DPC	350	600	850	¥319,000	¥290,000	8.1	7,000	8.1	15	1φ100V	13	15	★TGFL-35DPC
★TGFL-A45DPC	450	600	850	¥354,200	¥322,000	11.6	10,000	11.6	15	1φ100V	13	18	★TGFL-45DPC
★TGFL-A55DPC	550	600	850	¥407,000	¥370,000	13.0	11,200	13.0	15	1φ100V	13	23	★TGFL-55DPC
バスケットタイプ													
★TGFL-A45ADC2	450	750	850	¥449,900	¥409,000	11.6	10,000	11.6	15	1φ100V	13	25	★TGFL-45ADC2
★TGFL-A55ADC2	550	750	850	¥479,600	¥436,000	13.4	11,500	13.4	15	1φ100V	13	31	★TGFL-55ADC2

- 可燃物からの離隔距離が“0”で防火性能評定*1を取得。 ※1:(財)日本ガス機器検査協会・防火性能評定A設置取得
- (財)日本ガス機器検査協会・作業環境向上ガス機器検査認証品

SDガスフライヤー

熱効率69%達成

ガス



IH

P64

電気

P62~P63



新型5角形浸管(熱交換機)の採用により、
熱効率69%を達成し、
圧倒的な経済性と清掃性を大きく向上。

型式	外形寸法(mm)			税込み価格	本体価格	ガス消費量		ガス接続 口径 A (都市/LP)	電源	消費電力 (50/60Hz) W	油量 L	型式	
	高さ	間口	奥行			高さ	都市ガス kW						LPガス (kcal/h)
高さ850mm												高さ800mm	
TGFL-45SDC	450	600	850	¥393,800	¥358,000	9.1	7,800	9.1	15	1φ100V	13	18	★SD-TGFL-C45
TGFL-55SDC	550	600	850	¥438,900	¥399,000	10.2	8,800	10.2	15	1φ100V	13	23	★SD-TGFL-C55

注意: 本体側面に異常過熱防止装置のリセットボタンがあります。設置の際は手が入るスペース
または隣に設置する機器が容易に外せる等の配慮をお願いいたします。

- 可燃物からの離隔距離が“0”で防火性能評定*1を取得。 ※1:(財)日本ガス機器検査協会・防火性能評定A設置取得
- (財)日本ガス機器検査協会・作業環境向上ガス機器検査認証品

ガスフライヤー(スマートクリーンタイプ)・専用油ろ過器対応

熱効率56%達成

ガス



TGFL-50HSDF



TFO-19



槽内容量：約 19L

型式	外形寸法(mm)			税込み価格	本体価格	ガス消費量		ガス接続 口径 (都市/LP)	電源	消費電力 (50/60Hz) W	油量 L	型式	
	高さ	間口	奥行			高さ	都市ガス kW						LPガス (kcal/h) kW
スマートクリーンタイプ・専用油ろ過器対応													
TGFL-50HSDF	500	600	850	¥699,600	¥636,000	10.0	8,600	10.0	15	1φ100V	13	16	★TGFL-50HSDF-U
油ろ過器(スマートクリーンタイプ)													
TFO-19	380	525	325	¥275,000	¥250,000	-	-	-	-	1φ100V	200	19	-

