



Maruzen

フライヤー

油ろ過機内蔵型電気 フライヤーが新登場!

(P39をご覧ください)

IHロータリー式自動 フライヤーが新登場!

(P53をご覧ください)

涼厨フライヤー ⑭機種	P1
涼厨フライヤー低油量タイプ ④機種	P5
ガスフライヤースタンダードシリーズ ⑪機種	P7
ガスフライヤーエクセレントシリーズ ⑯機種	P11
デリカ向け涼厨ガスフライヤー ④機種	P16
電気フライヤー ⑮機種	P18
電気オートリフトフライヤー ③機種	P23
デリカ向け電気フライヤー ③⑥機種	P24
電気天ぷらフライヤー ②機種	P33
電気ダブルオートリフトフライヤー ③機種	P35
油ろ過機 ③機種	P37
油ろ過機内蔵型電気フライヤー ⑥機種	P39
ドーナツフライヤーシステム ④機種	P41
IH卓上フライヤー ②機種	P43
IH卓上オートリフトフライヤー ②機種	P44
IH丸型フライヤー ①機種	P45
電磁フライヤー ⑥機種	P47
電磁オートリフトフライヤー ①機種	P49
ガス卓上エプロン式コンベアフライヤー ②機種	P51
IHロータリー式自動フライヤー ②機種	P53
電気連続自動フライヤー〈小型〉 ⑧機種	P55
ガス連続自動フライヤー ⑧機種	P57



ガス・電気・電磁と揃って、小型から大型まで全156機種ラインアップ!



業務用総合厨房機器メーカー



マルゼン

2021年5月版

レギュラータイプ・1槽式

用途、スペースに応じてお選びください。



MGF-C13K

税抜標準価格
162,000円

油量
13ℓ



MGF-C18K

税抜標準価格
178,000円

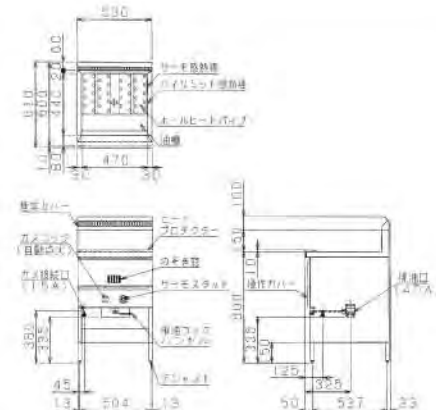
油量
18ℓ



MGF-C23K

税抜標準価格
184,000円

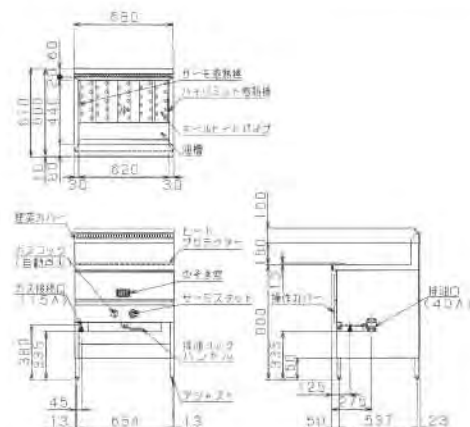
油量
23ℓ



MGF-C30K

税抜標準価格
240,000円

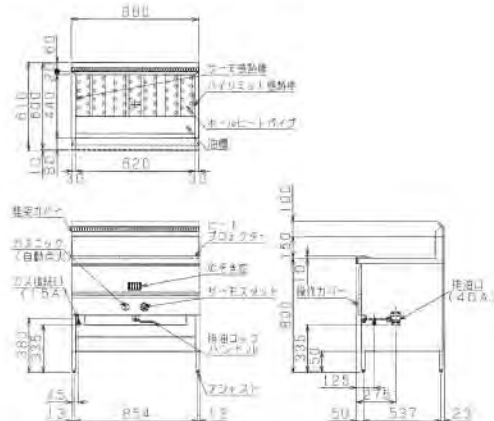
油量
30ℓ



MGF-C40K

税抜標準価格
268,000円

油量
40ℓ



レギュラータイプ・2槽式

種類の異なる揚げ物を行うのに最適。

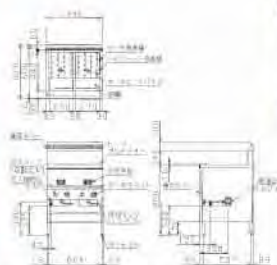
レギュラータイプ・1槽式

奥行450mmタイプ

MGF-C13WK

税抜標準価格
260,000円

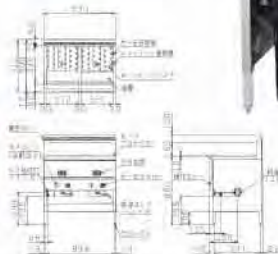
油量
13ℓ×2



MGF-C18WK

税抜標準価格
291,000円

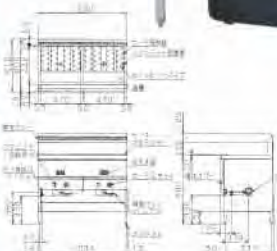
油量
18ℓ×2



MGF-C23WK

税抜標準価格
301,000円

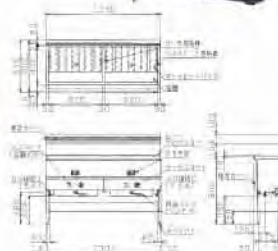
油量
23ℓ×2



MGF-C30WK

税抜標準価格
461,000円

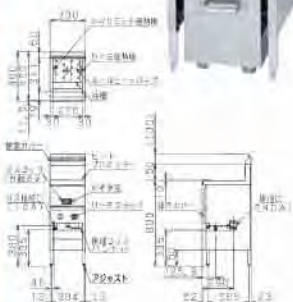
油量
30ℓ×2



MGF-CM10K

税抜標準価格
158,000円

油量
10ℓ



MGF-CM13K

税抜標準価格
174,000円

油量
13ℓ



MGF-CM18K

税抜標準価格
180,000円

油量
18ℓ

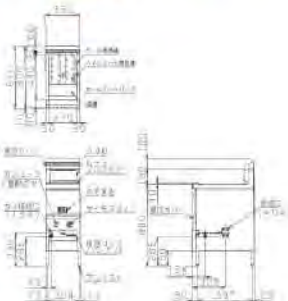


涼厨フライヤー

MGF-C13FK

税抜標準価格
205,000円

油量
18ℓ



ファーストフードタイプ

油槽が深く大量調理に。

MGF-C12TJ

税抜標準価格
135,000円

油量
12ℓ



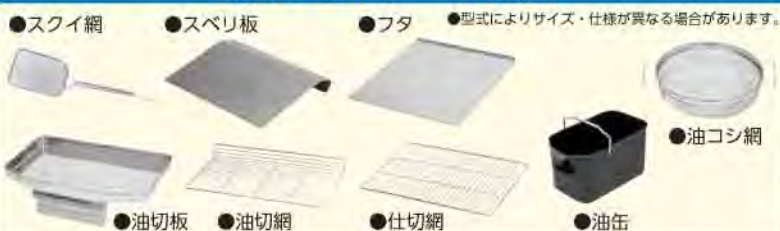
卓上タイプ

設置場所を選ばない小型。

涼厨フライヤー仕様表

型式	外形寸法 (mm)				油量 (ℓ)	ガス消費量		ガス接続口		重量 (kg)	付 属 品													
	間口	奥行	高さ	バック高さ		都市ガス	LPガス	都市ガス	LPガス		フタ	油切板	油切網	仕切網	スクイ網	フタ	スベリ板	フライコゴ	前カゴ	カゴ掛け				
レギュラータイプ	MGF-C13K	330	600	800	150	13	6.40kW (5,500kcal/h)	6.40kW (0.46kg/h)	15A	15A	35.5	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	
	MGF-C18K	430	600	800	150	18	8.72kW (7,500kcal/h)	8.72kW (0.62kg/h)	15A	15A	37	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	
	MGF-C23K	530	600	800	150	23	11.6kW (10,000kcal/h)	11.6kW (0.83kg/h)	15A	15A	44	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	
	MGF-C30K	680	600	800	150	30	14.5kW (12,500kcal/h)	14.5kW (1.04kg/h)	15A	15A	54	1	2	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	MGF-C40K	880	600	800	150	40	17.4kW (15,000kcal/h)	17.4kW (1.24kg/h)	15A	15A	60	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	MGF-C13WK	630	600	800	150	13×2	12.8kW (11,000kcal/h)	12.8kW (0.91kg/h)	15A	15A	55.5	1	2	2	1	1	2	2	1	2	2	1	2	2
	MGF-C18WK	830	600	800	150	18×2	17.4kW (15,000kcal/h)	17.4kW (1.24kg/h)	15A	15A	69	1	2	2	1	1	2	2	1	2	2	1	2	2
	MGF-C23WK	1,030	600	800	150	23×2	23.3kW (20,000kcal/h)	23.3kW (1.66kg/h)	15A	15A	78	1	2	2	1	1	2	2	2	2	2	2	2	2
	MGF-C30WK	1,330	600	800	150	30×2	29.1kW (25,000kcal/h)	29.1kW (2.08kg/h)	15A×2	15A×2	102	1	2	1	2	1	1	2	2	2	2	2	2	2
	MGF-CM10K	330	450	800	150	10	6.40kW (5,500kcal/h)	6.40kW (0.46kg/h)	15A	15A	36	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
MGF-CM13K	430	450	800	150	13	8.72kW (7,500kcal/h)	8.72kW (0.62kg/h)	15A	15A	41	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	
MGF-CM18K	530	450	800	150	18	11.6kW (10,000kcal/h)	11.6kW (0.83kg/h)	15A	15A	47	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	
卓上タイプ	MGF-C13FK	330	600	800	150	18	6.40kW (5,500kcal/h)	6.40kW (0.46kg/h)	15A	15A	35.5	1	1	1	1	1	1	2	1	1	1	1	1	
	MGF-C12TJ	400	500	400	65	12	6.40kW (5,500kcal/h)	5.81kW (0.42kg/h)	13mm ゴム管口	9.5mm ゴム管口	28	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	

涼厨フライヤー 付属品



オプション



涼厨フライヤー 調理能力

機種	食材	コロッケ (生50g) (個/時)	トンカツ (個/時)	アジ天ぷら (個/時)	野菜天ぷら (個/時)	フライポテト (kg/時)	フライチキン (kg/時)
MGF-C13K		200~250	150~200	250~350	150~400	10	7
MGF-C18K		250~350	200~250	350~450	200~500	15	10
MGF-C23K		350~450	250~300	450~550	250~600	20	13
MGF-C30K		450~550	300~400	550~700	300~800	27	17
MGF-C40K		600~750	400~500	750~900	400~1,000	37	23
MGF-C13WK		(200~250)×2	(150~200)×2	(250~350)×2	(150~400)×2	10×2	7×2
MGF-C18WK		(250~350)×2	(200~250)×2	(350~450)×2	(200~500)×2	15×2	10×2
MGF-C23WK		(350~450)×2	(250~300)×2	(450~550)×2	(250~600)×2	20×2	13×2
MGF-C30WK		(450~550)×2	(300~400)×2	(550~700)×2	(300~800)×2	27×2	17×2
MGF-CM10K		150~200	100~150	150~250	100~300	7	5
MGF-CM13K		200~250	150~200	250~350	150~400	10	7
MGF-CM18K		250~350	200~250	350~450	200~500	15	10
MGF-C13FK						15	10
MGF-C12TJ		200~250	150~200	250~350	150~400	10	7

調理時間と油の温度

*冷凍食品の場合は所要時間が3~5割増します。

食品名	適正油温	所要時間
コロッケ	180℃~200℃	2分~3分
トンカツ	180℃~190℃	2分~4分
魚フライ	180℃~190℃	2分~4分
野菜フライ	160℃~180℃	1分~3分
ポテトフライ	170℃~180℃	2分~5分
かき揚げ	180℃~190℃	1分~2分
鶏の唐揚げ	180℃~190℃	3分~6分
フライポテト(冷蔵)	180℃	4分
ドーナツ	160℃~170℃	2分~3分