油ろ過器付タイプで油長持ち

- ボタン1つで、ろ過器から油槽へ再給油、重い油缶や手を汚すことはありません。
- 専用ろ過紙¹を使用することで、油の廃棄は、最大約 1/3²に減少できます。

注意 1: ろ紙(バックタイプ) 注意 2・3: 食材、使用方法によっては効果が異なります。

消耗品

ろ紙(バックタイプ)
(TFO-19専用/プレミアム)
型式:TFO-P
税込:¥16,500
・15パック入り



ろ紙(紙タイプ)
(TFO-19専用/スタンダード)
型式:TFO-S
税込:¥10,890
・100枚入り



油ろ過器使用前後の油 AV 値³



前 AV 値 2.58

後 AV 値 1.95

※一般的に AV 値が 2.5 ~ 3.0 で油交換です。

電気卓上フライヤー

電気



TCFL-8B



TCFL-8T



TEFC-3545



★ TCFL-3655EAL-L

TCFL-3655EAL
TCFL-4055EAL



ガス

P60~P61

型式	外形寸法(mm)			税込み価格	本体価格	電源	消費電力 (50/60Hz) kW	油量 L
	間口	奥行	高さ					
ミニタイプ(フライ用)	油槽有効寸法:W235×D295							
TCFL-8B	265	405	190	¥117,700	¥107,000	1φ100V	1.3	4~8
ミニタイプ(天ぶら用)	油槽有効寸法:W235×D295							
TCFL-8T	265	405	190	¥116,600	¥106,000	1φ100V	1.3	4~8
ハイパワータイプ								
TEFC-3545	350	450	250	¥205,700	¥187,000	1φ200V	3.0	7.5
TCFL-4560E	450	600	300	¥302,500	¥275,000	3φ200V	6.0	12
オートリフトアップ付き								
★TCFL-3655EAL-(R/L)	360	550	235	¥468,600	¥426,000	3φ200V	3.0	7.5
★TCFL-4055EAL-(R/L)	400	550	235	¥490,600	¥446,000	3φ200V	4.0	9

※TCFL-8B 付属品:フタ、スノコ、バスケット
 ※TCFL-8T 付属品:フタ、スノコ、前カゴ、すべり板
 ※TEFC-3545 付属品:専用バスケット×1、排油パイプ×1
 ※TCFL-4560E 付属品:60バスケット×2、油こし網×1、排油パイプ×1

熱調理機器

- レンジ・テーブル
- スチームコンベクションオーブン
- オープン
- 中華レンジ
- 餃子グリラー
- ゆで麺器
- フライヤー
- グリラーグリドル
- テイルテイング/回転釜
- 蒸し器
- アークガスオープン
- 炊飯
- その他

作業機器

- TRE430-TA304特長
- 作業台
- 調理台
- シンク
- 戸棚
- 棚
- バンラック
- 日本そば
- エレファントシェルフ

洗浄機器

- ドア
- アンダーカウンター
- ラックコンベア
- フライトコンベア
- ネットコンベア
- 容器・予洗付
- 学校給食

衛生機器

幼児関連

消毒・保管機器

- 食器消毒保管
- 煮沸式消毒
- 包丁マナ板殺菌庫
- シルバーストッカー

配膳車・カート

- フードカート
- 搬送カート

ベーカリー

- オープン
- 関連機器

サービス機器

- 温蔵・保温・加湿
- カフェテリア
- 喫茶・軽食

下調理

冷凍・冷蔵機器

- 備品・消耗品
- 洗剤
- 浄水・軟水器
- ホテルパン
- その他

資料

- JFEA機器基準
- 調理能力表
- 新調理/HACCP
- ドライシステム
- NSF
- ステンレスフロア

電気フライヤー

COOK

電気



ガス P60~P62

IH P64



TEFL-A35

TEFL-A45

TEFL-A67W

型式	外形寸法(mm)			税込み価格	本体価格	電源	消費電力 (50/60Hz) kW	油量 L	型式
	間口	奥行	高さ						
高さ 850mm									高さ 800mm
一槽タイプ									
TEFL-A35	350	600	850	¥503,800	¥458,000	3φ200V	4.5	13	★TEFL-35N
TEFL-A45	450	600	850	¥570,900	¥519,000	3φ200V	6.0	18	★TEFL-45N
TEFL-A55	550	600	850	¥646,800	¥588,000	3φ200V	8.0	23	★TEFL-55N
二槽タイプ									
TEFL-A67W	670	600	850	¥948,200	¥862,000	3φ200V	9.0	13×2	★TEFL-67WN
TEFL-A87W	870	600	850	¥1,100,000	¥1,000,000	3φ200V	12.0	18×2	★TEFL-87WN
★TEFL-A105W	1,050	600	850	¥1,268,300	¥1,153,000	3φ200V	16.0	23×2	★TEFL-105WN