レギュラータイプ・1槽式

用途、スペースに応じてお選びください。



MGF-CE12

税抜標準価格
162,000円

JFEA

油量
12ℓ



MGF-CE16

税抜標準価格
177,000円

JFEA

油量
16ℓ

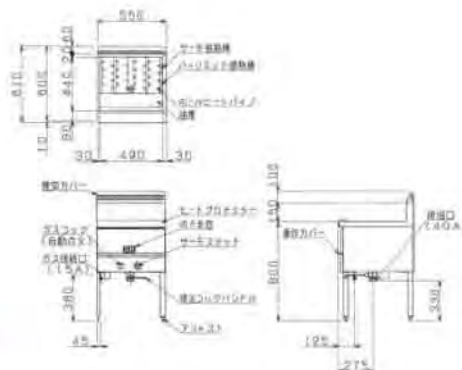


MGF-CE20

税抜標準価格
188,000円

JFEA

油量
20ℓ

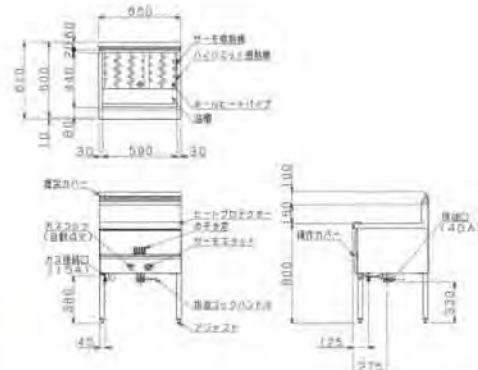


MGF-CE23

税抜標準価格
244,000円

JFEA

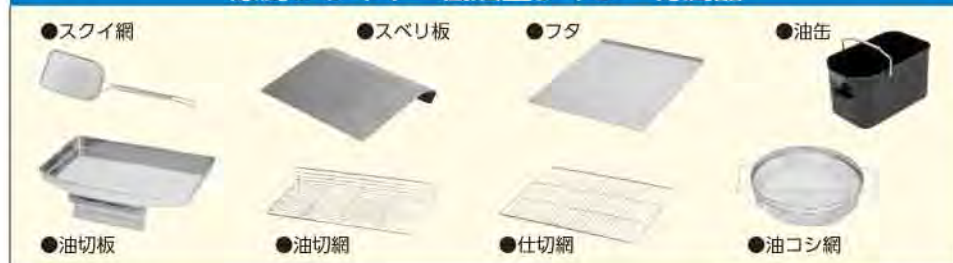
油量
23ℓ



■ 涼厨フライヤー低油量タイプ仕様表

型式	外形寸法 (mm)				油量 (ℓ)	ガス消費量		ガス接続口		重量 (kg)	付属品										
	間口	奥行	高さ	バック高さ		都市ガス	LPガス	都市ガス	LPガス		テクトプロ	油缶・大	油缶・小	油コシ網大	油コシ網小	油切板	油切網	仕切網	フタ	スクイ網	スベリ板
MGF-CE12	350	600	800	150	12	6.40kW(5,500kcal)	6.40kW(0.46kg/h)	15A	15A	41.0	1			1	1	1	1	1	1	1	1
MGF-CE16	450	600	800	150	16	8.72kW(7,500kcal)	8.72kW(0.62kg/h)	15A	15A	46.5	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
MGF-CE20	550	600	800	150	20	11.6kW(10,000kcal)	11.6kW(0.83kg/h)	15A	15A	54.0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
MGF-CE23	650	600	800	150	23	14.5kW(12,500kcal)	14.5kW(1.04kg/h)	15A	15A	64.0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1

涼厨フライヤー低油量タイプ 付属品



オプション



レギュラータイプ・i槽式

用途、スペースに応じてお選びください。

MGF-13K

税抜標準価格
161,000円



油量
13ℓ



MGF-18K

税抜標準価格
177,000円

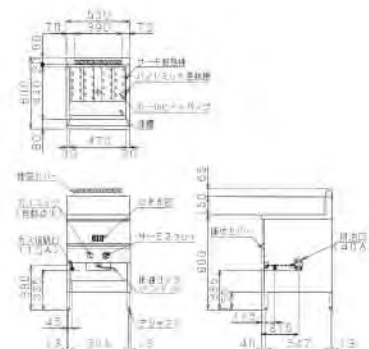


油量
18ℓ



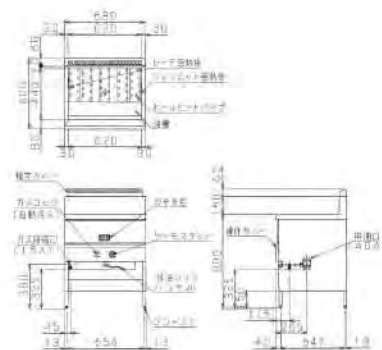
MGF-23K

税抜標準価格
183,000円



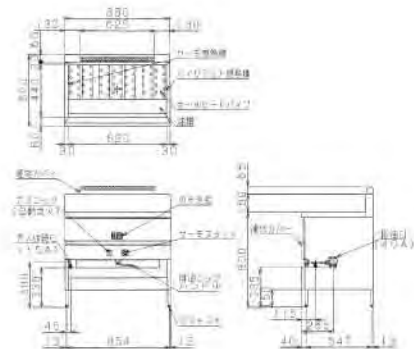
MGF-30K

税抜標準価格
239,000円



MGF-40K

税抜標準価格
267,000円



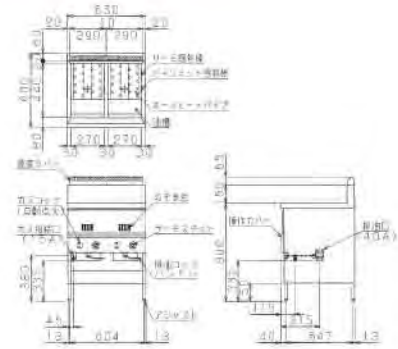
レギュラータイプ・2槽式

種類の異なる揚げ物を行うのに最適。

MGF-13WK

税抜標準価格
258,000円

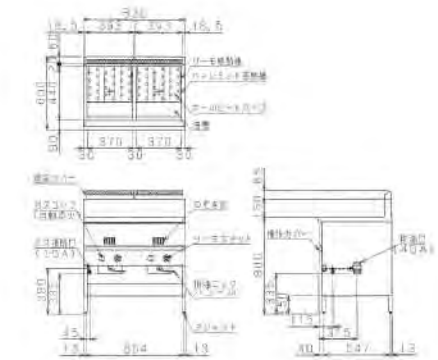
油量
13ℓ×2



MGF-18WK

税抜標準価格
289,000円

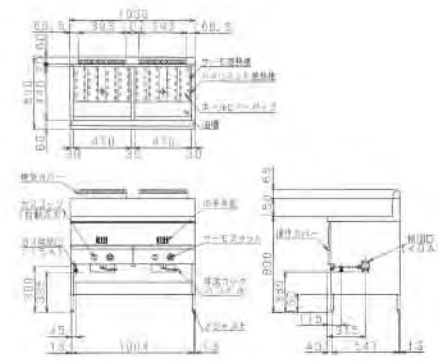
油量
18ℓ×2



MGF-23WK

税抜標準価格
299,000円

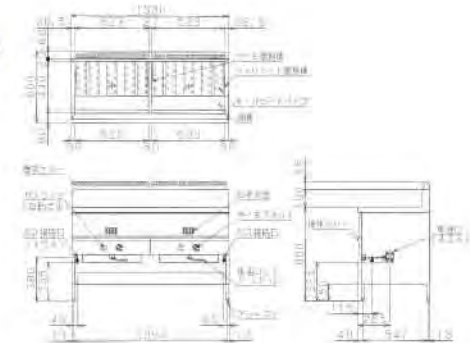
油量
23ℓ×2



MGF-30WK

税抜標準価格
459,000円

油量
30ℓ×2



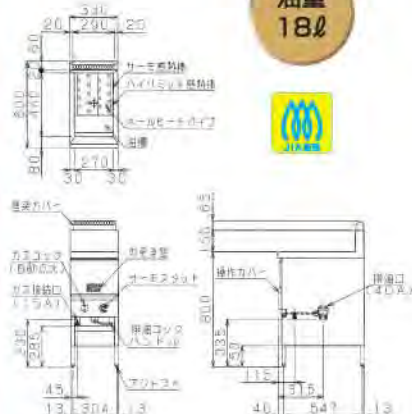
ガスフライヤー〈スタンダードシリーズ〉

MGF-13FK

税抜標準価格
204,000円

ファーストタイプ

油槽が深く大量調理に。



油量
18ℓ



卓上タイプ

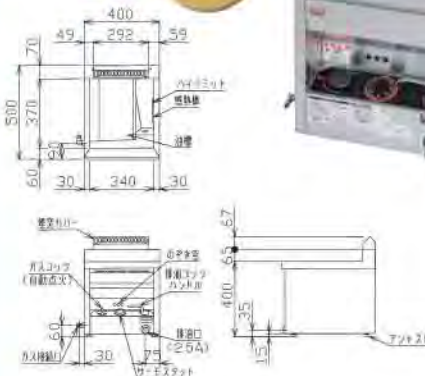
設置場所を選ばない小型。

MGF-12TJ

税抜標準価格
134,000円



油量
12ℓ



ガスフライヤー〈スタンダードシリーズ〉仕様表

型式	外形寸法 (mm)				油量 (ℓ)	ガス消費量		ガス接続口		重量 (kg)	付属品											
	間口	奥行	高さ	バック高さ		都市ガス	LPガス	都市ガス	LPガス		フタ	仕切網	油切板	油切コシ網	スクイネット	スベリ板	油切板	油切網	前カゴ	フライカゴ	カゴ掛け	
レギュラータイプ	MGF-13K	330	600	800	150	13	6.40kW (5,500kcal/h)	6.40kW (0.46kg/h)	15A	15A	32.5	1	1	小1	小1	1	1	1	1			
	MGF-18K	430	600	800	150	18	8.72kW (7,500kcal/h)	8.72kW (0.62kg/h)	15A	15A	34.0	1	1	大1	大1	1	1	1	1			
	MGF-23K	530	600	800	150	23	11.6kW (10,000kcal/h)	11.6kW (0.83kg/h)	15A	15A	41.0	1	1	大1	大1	1	1	1	1			
	MGF-30K	680	600	800	150	30	14.5kW (12,500kcal/h)	14.5kW (1.04kg/h)	15A	15A	51.0	1	1	小2	小2	1	1	1	1			
	MGF-40K	880	600	800	150	40	17.4kW (15,000kcal/h)	17.4kW (1.24kg/h)	15A	15A	57.0	1	1	小1大1	小1大1	1	1	1	1			
	MGF-13WK	630	600	800	150	13X2	12.8kW (11,000kcal/h)	12.8kW (0.91kg/h)	15A	15A	49.5	1	2	小2	小2	2	2	1	1			
	MGF-18WK	830	600	800	150	18X2	17.4kW (15,000kcal/h)	17.4kW (1.24kg/h)	15A	15A	63.0	1	2	大2	大2	2	2	1	1			
	MGF-23WK	1,030	600	800	150	23X2	23.3kW (20,000kcal/h)	23.3kW (1.66kg/h)	15A	15A	72.0	2	2	大2	大2	2	2	1	1			
ファースト卓上タイプ	MGF-13FK	330	600	800	150	18	6.40kW (5,500kcal/h)	6.40kW (0.46kg/h)	15A	15A	32.5	1	1	小1	小1					2	1	
	MGF-12TJ	400	500	400	65	12	6.40kW (5,500kcal/h)	5.81kW (0.42kg/h)	13mm (ガス管口)	9.5mm (ゴム管口)	25.0	1	1			1				1		

ガスフライヤー〈スタンダードシリーズ〉付属品



オプション



ガスフライヤー〈スタンダードシリーズ〉調理能力

機種	食材	コロッケ (生50g) (個/時)	トンカツ (個/時)	アジ天ぷら (個/時)	野菜天ぷら (個/時)	フライポテト (kg/時)	フライチキン (kg/時)
MGF-13K		200~250	150~200	250~350	150~400	10	7
MGF-18K		250~350	200~250	350~450	200~500	15	10
MGF-23K		350~450	250~300	450~550	250~600	20	13
MGF-30K		450~550	300~400	550~700	300~800	27	17
MGF-40K		600~750	400~500	750~900	400~1,000	37	23
MGF-13WK		(200~250)X2	(150~200)X2	(250~350)X2	(150~400)X2	10X2	7X2
MGF-18WK		(250~350)X2	(200~250)X2	(350~450)X2	(200~500)X2	15X2	10X2
MGF-23WK		(350~450)X2	(250~300)X2	(450~550)X2	(250~600)X2	20X2	13X2
MGF-30WK		(450~550)X2	(300~400)X2	(550~700)X2	(300~800)X2	27X2	17X2
MGF-13FK						15	10
MGF-12TJ		200~250	150~200	250~350	150~400	10	7

調理時間と油の温度 ※冷凍食品の場合は所要時間が3~5割増します。

食品名	適正油温	所要時間
コロッケ	180℃~200℃	2分~3分
トンカツ	180℃~190℃	2分~4分
魚フライ	180℃~190℃	2分~4分
野菜フライ	160℃~180℃	1分~3分
ポテトフライ	170℃~180℃	2分~5分
かき揚げ	180℃~190℃	1分~2分
鶏の唐揚げ	180℃~190℃	3分~6分
フライポテト(冷凍)	180℃	4分
ドーナツ	160℃~170℃	2分~3分

旨さを、コストを、作業性を極めた マルゼンフライヤーのトップシリーズ。



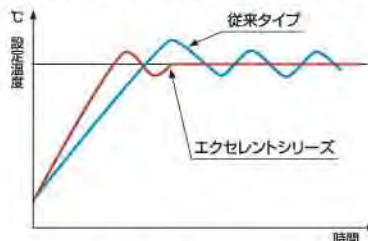
旨さを逃さない油温管理。

マイコン制御により、100℃～240℃まで1℃刻みで油温をコントロール。調理温度帯が広く様々なメニューに対応でき、しかも揚げムラが少なく、味・香り・色すべてにベストな仕上がります。操作はタッチシートパネルに触れるだけで容易です。また、タッチシートパネルなので、油や水が内部に侵入することがありません。



油の酸化を抑え旨さをキープ。

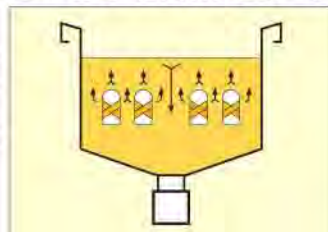
バーナー制御に採用した比例制御方式が、ガスの流量を最適な状態にコントロール。これが油の過剰加熱を防ぎ、油の酸化を抑えます。加えて、マルゼン独自の特殊循環加熱方式により、油が濁らず、常に汚れの少ない適温部分で調理するので、美味しく揚げられます。



冷凍食材投入でも油温が迅速に立ち上がる。

マルゼン独自の特殊楕円ホールヒートパイブを採用。さらにバーナーの強火力により熱効率が向上しました。冷凍食材投入後でも油温が迅速に立ち上がります。

しかも調理に使用する油槽の上部のみを加熱するのでエネルギーにムダがなく、省エネに効果的です。



レギュラータイプは油量を5～9%削減!

従来ファーストフードタイプで使用していた高カロリー用ホールヒートパイブをレギュラータイプにも採用することで、油量を5～9%削減しました。油代はもちろん、廃油処理費を削減できます。

全機種床面より150mm以上の隙間を確保! 清掃性が大幅に向上!

レギュラータイプは150mm、ファーストフードタイプは200mm床面からの隙間を設けました。モップ等が入りやすく清掃性に優れています。



清掃しやすく作業しやすい設計。

特殊楕円ホールヒートパイブは、熱効率だけでなく清掃性にも優れています。その形状から、油槽の底まで手が届きやすく、溜まった揚げカスなどを容易に取り除けます。油缶はフタ付きステンレス製で清潔です。



過熱防止装置、立ち消え安全装置搭載。

使いやすさを高めるオプション。

各種フライカゴ、平網、アメリカンドッグ用串受など豊富なオプションを揃えております。(P.15参照)

ガスフライヤー<エクセレントシリーズ>は、国土交通大臣官房官庁営繕部監修の「公共建築工事標準仕様書」(機械設備工事編)に記載の仕様に適合しています。

レギュラータイプ・i槽式



MXF-036C

税抜標準価格
252,000円

JFEA



油量
14ℓ



MXF-046C

税抜標準価格
280,000円

JFEA



油量
19ℓ

レギュラータイプ・1槽式

用途、スペースに応じてお選びください。

レギュラータイプ・2槽式

種類の異なる揚げ物を行うのに最適。

MXF-056C

税抜標準価格
327,000円

JFEA



油量
24ℓ



MXF-076C

税抜標準価格
409,000円

JFEA



油量
31ℓ



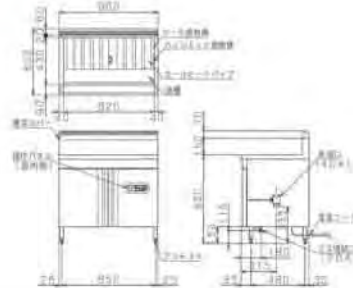
MXF-096C

税抜標準価格
454,000円

JFEA



油量
41ℓ



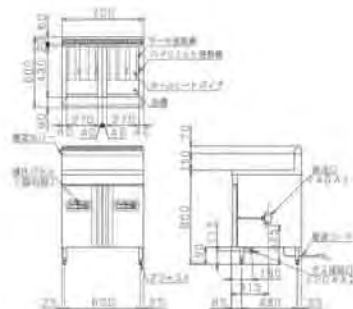
MXF-076WC

税抜標準価格
505,000円

JFEA



油量
14ℓ×2



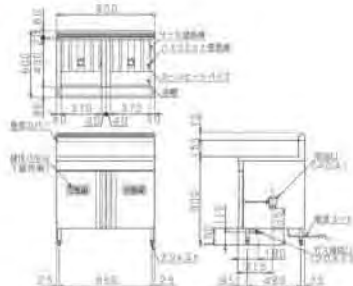
MXF-096WC

税抜標準価格
562,000円

JFEA



油量
19ℓ×2



レギュラータイプ・2槽式

種類の異なる揚げ物を行うのに最適。

ファーストフードタイプ・1槽式

スペース調理量に応じてお選びください。

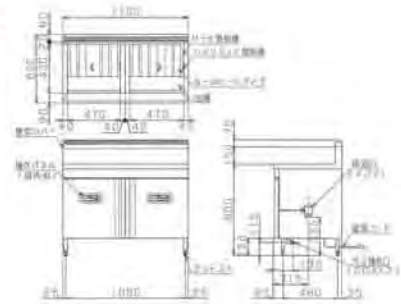
MXF-116WC

税抜標準価格
655,000円

JFEA



油量
24ℓ×2



MXF-146WC

税抜標準価格
779,000円

JFEA



油量
31ℓ×2



●大量調理も手早く美味しく。

油槽が深いので大量の食材でも重なったりすることがなく、美味しさを損なわずに手早く調理できます。

●ゆとりの火力で連続調理OK。

油量の増加にあわせてバーナー火力をアップ。効率良く連続調理でき、ピーク時にも対応できます。

●お客様のニーズに合わせて1~2槽タイプ 全6機種からお選びください。

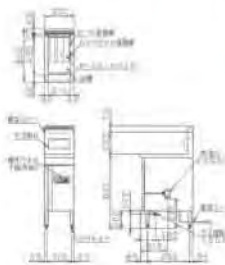
MXF-036FC

税抜標準価格
298,000円

JFEA



油量
20ℓ



MXF-046FC

税抜標準価格
348,000円

JFEA



油量
28ℓ



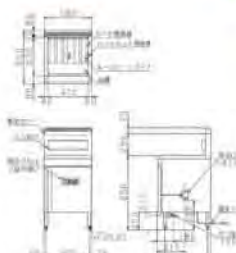
MXF-056FC

税抜標準価格
388,000円

JFEA



油量
36ℓ



ファーストフードタイプ・2槽式

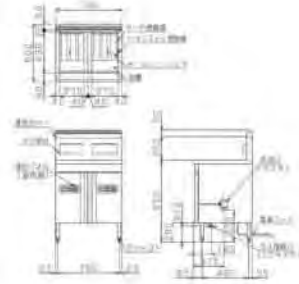
2種類の揚げ物を同時に。

MXF-076FWC

税抜標準価格
596,000円

JFEA

油量
20ℓ×2

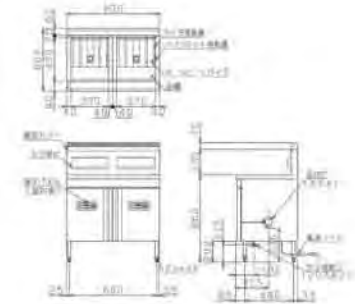


MXF-096FWC

税抜標準価格
696,000円

JFEA

油量
28ℓ×2

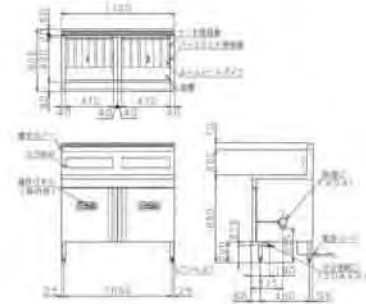


MXF-116FWC

税抜標準価格
776,000円

JFEA

油量
36ℓ×2



豆腐タイプ

- 厚揚げ、油揚げ、がんもどきなど、豆腐メニュー専用機種。
- 高温槽、低温槽と使い分けられる2槽式。100℃～240℃の範囲で温度調節可能です。
- 水分の多い厚揚げなどを考慮し、豆腐タイプ専用の高効率ホールヒートパイプを搭載。

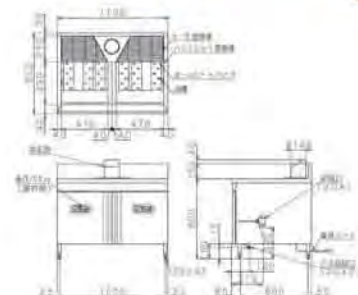


MXF-118TFC

税抜標準価格
698,000円



油量
20ℓ×2



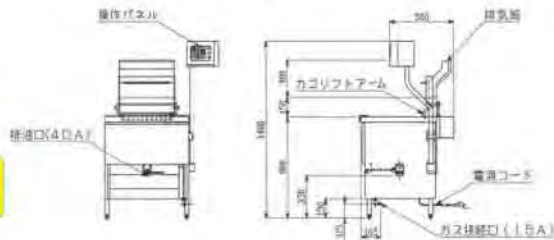
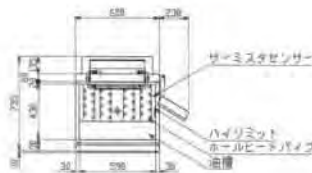
オートリフトタイプ

MGF-CDL27BL(R)

税抜標準価格
664,000円



油量
27ℓ



※写真は右操作仕様です。

■デリカ向け涼厨ガスフライヤー〈オートリフトタイプ〉仕様表

型 式	外形寸法 (mm)				槽油量	ガス消費量		ガス接続口	定格電源 (50/60Hz)	消費電力	電源コード	重量 (kg)	付 属 品
	間口	奥行	高さ	バック高さ		都市ガス	LPガス						
MGF-CDL27BL(R)	650(888)	735	800 (1400)	150	27ℓ	14.0kW (12,000kcal/h)	14.0kW (1,00kg/h)	15A	1φ100V	75W	1.5mプラグ付 (接地アダプター)⚠	77	仕切り網、油缶(小2)、油こし網(小2)、スクイ網、フライカゴ、フタ

※()内寸法は操作部を含みます。
各機種ともに操作部右側のRタイプ、左側のLタイプをご用意しております。

標準タイプ

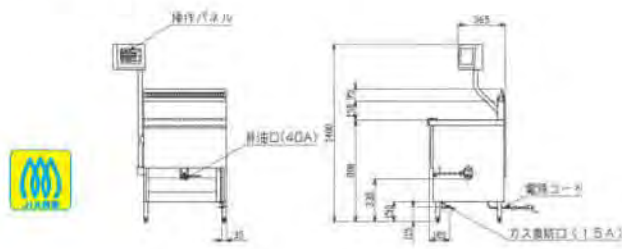
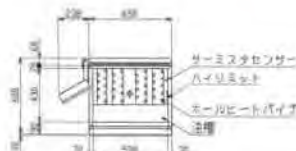
天ぷら調理に適したオートリフトのないタイプもございます。

MGF-CD27BL(R)

税抜標準価格
358,000円



油量
27ℓ



※写真は左操作仕様です。

■デリカ向け涼厨ガスフライヤー〈標準タイプ〉仕様表

型 式	外形寸法 (mm)				槽油量	ガス消費量		ガス接続口	定格電源 (50/60Hz)	消費電力	電源コード	重量 (kg)	付 属 品
	間口	奥行	高さ	バック高さ		都市ガス	LPガス						
MGF-CD27BL(R)	650(888)	600	800 (1400)	150	27ℓ	14.0kW (12,000kcal/h)	14.0kW (1,00kg/h)	15A	1φ100V	25W	1.5mプラグ付 (接地アダプター)⚠	66	仕切り網、油缶(小2)、油こし網(小2)、スクイ網、スベリ板、油切板、油切網、フタ

※()内寸法は操作部を含みます。
各機種ともに操作部右側のRタイプ、左側のLタイプをご用意しております。

付属品



オプション



※型式によりサイズ・仕様異なる場合があります。

- 限りあるスペースを有効利用するコンパクト設計。
- 人気の揚げ物がテーブルカウンターなどで手軽に。
- 宴会場や実演コーナー、イベントなどで大活躍。

コントロールパネル
(サーモスタット仕様)