安全装置：温度過昇防止装置

電気フライヤー/Quality Control Fryer

ISHIDA
tanico

電気



オーダー対応品

揚げ加減は
フライヤーに
おまかせ！



コントロールパネル



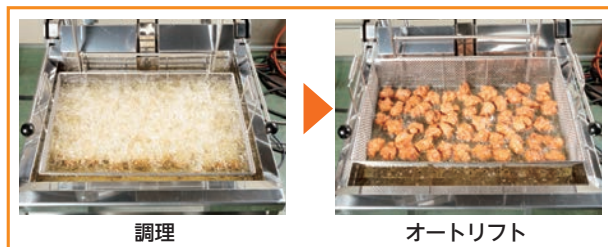
誰が調理しても安全で美味しい揚げ物づくりを実現！

手間と時間をかけずに作業記録！

ムリ・ムダ・ムラのない調理を実現！

- 調理データの記録管理が可能
 - HACCP 制度化対策調理記録を記録・送信し管理ができます。
 - 重量センサーにより、歩留まりの管理もできます。
- 食材の入れすぎ防止機能を搭載
 - 重量センサーが感知し、入れすぎによる加熱不足をなくすることができます。
- オートリフト採用で自動調理が可能
 - 50メニューの登録ができます。
 - 自動でバスケットが上下する便利なオートリフト式です。

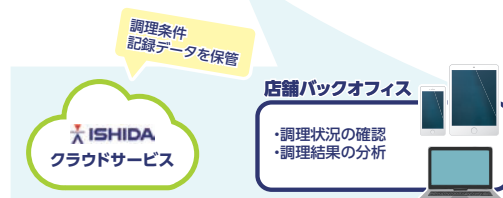
タブレット・スマートフォン (iOS、Android OS) でも
データを確認することができます。



調理

オートリフト

※Androidは、Google LLCの商標または登録商標です。
※iOSは、米国およびその他の国におけるCisco社の商標
または登録商標です。



型式	外形寸法(mm)			税込み価格	本体価格	電源	消費電力 (50/60Hz)kW	油量 L	排油口 A
	間口	奥行	高さ						
TEFL-65AL-WE	650	670	850	お問合せください		3φ200V	9.0	27	32

※付属品：ステンレス油缶、油こし網、すくい網、敷き網、専用フライバスケット
●機能：重量センサー（油量判定、食材量判定）/ オートリフト / フルカラー液晶タッチパネル（50メニュー登録）
芯温センサー（食材温度測定）/ 調理データの通信と記録



IHフライヤー

COOK

IH



ガス P60~P62

電気 P63



マイコン6メモリー機能搭載

型式	外形寸法(mm)			税込み価格	本体価格	電源	消費電力 (50/60Hz) kW	油量 L	型式
	高さ	間口	奥行						
一槽タイプ									
TIFL-A35	850	350	600	¥602,800	¥548,000	1φ200V	3.5	13	★TIFL-35N
TIFL-A45	850	450	600	¥694,100	¥631,000	3φ200V	5.3	18	★TIFL-45N
TIFL-A55	850	550	600	¥908,600	¥826,000	3φ200V	7.0	23	★TIFL-55N
二槽タイプ									
TIFL-A67W	850	670	600	¥1,120,900	¥1,019,000	1φ200V	7.0	13×2	★TIFL-67WN
TIFL-A87W	850	870	600	¥1,325,500	¥1,205,000	3φ200V	10.6	18×2	★TIFL-87WN
TIFL-A105W	850	1,050	600	¥1,677,500	¥1,525,000	3φ200V	14.0	23×2	★TIFL-105WN

安全装置：温度過昇防止装置

フライヤーシリーズ 付属品・オプション

■ 付属品

油切り・油切り網	フタ	すべり板	すくい網	敷き網	油こし網・ステンレス油缶 ^{※1}	排油ガイドパイプ ^{※2}

・転倒防止金具(2個)は、TGFL-B30Cのみ付属
 ・すくい網は、1台につき1個付属

・油缶は各油槽毎に1個付属(一槽油量28L以上のタイプは2個付属)
 ・その他付属品は、各油槽毎に1個付属

※1 ガス卓上フライヤーはオプション
 ※2 卓上フライヤーのみ

■ オプション品

	すべり板(R型)	掃除棒	転倒防止金具	フライバスケット掛け	ロングアジャスト	卓上用油切り・油切り網・前カゴ
スタンドタイプ フライヤー [※]	○	○	○	○ ^{※3}	○	○
ガス卓上 フライヤー		○		○		○