**100Vで使用できる超小型フライヤー！
設置場所を選ばず、コンビニのホットスナックに最適。**

間口255mmで軽量のコンパクトボディ。さらに1φ100V電源で使用でき設置場所を選びません。宴会場や実演コーナー、イベントなどで大活躍！

**ヒーターユニットと
油槽は取り外し可能**

ヒーターユニットと油槽は簡単に取り外せるため、清掃がしやすく、日々のお手入れも簡単です。



電気ミニフライヤー

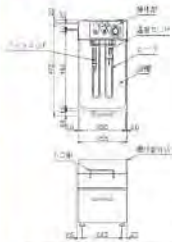
卓上タイプ・1槽式

コンパクト設計

MEF-M8T

(前カゴ仕様)
税抜標準価格
94,000円

1φ100V

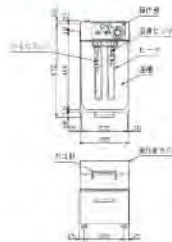


油量
8ℓ

MEF-M8FT

(フライカゴ仕様)
税抜標準価格
95,000円

1φ100V



油量
8ℓ

MEF-3TAE

税抜標準価格
148,000円

1φ100V



油量
3ℓ

MEF-5TAE

税抜標準価格
198,000円

1φ100V



油量
5ℓ

MEF-5TE

税抜標準価格
208,000円



油量
5ℓ

MEF-8TE

税抜標準価格
238,000円



油量
8ℓ

MEF-10TE

税抜標準価格
258,000円



油量
10ℓ

MEF-13TE

税抜標準価格
308,000円

マイコン
搭載



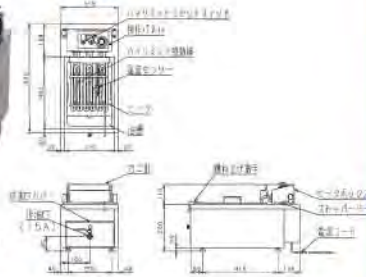
油量
13ℓ

卓上フライーストフードタイプミニ槽式

MEF-10TPD

税抜標準価格
230,000円

油量
10ℓ



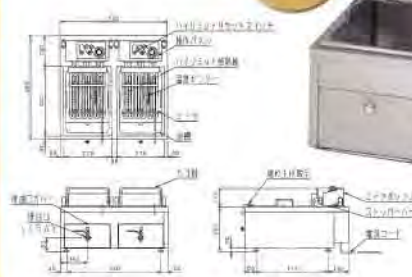
※油槽の取り外しが
できます。

卓上フライーストフードタイプミニ槽式

MEF-10TPWD

税抜標準価格
440,000円

油量
10ℓ×2



※油槽の取り外しが
できます。

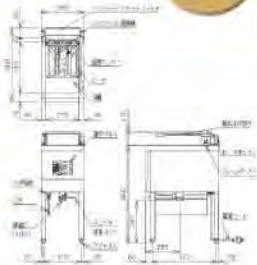
レギュラータイプ・槽式

MEF-13E

税抜標準価格
390,000円



油量
13ℓ



MEF-18E

税抜標準価格
448,000円



油量
18ℓ



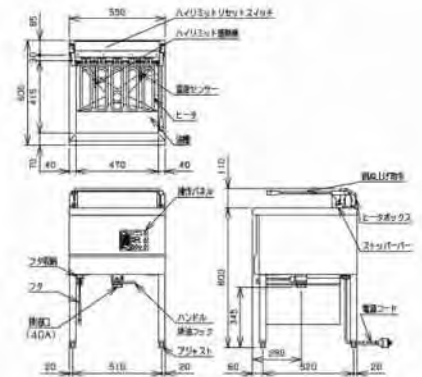
スペース、調理量に応じて。

MEF-23E

税抜標準価格
518,000円



油量
23ℓ

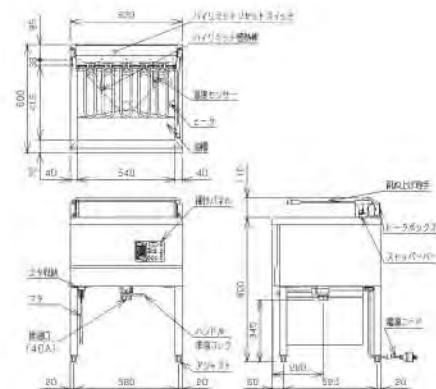


MEF-27E

税抜標準価格
585,000円



油量
27ℓ



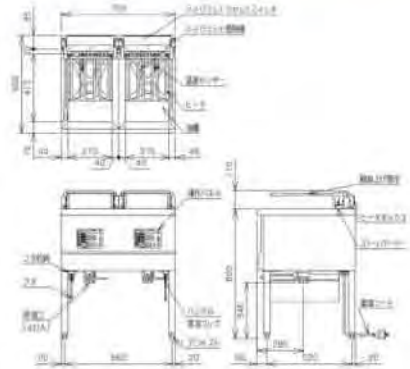
レギュラータイプ・2槽式

MEF-13WE

税抜標準価格
745,000円



油量
13ℓ×2

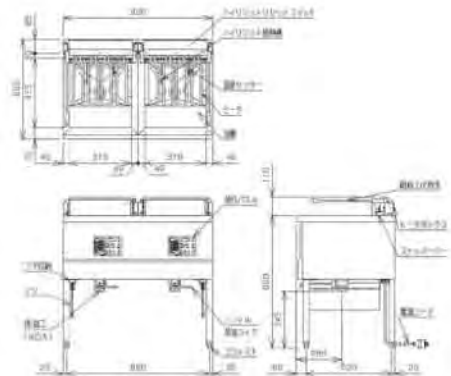


MEF-18WE

税抜標準価格
860,000円



油量
18ℓ×2

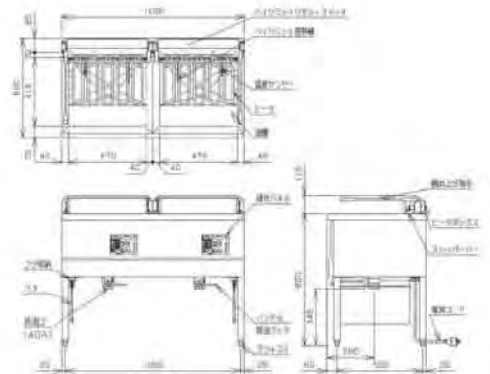


MEF-23WE

税抜標準価格
990,000円



油量
23ℓ×2



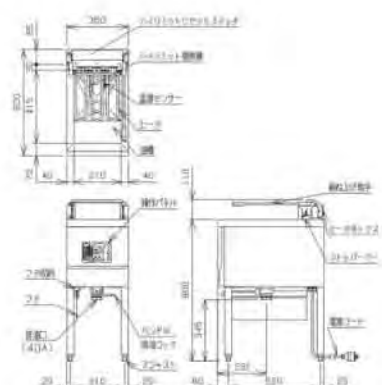
ファーストフードタイプ・1槽式

MEF-13FE

税抜標準価格
430,000円



油量
18ℓ



美味しい揚げ頃を逃さずリフトアップ! こだわりの美味しさと省力化を両立!



美味しい揚げ頃を逃さずにリフトアップ。
揚げ上がりはメロディーでお知らせ。

設定された調理時間でフライカゴが自動的にリフトアップするので省力化に効果的です。パートさんでも簡単に調理できます。調理終了が近づくと電子音でお知らせし、揚げ上がりはメロディーでお知らせ。揚げたてのタイミングを逃しません。また、10秒単位での延長調理もワンタッチで行えます。



スイングアップ方式ヒーター&油槽取り外し式で
お手入れがよりいっそう簡単に!

ヒーターをスイングアップすることで油の交換や油槽の掃除が簡単に行えます。さらに油槽も取り外し可能なため、日々のお手入れがよりいっそう簡単です。



固形油を使えて便利なメルト機能(ロード加熱)。

固形油を徐々に融解するメルト機能(ロード加熱)を搭載。ロードなどの固形油を使用する際に便利です。

99メニュー登録可能!二度揚げもプログラム可能!

調理プログラムは最大99メニュー登録可能。油温(100~220℃)、時間(0秒~99分59秒)はもちろん、二度揚げのステップ調理も予めプログラムでき、こだわりの美味しさと省力化を両立できます。調理終了時のメロディーは全7パターンあるため、複数台ご使用になる場合でも揚げ上がり時の識別が容易です。



異常時の安全機能を搭載!特許申請中

機器内部に異常を感知すると、ブザーと点滅でお知らせする安全機能を追加搭載。より安全性が高まりました。

エコモードで油の酸化を抑えるとともに省エネ。

遠赤外線シーズヒーターで美味しい揚げ上がり。

過熱防止装置搭載で安心。

MEF-3TALE 1φ100V

税抜標準価格
236,000円

油量 3ℓ



MEF-5TLE

税抜標準価格
298,000円

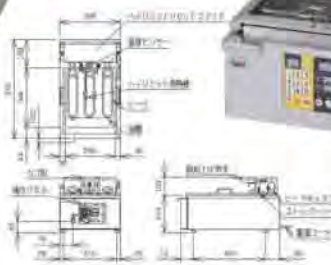
油量 5ℓ



MEF-8TLE

税抜標準価格
348,000円

油量 8ℓ



電気オートリフトフライヤー仕様表

☆印の機種は納期は受注後約3週間です。

型 式	外形寸法(mm)			油量 (ℓ)	電源 (50/60Hz)	消費電力 (kW)	必要手元 開閉器容量	電源コード	重量 (kg)	付 属 品
	間口	奥行	高さ							
☆MEF-3TALE	262	565	180	3	1φ100V	1.4	—	2mプラグ付(接地アダプター)☆	15	フタ、仕切網、フライカゴ、カストリ網
☆MEF-5TLE	390	565	180	5	1φ200V	2.2	15A	2m1.25mm ² -3芯直結	16.5	フタ、仕切網、フライカゴ、カストリ網
☆MEF-8TLE	350	570	215	8	3φ200V	3.4	15A	2m2mm ² -4芯直結	18	フタ、仕切網、フライカゴ、カストリ網、排油ホース

付属品

●カス取網



●フタ



●仕切網



●フライカゴ



●カップラー式 排油フレキホース(8TLE用)



●型式によりサイズ・仕様が異なる場合があります。

●オプションで3TALE用にスクイ網(小)をご用意しております。

デリカ向け電気フライヤー <オートリフトタイプ>

操作部正面パネル仕様

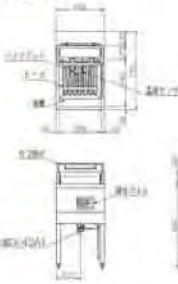
スタンダードな操作部正面パネル仕様

MEF-DL18B

税抜標準価格
708,000円



油量
18ℓ

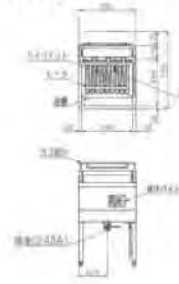


MEF-DL23B

税抜標準価格
878,000円



油量
23ℓ

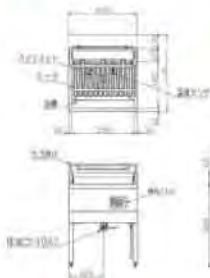


MEF-DL27B

税抜標準価格
949,000円



油量
27ℓ



操作部左右セパレート仕様

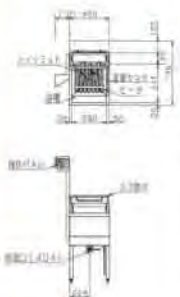
操作部が目の前に来て使いやすい操作部左右セパレート仕様

MEF-DL18BL(R)

税抜標準価格
788,000円



油量
18ℓ



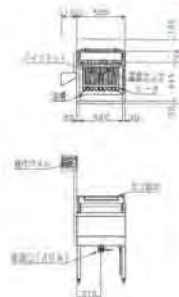
※写真は左操作仕様です。

MEF-DL23BL(R)

税抜標準価格
958,000円



油量
23ℓ



※写真は左操作仕様です。

MEF-DL27BL(R)

税抜標準価格
1,029,000円



油量
27ℓ



※写真は左操作仕様です。

型式末尾Rは、右操作仕様となります。

MEF-DL27BR



デリカ向け電気フライヤー <オートリフトタイプ>

操作部上部仕様

スッキリとレイアウトができる省スペースな操作部上部仕様

MEF-DL18BU

税抜標準価格
788,000円



油量
18ℓ



MEF-DL23BU

税抜標準価格
958,000円



油量
23ℓ



MEF-DL27BU

税抜標準価格
1,029,000円



油量
27ℓ



デリカ向け電気フライヤー <オートリフトタイプ>仕様表

■納期は受注後約2週間です。

型式	外形寸法(mm)			油量(ℓ)	電源(50/60Hz)	消費電力(kW)	必 手 開 閉 容	要 元 器 量	電源コード	重量(kg)	付 属 品					
	間口	奥行	高さ								フ タ	仕 切 網	ス ク イ 網	油 缶	油 コ シ 網	フ ライ カ ゴ
正面パネル 操作部	MEF-DL18B	450	735	800	18	3φ200V	5.95	20A	2m 接地3P 20A引掛プラグ付◎	55	1	1	1	大1	1	1
	MEF-DL23B	550	735	800	23	3φ200V	7.9	30A	2m 接地3P 30A引掛プラグ付◎	62	1	1	1	小2	2	1
	MEF-DL27B	650	735	800	27	3φ200V	9.85	40A	2m 8mm ² -4芯 直結	67	1	1	1	小2	2	1
操作部左右パネル オートリフト	MEF-DL18BL(R)	450 (620)	735	800 (1450)	18	3φ200V	5.95	20A	2m 接地3P 20A引掛プラグ付◎	58	1	1	1	大1	1	1
	MEF-DL23BL(R)	550 (720)	735	800 (1450)	23	3φ200V	7.9	30A	2m 接地3P 30A引掛プラグ付◎	65	1	1	1	小2	2	1
	MEF-DL27BL(R)	650 (820)	735	800 (1450)	27	3φ200V	9.85	40A	2m 8mm ² -4芯 直結	70	1	1	1	小2	2	1
操作部上部	MEF-DL18BU	450	670	1480	18	3φ200V	5.95	20A	2m 接地3P 20A引掛プラグ付◎	55	1	1	1	大1	1	1
	MEF-DL23BU	550	670	1480	23	3φ200V	7.9	30A	2m 接地3P 30A引掛プラグ付◎	62	1	1	1	小2	2	1
	MEF-DL27BU	650	670	1480	27	3φ200V	9.85	40A	2m 8mm ² -4芯 直結	67	1	1	1	小2	2	1

※()内寸法は操作部を含みます。

付属品	オプション (正面パネル仕様・左右パネルオートリフト仕様)	オプション (上部仕様)
<ul style="list-style-type: none"> ●フタ ●スクイ網 ●油缶 ●油コシ網 ●仕切網 ●フライカゴ 	<ul style="list-style-type: none"> ●上乗せ油切セット ●合わせ板 ●フライカゴホルダー 	<ul style="list-style-type: none"> ●上乗せ油切セット ●合わせ板 ●フライカゴホルダー (操作部上部仕様)

※型式によりサイズ・仕様異なる場合があります。

清掃性に優れる架台セット仕様もございます!!

床下の清掃性がバツグン!

複数台を隣接して使用する場合に、脚周りをよりスッキリとさせて清掃性に優れる架台セット仕様もございます。本体下部の床清掃が容易となるため、より衛生面に配慮した仕様です。



デリカ向け電気フライヤー<オートリフトタイプ> 架台セット仕様

操作部正面パネル仕様

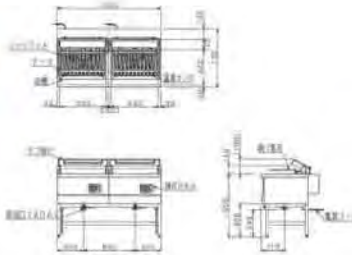
MEF-DLK27BW

架台セット仕様

税抜標準価格
1,928,000円



油量
270×2



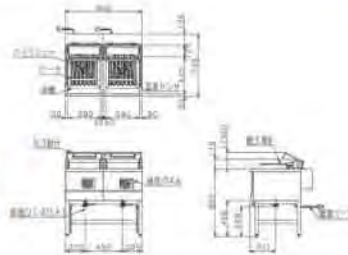
MEF-DLK18BW

架台セット仕様

税抜標準価格
1,446,000円



油量
180×2



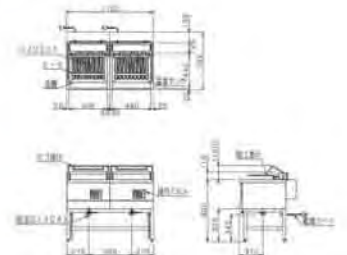
MEF-DLK23BW

架台セット仕様

税抜標準価格
1,786,000円



油量
230×2



操作部左右セパレート仕様

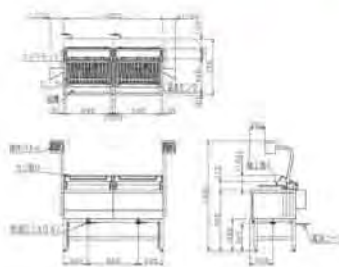
MEF-DLK27BSW

架台セット仕様

税抜標準価格
2,088,000円



油量
270×2



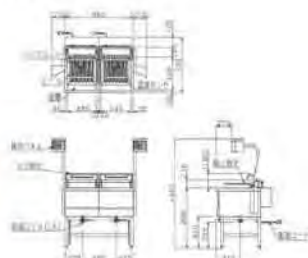
MEF-DLK18BSW

架台セット仕様

税抜標準価格
1,606,000円



油量
180×2



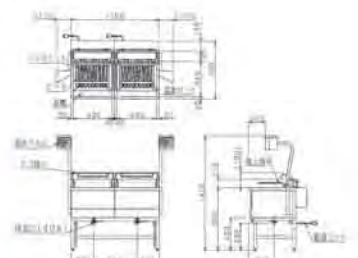
MEF-DLK23BSW

架台セット仕様

税抜標準価格
1,946,000円



油量
230×2



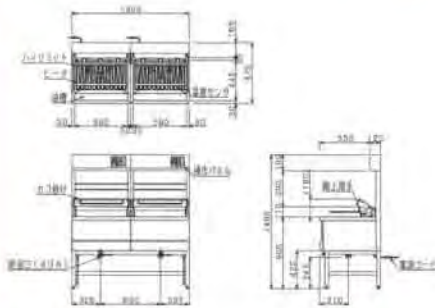
操作部
上部仕様

MEF-DLK27BUW

架台セット仕様
税抜標準価格
2,088,000円



油量
27ℓ×2

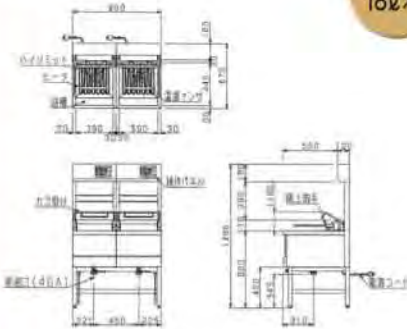


MEF-DLK18BUW

架台セット仕様
税抜標準価格
1,606,000円



油量
18ℓ×2

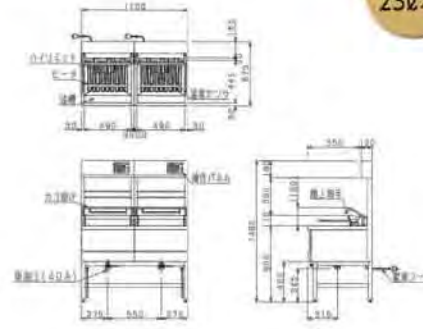


MEF-DLK23BUW

架台セット仕様
税抜標準価格
1,946,000円



油量
23ℓ×2



デリカ向け電気フライヤー <オートリフトタイプ> 架台セット仕様 仕様表

■納期は受注後約3週間です。

型式	外形寸法(mm)			油量 (ℓ)	電源 (50/60Hz)	消費 電力 (kW)	必要手元 開閉器容量 ()内は合計使用時	電源コード	重量 (kg)	付属品							
	間口	奥行	高さ							フタ	仕切網	スクイ	油缶	油コシ網	フライカゴ	合わせ板	
正面 操作部	MEF-DLK18BW	900	735	800	18×2	3φ200V	11.8	20A×2(40A)	2m 接地3P 20A引掛プラグ付◎×2	113	2	2	2	大2	2	2	1
	MEF-DLK23BW	1100	735	800	23×2	3φ200V	15.7	30A×2(60A)	2m 接地3P 30A引掛プラグ付◎×2	127	2	2	2	小4	4	2	1
	MEF-DLK27BW	1300	735	800	27×2	3φ200V	19.6	40A×2(75A)	2m 8mm ² -4芯 直結×2	137	2	2	2	小4	4	2	1
操作部 左右 パネル	MEF-DLK18BSW	900 (1240)	735	800 (1450)	18×2	3φ200V	11.8	20A×2(40A)	2m 接地3P 20A引掛プラグ付◎×2	119	2	2	2	大2	2	2	1
	MEF-DLK23BSW	1100 (1440)	735	800 (1450)	23×2	3φ200V	15.7	30A×2(60A)	2m 接地3P 30A引掛プラグ付◎×2	133	2	2	2	小4	4	2	1
	MEF-DLK27BSW	1300 (1640)	735	800 (1450)	27×2	3φ200V	19.6	40A×2(75A)	2m 8mm ² -4芯 直結×2	143	2	2	2	小4	4	2	1
操作部 上部	MEF-DLK18BUW	900	670	1480	18×2	3φ200V	11.8	20A×2(40A)	2m 接地3P 20A引掛プラグ付◎×2	113	2	2	2	大2	2	2	1
	MEF-DLK23BUW	1100	670	1480	23×2	3φ200V	15.7	30A×2(60A)	2m 接地3P 30A引掛プラグ付◎×2	127	2	2	2	小4	4	2	1
	MEF-DLK27BUW	1300	670	1480	27×2	3φ200V	19.6	40A×2(75A)	2m 8mm ² -4芯 直結×2	137	2	2	2	小4	4	2	1

※()内寸法は操作部を含みます。

付属品	オプション (正面パネル仕様・左右パネル仕様)	オプション (上部仕様)
<ul style="list-style-type: none"> ●フタ ●スクイ網 ●油缶 ●油コシ網 ●仕切網 ●フライカゴ ●合わせ板 	<ul style="list-style-type: none"> ●上乗せ油切セット ●フライカゴホルダー 	<ul style="list-style-type: none"> ●上乗せ油切セット ●フライカゴホルダー (操作部上部仕様)

※型式によりサイズ・仕様異なる場合があります。

オートリフト無しタイプもあります!

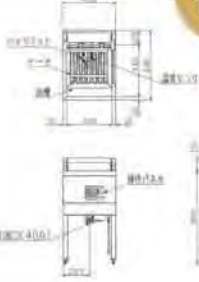
操作部正面パネル仕様

MEF-D18B

税抜標準価格
485,000円



油量
18ℓ

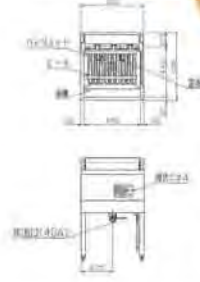


MEF-D23B

税抜標準価格
580,000円



油量
23ℓ

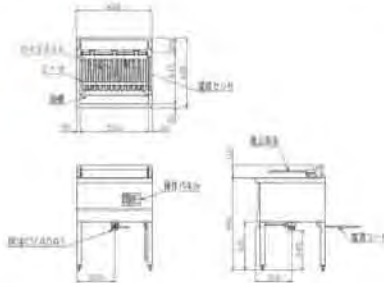


MEF-D27B

税抜標準価格
654,000円



油量
27ℓ



操作部左右セパレート仕様

MEF-D18BL(R)

税抜標準価格
565,000円



油量
18ℓ



※写真は左操作仕様です。

MEF-D23BL(R)

税抜標準価格
697,000円



油量
23ℓ



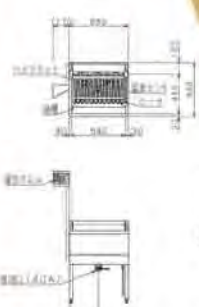
※写真は左操作仕様です。

MEF-D27BL(R)

税抜標準価格
734,000円



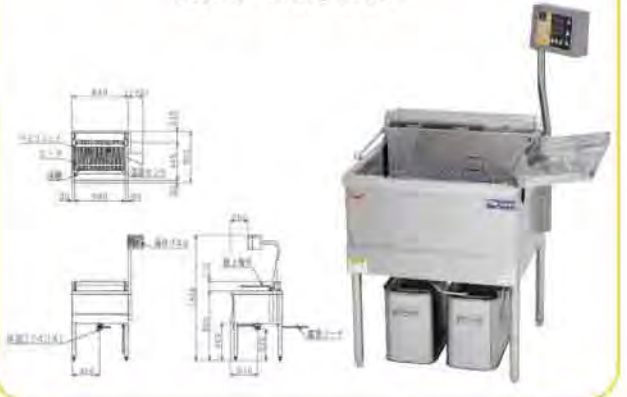
油量
27ℓ



※写真は左操作仕様です。

型式末尾Rは、右操作仕様となります。

MEF-D27BR



■ デリカ向け電気フライヤー仕様表

■納期は受注後約2週間です。

型 式	外形寸法(mm)			油量 (ℓ)	電源 (50/60Hz)	消費 電力 (kW)	必 手 開 閉	要 元 器 量	電源コード	重量 (kg)	付 属 品							
	間口	奥行	高さ								フ タ	仕 切 網	ス ク イ 網	油 缶	油 コ シ 網	油 切 板	油 切 網	ス ベ リ 板
正面 操作部 パネル	MEF-D18B	450	600	800	18	3φ200V	5.85	20A	2m 接地3P 20A引掛プラグ付◎	43	1	1	1	大1	1	1	1	1
	MEF-D23B	550	600	800	23	3φ200V	7.8	30A	2m 接地3P 30A引掛プラグ付◎	48	1	1	1	小2	2	1	1	1
	MEF-D27B	650	600	800	27	3φ200V	9.75	40A	2m 8mm ² -4芯 直結	52	1	1	1	小2	2	1	1	1
操作部左右 パネル	MEF-D18BL(R)	450 (620)	600	800 (1450)	18	3φ200V	5.85	20A	2m 接地3P 20A引掛プラグ付◎	46	1	1	1	大1	1	1	1	1
	MEF-D23BL(R)	550 (720)	600	800 (1450)	23	3φ200V	7.8	30A	2m 接地3P 30A引掛プラグ付◎	51	1	1	1	小2	2	1	1	1
	MEF-D27BL(R)	650 (820)	600	800 (1450)	27	3φ200V	9.75	40A	2m 8mm ² -4芯 直結	55	1	1	1	小2	2	1	1	1

※()内寸法は操作部を含みます。



※型式によりサイズ・仕様異なる場合があります。

清掃性に優れる架台セット仕様もございます!!