※ガス・電気・IHフライヤー共通

※3 スタンドタイプフライヤーには専用排気カバーも必要

■ バスケット対応表

バスケット(35)	バスケット(45)			バスケット(55)			バスケット(小)			バスケット(大)			バスケット(A2)					
	幅	長さ	高さ	幅	長さ	高さ	幅	長さ	高さ	幅	長さ	高さ	幅	長さ	高さ			
120	240	130	150	240	130	180	240	130	140	280	135	190	239	145	140	330	135	
奥行450mm	TGFL-B3545C			2個														
	TGFL-B4345C			2個														
	TGFL-B5345C						2個											
奥行600mm	W300									1個			1個					
	W350・W430(450)									2個			1個					
	W530(550)									3個			2個					
	W650(670)									4個			3個					
奥行600mm 二槽タイプ	W850(870)									5個			4個					
	W650(670)・W530									1個×2			1個×2					
	W850(870)									2個×2			1個×2					
	W1030(1050)									3個×2			2個×2					
奥行750mm	W1280(1300)									4個×2			3個×2					
	W350・W430(450)															2個		
W530(550)															3個			

※ガス・電気・IHフライヤー共通

※槽内に入る最大バスケット数になります。

※W(間口)・D(奥行)・H(高さ)を表示します。★印は受注生産品です。納期をご確認下さい。荷作り・運賃は別途申し受けます。税込み価格については税率10%で表示しています。最寄りの消防署の指導を受け、安全な設置を施してください。

- 熱調理機器
 - レンジ・テーブル
 - スチームコンベクションオーブン
 - オーブン
 - 中華レンジ
 - 餃子グリラー
 - ゆで麺器
 - フライヤー
 - グリラーグリドル
 - テイルテンゲン回転釜
 - 蒸し器
 - アクアガスオープン
 - 炊飯
 - その他
- 作業機器
 - TRE430・TA304特長
 - 作業台
 - 調理台
 - シンク
 - 戸棚
 - 棚
 - バンラック
 - 日本そば
 - エレファントシェルフ
- 洗浄機器
 - ドア
 - アンダーカウンター
 - ラックコンベア
 - フライトコンベア
 - ネットコンベア
 - 容器・予洗付
 - 学校給食
- 衛生機器
- 幼児関連
 - 消毒・保管機器
 - 食器消毒保管
 - 煮沸式消毒
 - 包丁マナ板殺菌庫
 - シルバーストッカー
- 配膳車・カート
 - フードカート
 - 搬送カート
- ペーカリー
 - オープン
 - 関連機器
- サービス機器
 - 温蔵・保温・加温
 - カフェテリア
 - 喫茶・軽食
- 下調理
- 冷凍・冷蔵機器
- 備品・消耗品
 - 洗剤
 - 浄水・軟水器
 - ホテルパン
- その他
- 資料
 - JFEA機器基準
 - 調理能力表
 - 新調理/HACCP
 - ドライシステム
 - NSF
 - ステンレスフロア

連続ガスフライヤー

ガス



IH P66

電気 P66



★CFL-12R



★CFL-20N



オートリフトアップ式コンベア

型式	外形寸法(mm)			税込み価格	本体価格	ガス消費量				ガス接続 口径 A (都市/LP)	電源	消費電力 (50/60Hz) W	油量 L	コンベア幅 (mm)	
	間口	奥行	高さ			都市ガス kW	kcal/h	LPガス kW	(kg/h)						
潜行ネットコンベア搬送方式															
★CFL-15N(R/L)	1,480	790	850	お問合せください		41.8	36,000	41.8	3.00	25	1φ100V	185	68	540	
★CFL-20N(R/L)	1,980	790	850	お問合せください		55.8	48,000	55.8	4.00	25	1φ100V	185	90	540	
★CFL-30N(R/L)	2,980	790	850	お問合せください		83.6	72,000	83.6	6.00	32	1φ100V	185	132	540	
★CFL-12SN(R/L)	1,200	670	850	お問合せください		20.9	18,000	20.9	1.50	20	1φ100V	50	36	400	
★CFL-15SN(R/L)	1,500	670	850	お問合せください		31.4	27,000	31.4	2.23	20	1φ100V	500	46	400	
★CFL-18SN(R/L)	1,800	670	850	お問合せください		41.9	36,000	41.9	2.83	20	1φ100V	500	56	400	
エプロンコンベア搬送方式															
★CFL-12L	1,200	600	350	¥1,285,900	¥1,169,000	14.0	12,000	14.0	1.00	15	1φ100V	60	25	300	
★CFL-12R	1,200	600	350	¥1,285,900	¥1,169,000	14.0	12,000	14.0	1.00	15	1φ100V	60	25	300	
★CFL-40AP(R/L)	4,050	1,250	880	お問合せください		115.1	100,000	115.1	8.33	32	3φ200V	400	156	600	

昇降機付き 電気式連続フライヤー

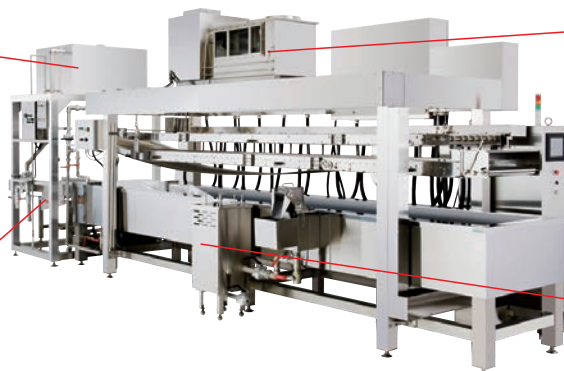
電気

冷却沈殿濾過槽

油煙除去装置

油切りコンベア

ストレーナー



外形寸法(mm)			税込み価格	本体価格	電源	消費電力				油量L	
間口	奥行	高さ				加熱部	駆動部	昇降部	ネット間隔 35mm	ネット間隔 60mm	
5,300	1,120	900	お問合せください		3φ200V	89.7kw	0.86kw	0.4kw	330L	380L	

オプション品：冷却沈殿濾過槽、油煙除去装置、油切りコンベア、ストレーナー

連続フライヤーの特長

ご希望の油温を適温コントロール

デジタル設定、デジタル表示によるサーモスタットを装備。油温を(100℃から200℃)適温にコントロールします。

万一の事故を未然に防ぐ

立ち消え安全装置、異常過熱防止装置、緊急停止ボタン、警報ランプ、連続スパーク点火方式などの安全性、操作性を重視した製品です。

簡単スピードコントロール

コンベアのスピードは、0分(停止)から10分まで、食材に合わせて無段階に設定できます。またコントロールボックスは135度の回転が可能で、どの位置からも現在の設定が容易に確認できます。

オートリフトアップ式コンベアでお手入れ簡単

ボタン一つでワンタッチでコンベアネットがアップ・ダウンするオートリフトアップを採用。簡単に油槽の掃除ができます。

高熱効率・高経済性

バーナーの直火により、熱を無駄なく伝える熱効率に富んだ経済設計です。

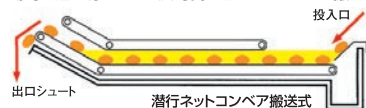
揚げガス自動排出装置

ガス自動搬出コンベア装置を装備。揚げ物にガスが付着するのを防ぐばかりでなく、油の老化を抑えます。

2つのタイプ別搬送式

潜行ネットコンベア搬送式

投入された食材は、搬送と潜行の2本のネットコンベアにはさまれて油槽の中を運ばれますので、食材を傷つけることなく表裏ムラなく調理できます。揚げ上がった食材は、自動的に油を切りながら反対側の出口シュートより搬出されます。

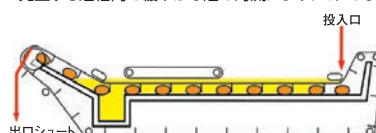


【適用食材】

- コロッケ類
 - カツ類
 - 唐揚げ類
 - 冷凍食品類
- ※コンベアがネット形状ですので、一部、調理に不向き(細長い形状など)な食材があります。詳しくはお問い合わせください。