デリカ向け電気フライヤー **架台セット仕様**

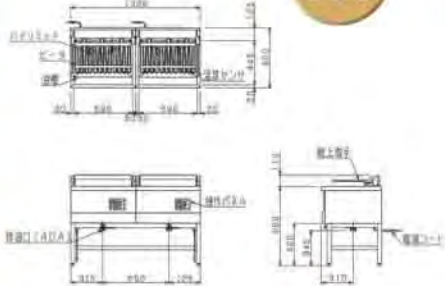
操作部正面
パネル仕様

MEF-DK27BW

架台セット仕様
税抜標準価格
1,338,000円

マイコン
搭載

油量
27ℓ×2

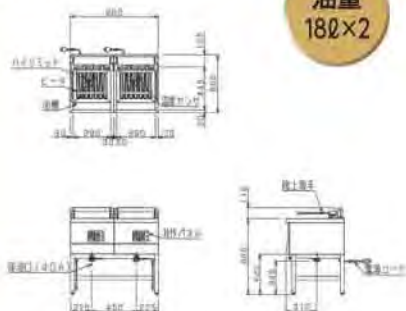


MEF-DK18BW

架台セット仕様
税抜標準価格
1,000,000円

マイコン
搭載

油量
18ℓ×2

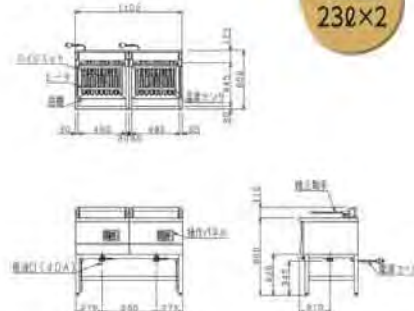


MEF-DK23BW

架台セット仕様
税抜標準価格
1,190,000円

マイコン
搭載

油量
23ℓ×2



操作部左右セパレート仕様

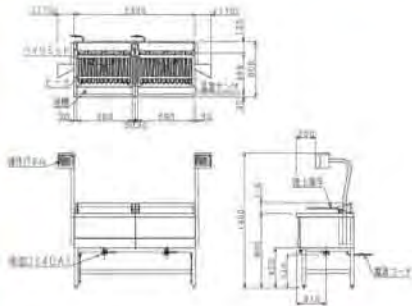
MEF-DK27BSW

※台セット仕様

税抜標準価格
1,498,000円



油量
27ℓ×2



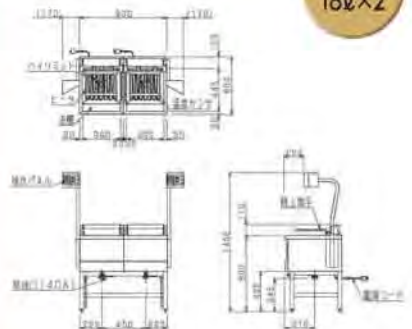
MEF-DK18BSW

※台セット仕様

税抜標準価格
1,160,000円



油量
18ℓ×2



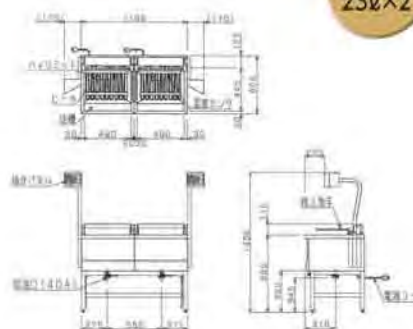
MEF-DK23BSW

※台セット仕様

税抜標準価格
1,424,000円



油量
23ℓ×2



■ デリカ向け電気フライヤー 架台セット仕様 仕様表

■納期は受注後約3週間です。

型 式	外形寸法(mm)			油量 (ℓ)	電源 (50/60Hz)	消費 電力 (kW)	必要手元 開閉器容量 ()内は合計使用時	電源コード	重量 (kg)	付 属 品									
	間口	奥行	高さ							フ タ	仕 切 網	スク イ 網	油 缶	油 コ シ 網	油 切 板	油 切 網	ス ペ リ 板	合 わ せ 板	
正面操作部 パネル	MEF-DK18BW	900	600	800	18×2	3φ200V	11.7	20A×2(40A)	2m 接地3P 20A 引掛プラグ付◎×2	89	2	2	2	大2	2	2	2	2	1
	MEF-DK23BW	1100	600	800	23×2	3φ200V	15.6	30A×2(60A)	2m 接地3P 30A 引掛プラグ付◎×2	99	2	2	2	小4	4	2	2	2	1
	MEF-DK27BW	1300	600	800	27×2	3φ200V	19.5	40A×2(75A)	2m 8mm ² -4芯 直結×2	107	2	2	2	小4	4	2	2	2	1
操作部左右セパレート	MEF-DK18BSW	900 (1240)	600	800 (1450)	18×2	3φ200V	11.7	20A×2(40A)	2m 接地3P 20A 引掛プラグ付◎×2	95	2	2	2	大2	2	2	2	2	1
	MEF-DK23BSW	1100 (1440)	600	800 (1450)	23×2	3φ200V	15.6	30A×2(60A)	2m 接地3P 30A 引掛プラグ付◎×2	105	2	2	2	小4	4	2	2	2	1
	MEF-DK27BSW	1300 (1640)	600	800 (1450)	27×2	3φ200V	19.5	40A×2(75A)	2m 8mm ² -4芯 直結×2	113	2	2	2	小4	4	2	2	2	1

※()内寸法は操作部を含みます。



※型式によりサイズ・仕様が異なる場合があります。



優れた清掃性と安全性!

フラットな油槽でバツグンの清掃性!

ヒーターをスイングアップすることで油の交換や油槽の掃除が簡単に行えます。油槽内はフルフラットで掃除もラクラク。さらにヒーターもシンプルな形状で清掃性に優れています。



折りたたみ式のフタは本体下に収納可能!

油槽のフタは折りたたみ式とし、本体下部に収納できる仕様としました。かさばるフタの置き場所に頭を悩ませることはありません。



本体下部はフルオープンで床上の清掃性もバツグン

本体脚部は清掃性に優れた丸パイプを採用し、さらに本体下部をフルオープンとしたことでモップ等が入りやすく、床上の清掃性もバツグンです。



過熱防止機構で安心。

万一油温が異常に上昇した場合、自動的に回路を遮断するハイリミットを内蔵した過熱防止機構を搭載しています。



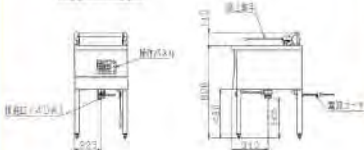
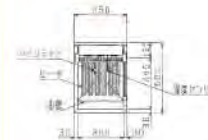
電気天ぷらフライヤー

MEF-T18B

税抜標準価格
465,000円



油量
12ℓ



MEF-T27B

税抜標準価格
634,000円



油量
18ℓ



電気天ぷらフライヤー仕様表

■納期は受注後約2週間です。

型 式	外形寸法(mm) 間口 奥行 高さ	油量 (ℓ)	電源 (50/60Hz)	消費電力 (kW)	必要手元 開閉器容量	電源コード 2m	重量 (kg)	付 属 品
MEF-T18B	450 600 800	12	3φ200V	4.2	15A	2mm ² -4芯 直結	43	フタ、天ぷら用仕切板、スクイ網、油缶(大)、油コシ網、油切板、油切網、天ぷら用スベリ板
MEF-T27B	650 600 800	18	3φ200V	7.0	30A	接地3P 30A引掛プラグ付◎	55	フタ、天ぷら用仕切板、スクイ網、油缶(大)、油コシ網、油切板、油切網、天ぷら用スベリ板

付属品

●天ぷら用スベリ板

●天ぷら用仕切板

●フタ

●スクイ網

●油切網
●油切板

●油缶



オプション

●上乗せ油切セット

●フライカゴ

●合わせ板



※型式によりサイズ・仕様異なる場合があります。

固形油を使って便利なメルト機能(ラード加熱)。

固形油を徐々に融解するメルト機能(ラード加熱)を搭載。ラードなどの固形油を使用する際に便利です。

清掃性に優れたスイングアップ式カートリッジヒーター

ヒーターをスイングアップすることで油の交換や油槽の掃除が簡単に行えます。カートリッジヒーターはシンプルな形状となっており清掃性に優れています。



本体下部はフルオープンで床上の清掃性もバツグン

本体脚部は清掃性に優れた丸パイプを採用し、さらに本体下部をフルオープンとしたことでモップ等が入りやすく、床上の清掃性もバツグンです(卓上タイプを除く)。



過熱防止機構で安心。

万一油温が異常に上昇した場合に、自動的に回路を遮断するハイリミットを内蔵した過熱防止機構を搭載しています。

電気ダブルオートリフトフライヤー

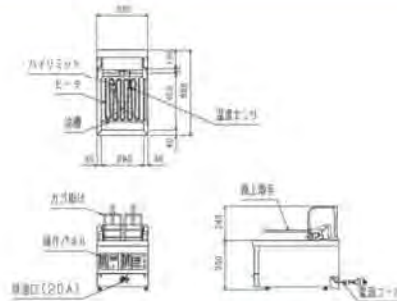
卓上タイプ

MEF-WL13TB

税抜標準価格
690,000円



油量
13ℓ



レギュラータイプ・槽式

MEF-WL13B

税抜標準価格
830,000円



油量
13ℓ



MEF-WL18B

税抜標準価格
888,000円



油量
18ℓ



電気ダブルオートリフトフライヤー仕様表

■納期は受注後約2週間です。

型 式	外形寸法(mm) 間口 奥行 高さ	油量 (ℓ)	電源 (50/60Hz)	消費電力 (kW)	必要手元 開閉器容量	電源コード 2m	重量 (kg)	付 属 品
MEF-WL13TB	350 600 350	13	3φ200V	4.8	20A	接地3P 20A引掛プラグ付	36	フタ(1)、仕切網(1)、スクイ網(1)、フライカゴ(2)、排油サポート(1)、排油トレイ(1)
MEF-WL13B	350 600 800	13	3φ200V	4.8	20A	接地3P 20A引掛プラグ付	46	フタ(1)、仕切網(1)、スクイ網(1)、油缶(小1)、油コシ網(1)、フライカゴ(2)
MEF-WL18B	450 600 800	18	3φ200V	5.9	20A	接地3P 20A引掛プラグ付	52	フタ(1)、仕切網(1)、スクイ網(1)、油缶(大1)、油コシ網(1)、フライカゴ(2)

付属品



オプション

●合わせ板



※型式によりサイズ・仕様異なる場合があります。

油ろ過機

MOF-20

税抜標準価格
198,000円

油量
20ℓ



MOF-27

税抜標準価格
210,000円

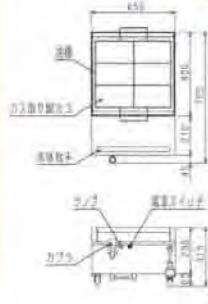
油量
27ℓ



MOF-40

税抜標準価格
268,000円

油量
40ℓ



油ろ過機とフライヤーの適合機種についてはお問い合わせください。

付属品

●ろ紙(10枚)

交換の目安:毎日*



●ろ布(1枚)

交換の目安:半年に一度*



●延長コード



(別売)50枚セット

MOF-20用/4,300円(税抜)
MOF-27用/5,000円(税抜)
MOF-40用/5,700円(税抜)

(別売)2枚セット

MOF-20用/5,000円(税抜)
MOF-27用/5,700円(税抜)
MOF-40用/7,600円(税抜)

※使用状況により異なります。

オプション



●ミルオイルフィルター
19,000円(税抜)

セット時

より細かな揚げカスのろ過にご使用ください。

油ろ過機仕様表

型 式	外形寸法(mm)			油 量 (ℓ)	ろ過能力(ℓ/分) (50/60Hz)	ろ過油温 (°C)	電 源 (50/60Hz)	消費電力 (W)	電 源コード	重 量 (kg)	付 属 品
	間口	奥行	高さ								
MOF-20	330	575	315	20	5.5/6	80~150	1φ100V	150	3m プラグ付(接地アダプター)Ⓢ	25	ろ紙、ろ布、延長コード
MOF-27	330	705	315	27	5.5/6	80~150	1φ100V	150	3m プラグ付(接地アダプター)Ⓢ	30	ろ紙、ろ布、延長コード
MOF-40	450	705	315	40	5.5/6	80~150	1φ100V	150	3m プラグ付(接地アダプター)Ⓢ	34	ろ紙、ろ布、延長コード

■本製品は固形油には使用できません。

油ろ過機を内蔵したタイプのフライヤーもございます。
次ページをご覧ください。

〈P39. 油ろ過機内蔵型 電気フライヤー〉

油ろ過機内蔵型 電気フライヤー

オートリフトタイプ

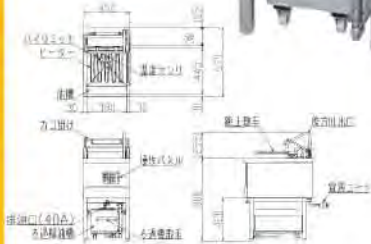
MEF-L18-OF

税抜標準価格
1,285,000円

NEW



油量
18ℓ



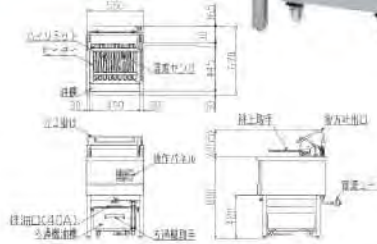
MEF-L23-OF

税抜標準価格
1,449,000円

NEW



油量
23ℓ



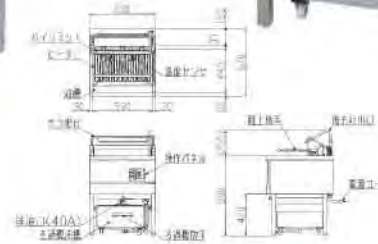
MEF-L27-OF

税抜標準価格
1,570,000円

NEW



油量
27ℓ



標準タイプ

MEF-18-OF

税抜標準価格
848,000円

NEW



油量
18ℓ



MEF-23-OF

税抜標準価格
896,000円

NEW



油量
23ℓ



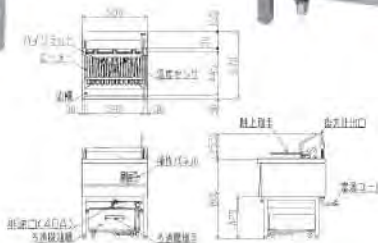
MEF-27-OF

税抜標準価格
964,000円

NEW



油量
27ℓ

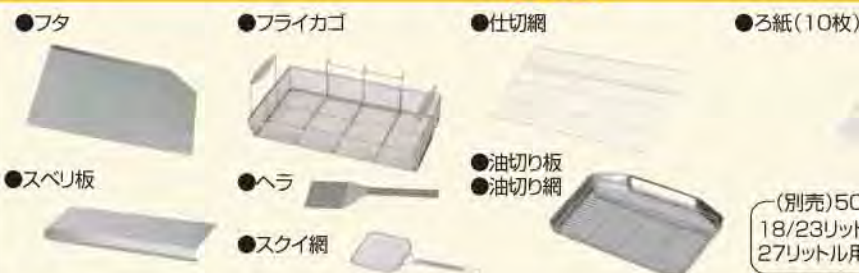


油ろ過機内蔵型 電気フライヤー 仕様表

■納期は受注後約3週間です。

型 式	外形寸法(mm)			油量 (ℓ)	ろ過能力(ℓ/分) (50/60Hz)	電源 (50/60Hz)	消費電力 (kW)	必要手元 開閉器容量	電源コード 2m	重量 (kg)	付 属 品
	間口	奥行	高さ								
MEF-L18-OF	450	670	800	18	5.5/6	3φ200V	5.95	20A	接地3P 20A 引掛プラグ付	80	フタ、仕切網、スクイ網、フライカゴ、ヘラ、ろ紙
MEF-L23-OF	550	670	800	23	5.5/6	3φ200V	7.9	30A	接地3P 30A 引掛プラグ付	91	フタ、仕切網、スクイ網、フライカゴ、ヘラ、ろ紙
MEF-L27-OF	650	670	800	27	5.5/6	3φ200V	9.85	40A	8mm ² -4芯 直結	103	フタ、仕切網、スクイ網、フライカゴ、ヘラ、ろ紙
MEF-18-OF	450	670	800	18	5.5/6	3φ200V	5.85	20A	接地3P 20A 引掛プラグ付	77	フタ、仕切網、スクイ網、スベリ板、油切り板、油切り網、ヘラ、ろ紙
MEF-23-OF	550	670	800	23	5.5/6	3φ200V	7.8	30A	接地3P 30A 引掛プラグ付	89	フタ、仕切網、スクイ網、スベリ板、油切り板、油切り網、ヘラ、ろ紙
MEF-27-OF	650	670	800	27	5.5/6	3φ200V	9.75	40A	8mm ² -4芯 直結	100	フタ、仕切網、スクイ網、スベリ板、油切り板、油切り網、ヘラ、ろ紙