エプロンコンベア搬送式

投入された食材は、ステンレス製搬送エプロンにより油槽の中に運ばれます。この際に発生する油槽内の緩やかな油の対流により、ムラのない調理が可能です。



【適用食材】

- 天ぷら類
 - かき揚げ類
 - コロッケ類
 - カツ類
 - 唐揚げ類
 - 冷凍食品類
- ※調理品に合わせて、潜行ネットをご使用ください。

低周波IH連続フライヤー

IH



ガス P63

電気 P64

★ CFL-09EI-7

● 濾過器オプションです

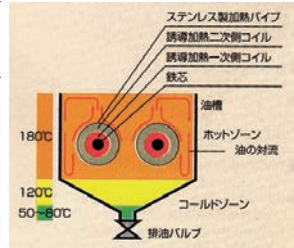
濾過器オプション

★ CFL-15EI-14

濾過器オプション

オーダー例

型式	外形寸法(mm)			税込み価格	本体価格	電源	消費電力 (50/60Hz) kW	油量 L	温度調節範囲 ℃	揚げ時間 分
	間口	奥行	高さ							
★CFL-09EI-7(R/L)	900	650	850	お問合せください	3φ200V	7.0	48	常温~200	2~10	
★CFL-09EI-10(R/L)	900	650	850	お問合せください	3φ200V	10.0	48	常温~200	2~10	
★CFL-12EI-10(R/L)	1,200	650	850	お問合せください	3φ200V	10.6	63	常温~200	2~10	
★CFL-12EI-14(R/L)	1,200	650	850	お問合せください	3φ200V	14.0	80	常温~200	2~10	
★CFL-12EI-20(R/L)	1,200	650	850	お問合せください	3φ200V	20.0	80	常温~200	2~10	
★CFL-15EI-14(R/L)	1,500	650	850	お問合せください	3φ200V	14.0	84	常温~200	2~10	
★CFL-15EI-20(R/L)	1,500	650	850	お問合せください	3φ200V	20.0	84	常温~200	2~10	
★CFL-20EI-21(R/L)	1,950	650	850	お問合せください	3φ200V	21.0	105	常温~200	2~10	
★CFL-20EI-30(R/L)	1,950	650	850	お問合せください	3φ200V	30.0	105	常温~200	2~10	



新開発浸管採用タイプ

●コンベア幅 400mm

※お店の厨房に合わせて、本体寸法はもちろん、右投入仕様・左投入仕様、投入部の開口寸法、搬出部の角度、ネット間隔などご希望に合わせて、オーダー受注製作も致します。

電気卓上連続フライヤー

電気



システムアップ例

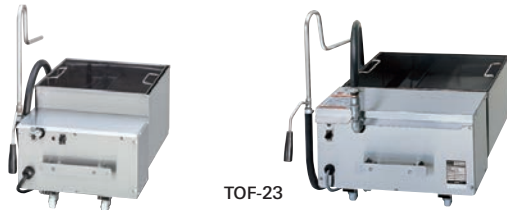
ガス P63

★CFL-09EC-(R/L) ¥1,467,000
税込¥1,613,700

- 外形寸法:W950×D580(+20)×H300
- 消費電力:単相100V 60W
三相200V 8.3kW
- 容量:油量22L
- コンベアスピード:90秒~MAX
- ※付属品:排油ガイドパイプ、カス受けカゴ

油ろ過器

電気



★ TOF-15

TOF-23

型式	外形寸法(mm)			税込み価格	本体価格	電源	消費電力 (50/60Hz) W	油量 L	吐出量 (50/60Hz) L/min	フライヤー 間口 mm
	間口	奥行	高さ							
★TOF-15	330	675	300	¥275,000	¥250,000	1φ100V	135	15	6.8/8.2	350
TOF-18	330	520	300	¥275,000	¥250,000	1φ100V	135	18	6.8/8.2	430-450
TOF-23	420	520	300	¥302,500	¥275,000	1φ100V	135	23	6.8/8.2	530-550
★TOF-30	540	520	300	¥327,800	¥298,000	1φ100V	135	30	6.8/8.2	650

※旧型ガスフライヤー H=800mm では、高さ調整により使用可能

※W(間口)、D(奥行)、H(高さ)を表示します。★印は受注生産品です。納期をご確認下さい。荷作り・運賃は別途申し受けます。税込価格については税率10%で表示しています。最寄りの消防署の指導を受け、安全な設置を施してください。

熱調理機器

- レンジ・テーブル
- スチームコンベクションオーブン
- オーブン
- 中華レンジ
- 餃子グリラー
- ゆで麺器
- フライヤー
- グリラーグリドル
- テイルテイングパン回転釜
- 蒸し器
- アークガスオーブン
- 炊飯
- その他

作業機器

- TRE430-TA304特長
- 作業台
- 調理台
- シンク
- 戸棚
- 棚
- バンラック
- 日本そば
- エレファントシェルフ

洗浄機器

- ドア
- アンダーカウンター
- ラックコンベア
- フライトコンベア
- ネットコンベア
- 容器・予洗付
- 学校給食

衛生機器

幼保関連

消毒・保管機器

- 食器消毒保管
- 煮沸式消毒
- 包丁マナ板殺菌庫
- シルバーストッカー

配膳車・カート

- フードカート
- 搬送カート

ベーカーリー

- オーブン
- 関連機器

サービス機器

- 温蔵・保温・加湿
- カフェテリア
- 喫茶・軽食

下調理

冷凍・冷蔵機器

備品・消耗品

- 洗剤
- 浄水・軟水器
- ホテルパン

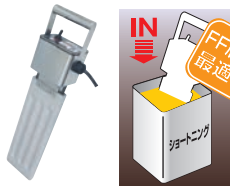
その他

資料

- JFEA機器基準
- 調理能力表
- 新調理/HACCP
- ドライシステム
- NSF
- ステンレスフロア

ショートニング溶解ヒーター

電気



★TSH-04 ￥120,000
税込￥132,000

- 外形寸法:W110×D80×H520
- 消費電力:単相100V 0.7kW
- 重量:3.0kg
- ※過昇温度防止装置
- ※一斗缶専用

差し込みセットするだけで、固形油を安全スピーディーに溶解。発火の心配不要で、ファーストフード店に最適です。

- 標準装備したサーモスタットで安定した温調。高温による発火の危険性を回避するとともに、油の劣化を低減します。
- 発熱部を面で構成することにより、清掃性も向上。

フライヤークリーナー



フライヤーの油汚れを、こすらずに煮立てて簡単に除去します。手の届かないところにこびり付いた油汚れも簡単に浮き上がり、効率よく作業できます。

フライヤークリーナー 500-20 ￥11,700
税込￥12,870

- 荷姿:500g×20
- 対金属安全性:アルミニウム・スズ・銅は不可
- ※アルカリ性、無リン

多機能分子調理器

電気



Unexperienced Reality

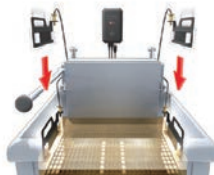


受賞歴



進化をもたらすのは
たった4つのシンプルな部品

- 『Dr.Fry-2』トランス
- 電極パネル
- テフロンケーブルユニット
- ACアダプター



フライヤーで多様な調理が可能

料理のレパートリーが広がる

いろいろ揚げても揚げ物の匂い移りが激減

フライヤー1台で同時に調理!

衣が吸収する油量を最大で
50%削減

揚げ時間を最大で
25%短縮

※関係機関による調査や自社調べによる数値



コストダウン

色や匂い移りが気になり交換していた油が、新油のようなクオリティで調理が可能に。厨房やダクトの掃除の手間経費削減にも。



スピード化

Dr.Fry-2 (ドクターフライ2) の導入で、従来より揚げ時間が短縮でき(食材の種類による)、サンマやサツマイモ、本来焼き調理していた料理も、10~25%の時短に貢献できます。



美味しさ向上

Dr.Fry-2 (ドクターフライ2) を取り付けるだけで、食材やシェフを変えずに他店ではマネできないメニューと調理が可能になります。



カロリーカット

衣が吸収する油の量を最大50%カット。ヘルシーな揚げ物を、油に敏感なお客様にも安心してご提供できます。



安心・安全

油ハネが小さくなるので、ヤケドの防止に。またオイルミストも減少され油臭も激減。従業員の健康も守ります。

型式	外形寸法(mm)			税込み価格	本体価格	電極パネル外形寸法			消費電力	電極パネル
	間口	奥行	高さ			間口	奥行	高さ		
Dr.Fry-2(一槽用)	88	33	146	お問合せください		230	27.5	99	3W	2
Dr.Fry-2(二槽用)	146	33	88	お問合せください		230	27.5	99	3W	4

※商品構成:Dr.Fry-2トランス、電極パネル×2枚(2槽用は4枚)、テフロンケーブル×2、ACアダプター、電波検知器、耐熱結束バンド・ハーネスクリップ、ローリングタップ