付属品



オプション



*型式により形状が異なる場合があります。

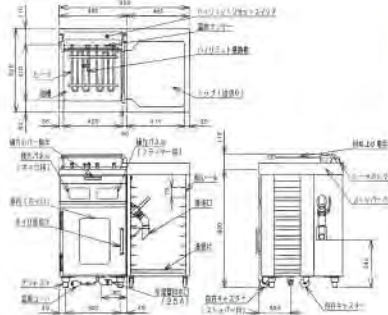
ドーナツフライヤーシステム

MEFD-18GL+MEFD-18RCL

税抜標準価格
635,000円



油量
18ℓ



MEFD-18GL

税抜標準価格
590,000円

MEFD-18RCL

税抜標準価格
45,000円

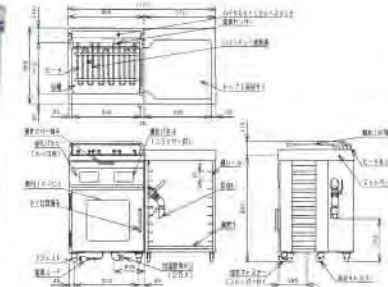


MEFD-23GL+MEFD-23RCL

税抜標準価格
730,000円



油量
23ℓ



MEFD-23GL

税抜標準価格
680,000円

MEFD-23RCL

税抜標準価格
50,000円



オプション

付属品



※型式によりサイズ・形状が異なる場合があります。



■ドーナツフライヤーシステム仕様表

型 式	外形寸法 (mm)			油量 (ℓ)	電源 (50/60Hz)	消費電力 (kW)	必要手元 開閉器容量	電源コード	排水 口	重量 (kg)	付 属 品
	間口	奥行	高さ								
☆MEFD-18GL (R)	480	600	850	18	3φ200V	3.95	20A	2m 接地3P 20A引掛プラグ付 [◎]	25A	53.5	フタ、油缶 (大)、油コシ網、平網×5、平網受け
☆MEFD-18RCL (R)	450	600	895	—	—	—	—	—	—	20.5	—
MEFD-23GL (R)	600	600	850	23	3φ200V	5.75	20A	2m 接地3P 20A引掛プラグ付 [◎]	25A	59.5	フタ、油缶 (大)、油コシ網、平網×5、平網受け
☆MEFD-23RCL (R)	570	600	895	—	—	—	—	—	—	22	—

■型式末尾のLはドーナツフライヤー本体が左置き、Rは右置きです。■☆印の機種とMEFD-23GRの納期は受注後約2週間です。

IH卓上フライヤー

IH卓上フライヤー

MIF-A7T

税抜標準価格
349,000円



油量
7ℓ

手前排油



MIF-B7T

税抜標準価格
339,000円



油量
7ℓ

下排油



■IH卓上フライヤー仕様表

型式	外形寸法(mm)				油量 (ℓ)	電源 (50/60Hz)	消費電力 (kW)	必要手元 開閉器容量	電源コード	重量 (kg)	付属品
	間口	奥行	高さ	バック高さ							
MIF-A7T	350	580	300	150	7	3φ200V	3.0	15A	2m 2mm ² -4芯 直結	22	仕切網、カス受、すくい網、フタ、排油受板、排油ホース
MIF-B7T	350	580	300	150	7	3φ200V	3.0	15A	2m 2mm ² -4芯 直結	22	仕切網、カス受、すくい網、フタ、延長用排油管

オートリフトタイプもごさいます!

●美味しい揚げ頃を逃さずリフトアップ。揚げ上がりはブザーでお知らせ。

設定された調理時間でフライカゴが自動的にリフトアップ。アルバイトさんでも簡単に調理でき、省力化に効果的です。調理時間(0秒～99分59秒)、油温(30～220℃)は10メニューが登録可能。調理終了が近づくと事前にブザーでお知らせし、揚げたてのタイミングを逃しません。また、揚げ加減が足りないときなどは、10秒単位での追加調理もワンタッチで行えます。

●二度揚げ設定でこだわりの美味しさを実現。

二度揚げのステップ調理も登録可能です。調理終了後2度目までの待機時間、2度目の調理時間をあらかじめ設定しておけば、ワンタッチで調理可能。こだわりの美味しさを実現します。

●マニュアル操作も可能。

マニュアル操作で温度と時間を設定して調理することも可能です。メニュー登録が不要な場合や、調理の度に温度や時間を変更したい場合などにマニュアルボタンを押してご使用ください。



IH卓上オートリフトフライヤー

MIF-AL7T

税抜標準価格
449,000円



油量
7ℓ

手前排油



MIF-BL7T

税抜標準価格
439,000円



油量
7ℓ

下排油



■IH卓上オートリフトフライヤー仕様表

型式	外形寸法(mm)				油量 (ℓ)	電源 (50/60Hz)	消費電力 (kW)	必要手元 開閉器容量	電源コード	重量 (kg)	付属品
	間口	奥行	高さ	バック高さ							
MIF-AL7T	350	580	300	150	7	3φ200V	3.0	15A	2m 2mm ² -4芯 直結	25	フライカゴ、仕切網、カス受、すくい網、フタ、排油受板、排油ホース
MIF-BL7T	350	580	300	150	7	3φ200V	3.0	15A	2m 2mm ² -4芯 直結	25	フライカゴ、仕切網、カス受、すくい網、フタ、延長用排油管

付属品/オプション



オプション 自動開閉蓋仕様 特許申請中

調理中の油跳ね、油煙や臭気の拡散を抑制!

調理開始時にフライカゴが下降すると自動でフタが閉じ、調理完了時はリフトアップに合わせて自動でフタが開きます。

- ・油煙や臭気の拡散を抑制します。
- ・フタの開閉が自動なので手間がかかりません。



フライヤー本体価格に
¥30,000(税抜)アップとなります。

- 適合機種:MIF-AL7T、BL7Tのみ。
- 詳しくはお問い合わせください。

電磁フライヤー

レギュラータイプ・1槽式

MIF-18D

税抜標準価格
485,000円



JFEA



油量
18ℓ



MIF-23D

税抜標準価格
620,000円



JFEA



油量
23ℓ



MIF-28D

税抜標準価格
740,000円



JFEA



油量
28ℓ



レギュラータイプ・2槽式

MIF-18WD

税抜標準価格
960,000円



JFEA



油量
18ℓ×2



2種類の揚げ物を同時に。

ファーストフードタイプ・1槽式

MIF-23FD

税抜標準価格
698,000円



JFEA



油量
32ℓ



油槽が深く
大量販売に最適!

卓上タイプ・1槽式

MIF-12TD

税抜標準価格
468,000円



JFEA



油量
12ℓ



■低周波電磁フライヤー仕様表

■☆印の機種の納期は受注後約3週間です。

型式	外形寸法 (mm)				油量 (ℓ)	電源 (50/60Hz)	消費電力 (kW)	必要開閉容量	要元開閉容量	電源コード	重量 (kg)	付属品													
	間口	奥行	高さ	バック高さ								フタ	仕切網	油切網	油切板	カゴ掛け	フライカゴ	排油サポート	スライコ	スベリ板	油缶	油コシ網			
レギュラータイプ	MIF-18D	450	600	800	150	18	3φ 200V	5.3	30A	2m 接地 3P 30A 引掛プラグ付 ☆	70	1	1	大1	1	1	1	1							
	MIF-23D	550	600	800	150	23	3φ 200V	7.0	30A	2m 接地 3P 30A 引掛プラグ付 ☆	88	1	1	小2	2	1	1	1	1						
	MIF-28D	620	600	800	150	28	3φ 200V	8.5	40A	2m 8mm ² -4芯 直結	104	1	1	小2	2	1	1	1	1						
	MIF-18WD	900	600	800	150	18×2	3φ 200V	10.6	40A	2m 8mm ² -4芯 直結	142	2	2	大2	2	2	2	2	2						
ファーストフードタイプ	☆MIF-23FD	550	600	800	150	32	3φ 200V	7.0	30A	2m 接地 3P 30A 引掛プラグ付 ☆	90	1	1	小2	2					1	3				
卓上タイプ	MIF-12TD	370	600	350	150	12	1φ 200V	3.5	30A	2m 接地 2P 30A 引掛プラグ付 ☆	48	1	1					1	1	1	1				1

付属品



●型式によりサイズ・仕様異なる場合があります。

美味しい揚げ頃を逃さずリフトアップ! 微妙な揚げ加減も簡単操作でOK。

電磁オートリフトフライヤーは、国土交通大臣官房官庁営繕部監修の「公共建築工事標準仕様書」（機械設備工事編）に記載の仕様に適合しています。

美味しい揚げ頃を逃さずにリフトアップ。 揚げ上がりはメロディーでお知らせ。

設定された調理時間でフライカゴが自動的にリフトアップするので省力化に効果的です。パートさんでも簡単に調理できます。調理終了が近づくと電子音でお知らせし、揚げ上がりはメロディーでお知らせ。揚げたてのタイミングを逃しません。また、10秒単位での延長調理もワンタッチで行えます。

コンパクト&調理能力に優れる昇降リフトタイプ。

最小限のスペースでリフトを昇降できるため、フライカゴを油槽いっぱいまで大きくすることができました。そのため同等油量の製品と比べ、多くの食材を同時に調理できます。また奥行寸法も670mmとコンパクトになりました。



エコモードで油の酸化を抑えるとともに省エネ。

ECOスイッチを押すと、油の温度を設定温度より低く維持するエコモードに切り替わり、油の酸化を抑えるとともに省エネです。またエコモードは調理をしない時間が一定時間経過した際に自動で切り替わるようにも設定可能です。詳しくはお問い合わせください。

99メニュー登録可能!二度揚げもプログラム可能!

調理プログラムは最大99メニュー登録可能。油温(100~220℃)、時間(0秒~99分59秒)はもちろん、二度揚げのステップ調理も予めプログラムでき、こだわりの美味しさと省力化を両立できます。調理終了時のメロディーは全7パターンあるため、複数台で使用する場合でも揚げ上がり時の識別が容易です。



異常時の安全機能を搭載!特許申請中

機器内部に異常を感知すると、ブザーと点滅でお知らせする安全機能を追加搭載。より安全性が高まりました。

固形油を使えて便利なメルト機能(ラード加熱)。

固形油を徐々に融解するメルト機能(ラード加熱)を搭載。ラードなどの固形油を使用する際に便利です。

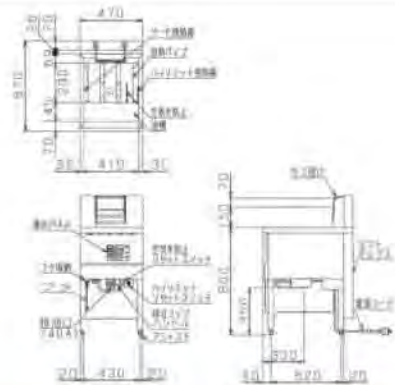
過熱防止装置搭載で安心。

MIF-20SLD

税抜標準価格
798,000円



油量
20L



低周波電磁オートリフトフライヤー昇降リフトタイプ仕様表

■納期は受注後約3週間です。

型式	外形寸法(mm)				油量(L)	電源(50/60Hz)	消費電力(kW)	必要手元開閉器容量	電源コード	重量(kg)	付属品
	間口	奥行	高さ	バック高さ							
MIF-20SLD	470	670	800	235	20	3φ200V	5.4	30A	2m 接地3P 30A引掛プラグ付	100	フタ、仕切網、油缶、油コシ網、フライカゴ掛け、フライカゴ

付属品



●フタ



●油缶
●油コシ網



●フライカゴ



●仕切網



●フライカゴ掛け

※型式によりサイズ・仕様が異なる場合があります。

油の劣化を抑え、味、コスト、環境を、 貴店のフライ調理を大きく変える!

理想的な揚げあがりで旨さが違う!

フライセーバーは油槽内電界形成による伝熱促進効果(EHDの効果)で、食材表面を効率的に揚げ、食材中成分の流出を最小限に止めます。これにより流失する食材中成分と油の化合を低減することで、揚げ油の劣化を抑制します。このため、外はカラッと中はジューシーに旨味を閉じ込めます。さらに、衣の油分吸収を抑えてカラッと仕上げるので、美味しさはもちろんカロリーやコレステロール低減など、ヘルシー志向のお客様へのアピール度も大です。

油に関わるコストを抑えて経済的!

油の劣化抑制にくわえて揚げ時間も短縮するフライセーバー。油の使用量が減少し、油代や廃油などのコストを大きく削減します。また、揚げあがりの歩留まり向上、生産性向上、味(品質)の向上、集客力向上と経費削減との相乗効果で、貴店の経済性に大きく寄与します。

油の劣化抑制で厨房や店内の環境も改善!

廃油量削減のほかにもフライセーバーは環境改善に効果的です。揚げ調理時に発生する油煙が少ないので、調理する方も快適だけでなく、オープンキッチンのお店などでは、店内を清潔に保てます。



フライセーバーをMGF-18Kにセットした様子

取り扱いも清掃も容易です。

操作はロッド電極を油槽にセットしてスイッチをONにするだけです。また、簡単に取り外しができるので日常のお手入れも容易です。

安全にお使いいただくために。

フライセーバーは本体およびフライヤーへの帯電による感電を防止するため、完全アース機構を搭載しております。また、アース不全のときは自動停止機能がはたらくため、安全性は万全です。

フライセーバーなら油の寿命が延びる! (フライセーバー不使用/使用の比較例)

	フライセーバー不使用	フライセーバー使用
油槽容量	18ℓ	18ℓ
月間油全交換頻度	13回(26日÷2日)	7.4回(26日÷3.5日)
月間油使用量①	234ℓ(18ℓ×13)	133ℓ(18ℓ×7.4)
月間差し油量②	26ℓ	21ℓ
合計月間油使用量③(①+②)	260ℓ	154ℓ
月間油使用数(缶)④(③÷18)	14.4缶	8.5缶
油代/18ℓ⑤	4,000円	4,000円
月間油費用⑥(④×⑤)	57,600円/月	34,000円/月
年間油使用費用(⑥×12)	691,200円	408,000円

■18リットル槽における実験データ。1ヶ月間の実質営業日数を26日として計算。

■1槽タイプ

FRS-07S

税抜標準価格
240,000円

■2槽タイプ

FRS-07W

税抜標準価格
330,000円



写真中央上がコントローラ
中央下がロッド電極

■フライセーバー対応機種

- MGF ……全機種 (P2~P8)
- MXF ……全機種 (P9~P12)
- MGF-CD ……全機種 (P14~P15)
- MEF ……全機種 (P16~P32)
- MEFD ……全機種 (P35~P36)
- MIF ……全機種 (P37~P43)

※他の機種についてはお問い合わせください。

■仕様表

■納期はお問い合わせください。

型 式		FRS-07S (1槽タイプ)	FRS-07W (2槽タイプ)
外形寸法 (mm)	コントローラ	200(W)×50(D)×168(H)	
	ロッド電極	15(φ)×135(H)	
ロッド電極本数		1本	2本
使用電源		1φ85~264V 50/60Hz	
消費電力		4.5W	5W

ガス卓上エプロン式コンベアフライヤー

MGFR-126TRB

税抜標準価格
1,080,000円

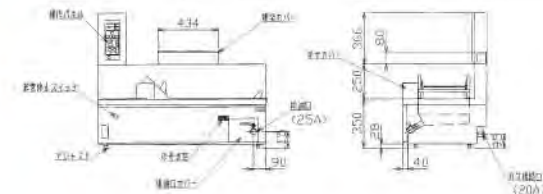
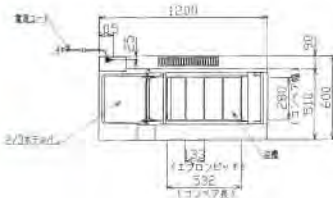


油量
20ℓ

便利な専用架台も
ご利用ください。
(表紙紙をご覧ください。)



ガス卓上エプロン式コンベアフライヤー



本機器はカス取り装置を装着していませんので、パン粉等を使用する調理はカスが多く出るため、カス受けカゴを頻りに清掃してください。カスが溜まりますと異常過熱の原因となり危険です。

調理能力表

調理名	1エリアへの投入量	調理温度	調理時間	能力(個/h)
エビフライ(冷凍)	4個	180℃	4分	240個
チキン南蛮(冷凍)	2個	180℃	5分	90個
イカフライ(冷凍)	2個	180℃	6分	80個
から揚げ(冷凍)	8個	180℃	6分	320個

※調理能力は、投入方法および食材の形態により多少の能力の差が生じます。

ガス卓上エプロン式コンベアフライヤー 仕様表

型式	外形寸法(mm)			コンベア幅(mm)	油量(ℓ)	揚げ時間(分)	ガス消費量		電気 1φ100V 50/60Hz (W)	ガス 接続口	電源コード 2.5m プラグ付 (接地アダプター)Ⓢ	付属品							重量(kg)	
	間口	奥行	高さ				都市ガス	LPガス				油 缶	油 コシ網	カ ス受けカ ゴ	排 油パイ プ	油 切網	ス ペリ板	重 量		
MGFR-126TR(L)B	1,200	600	350	280	20	1~15	16.9kW (14,500kcal/h)	16.9kW (1.21kg/h)	35	20A		大1	大1	1	1	1	1	1	1	100

■型式中のRは食材投入口が右、Lは左になります。 ■納期は受注後約1カ月間です。

付属品



●型式によりサイズ・仕様が異なる場合があります。

設定は油温のみ!簡単操作です。

食材の投入位置で調理時間を管理できるため、設定は油温のみ。30~200℃で設定可能です。



油の酸化を抑えるクールゾーン。

揚げカスは油槽下部のクールゾーンに落下するため、酸化を抑えて油の寿命を長持ちさせ、油代を節減します。



折りたたみ式のフタは本体下に収納可能!

油槽のフタは折りたたみ式とし、本体下部に収納できる仕様としました。かさばるフタの置き場所に頭を悩ませることはありません。



充実の安全装置

ハイリミットはもちろん、本体内部の温度上昇や電氣的な異常を検知した場合にも動作を停止する保護機能を搭載しています。

IHロータリー式自動フライヤー

MIFR-R096L

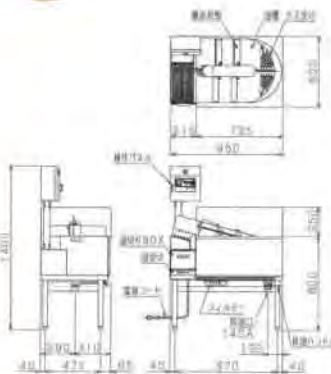
(操作部・食材取り出し口左側タイプ)

税抜標準価格
1,980,000円



NEW

油量
23ℓ



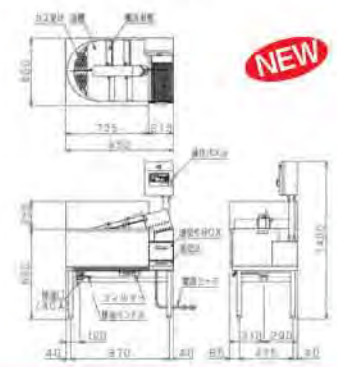
※写真は操作部・食材取り出し口左側タイプです。

型式末尾Rは操作部・食材取り出し口右側タイプです(※価格は同じです)。

MIFR-R096R

(操作部・食材取り出し口右側タイプ)

NEW



■IHロータリー式自動フライヤー仕様表

■納期は受注後約1ヶ月間です(受注生産)。

型式	外形寸法(mm)			油量 (ℓ)	最大※ 揚げ時間	電源 (50/60Hz)	消費電力 (kW)	必要手元 開閉器容量	電源コード 2m	重量 (kg)	付属品			
	間口	奥行	高さ								フタ	油缶	油コシ網	引カス 上げ受け
MIFR-R096L(R)	950	600	800 (1,400)	23	2~6分	3φ200V	7.2	30A	接地3P 30A引掛プラグ付	102	1	小2	2	1

※ご注文の際は最大揚げ時間をご指定ください。 ■()内寸法は操作部を含みます。 ■型式末尾のLは操作部・食材取り出し口左側タイプ、Rは右側タイプです。

■調理能力表

調理名	1エリアへの投入量	調理温度	調理時間	能力/h
かぼちゃ天	4個	180℃	2分	470個
エビフライ	6個	180℃	2分	700個
フライドポテト(冷凍)	300g	180℃	3分	25kg
からあげ(冷凍)	10個	180℃	4分30秒	560個

付属品



使いやすいサイズの省スペース設計! しかも連続、大量調理ができる。

本機はカス取り装置を装着していませんので、パン粉等を使用する調理はカスが多く出るため、カス受けカゴを頻りに清掃してください。カスが溜まると異常発熱の原因となり危険です。

大量の揚げ物も手間いらず。

食材を投入するだけで人気の揚げ物メニューができます。ネットにより自動搬送された食材は、美味しい揚げ上がりのタイミングで、出口シュートへ。手間いらずで大量の調理ができ、専門店、レストラン、スーパー、惣菜店などに最適です。

設置場所を選ばない省スペース設計。

連続自動フライヤーでありながらのコンパクトサイズ。設置場所を選ばず、専門店ほか各種店舗でも導入しやすくなりました。

遠赤外線シーズヒーターで 風味豊かな仕上がりに。

遠赤外線シーズヒーターが油の局部過熱を防ぎ、油の劣化を抑えるので、いつでも食材の風味を損なわない美味しい仕上がります。また、油槽の中でヒーターが油を直接加熱するので、熱効率にムダがなく経済的。設定温度への立ち上りもスピーディです。

正確な油温、時間、コンベアスピードの 調理管理。

メニューにあわせて、マイコンが油温と揚げ時間、コンベアスピードをコントロール。油温は60℃～220℃まで1℃刻みで設定でき、リアルタイムで油温を表示します。揚げ時間は2分～15分まで調節できます。



30メニュー登録で 調理をマニュアル化。

定番メニューなど30メニューが登録可能。メニューにあわせてマイコン制御で油温、揚げ時間など正確に調理できるのでマニュアル化がはかれ、省力化に貢献します。

お手入れ簡単なスイングアップ方式ヒーター。

ヒーター部分をスイングアップでき、油の交換や掃除が簡単に行えます。また、通電中にスイングアップした場合には、自動的に電源がOFFになり安全です。



過熱防止機構、自己診断機能で安全。

万一油温が異常に上昇した場合に、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過熱防止機構を搭載しています。また、本体に異常が生じた場合には、エラーメッセージが表示される自己診断機能も装備しています。

ラクラク排油作業。排油コック付。

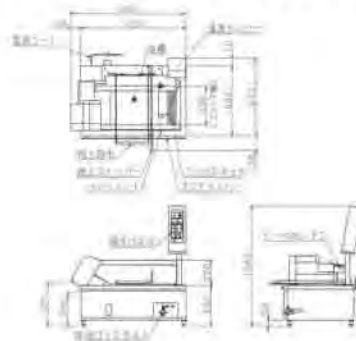
排油はコックをひねるだけ。油槽を取り外さずに簡単に作業できます。油缶はキャスター付で移動もスムーズです。

調理能力表

調理名	調理温度	調理時間	調理能力(個/h)		
			MEFR-09(T)	MEFR-12	MEFR-15
クロquette (冷凍60g)	180℃	4分	420	600	770
魚フライ (冷凍60g)	175℃	4分30秒	370	490	720
一口カツ (チルド40g)	160℃	3分30秒	620	800	1,100
鳥唐揚げ (チルド30g)	175℃	4分	460	620	900

※調理能力は、投入方法および食材の形態により多少の能力の差が生じます。

コンパクトなサイズでコールドテーブルの上にも 載せられ、スペースを有効活用できます。



卓上型

MEFR-09TR

税抜標準価格
1,380,000円



油量
28ℓ



便利な専用架台も
ご利用ください。
(裏表紙をご覧ください。)

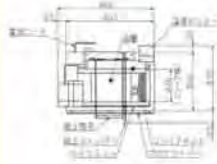
電気連続自動フライヤー<小型>

MEFR-09R

税抜標準価格
1,400,000円



油量
29ℓ

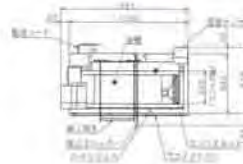


MEFR-12R

税抜標準価格
1,520,000円



油量
42ℓ

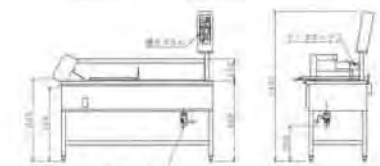
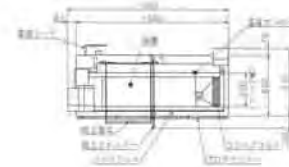


MEFR-15R

税抜標準価格
1,740,000円



油量
55ℓ



電気連続自動フライヤー<小型>仕様表

型式	外形寸法 (mm)			コンベア幅 (mm)	油量 (ℓ)	揚げ時間 (分)	電源 (50/60Hz)	消費電力 (kW)	必要手元開閉器容量	電源コード	重量 (kg)	付属品						
	間口	奥行	高さ									油缶	油コシ網	天ぶら用スベリ板	スベリ板	排油サポート	アシヤスト固定板	
MEFR-09TR(L)(卓上型)	985	670	350 (1,040)	330	28	2~15	3φ200V	8.5	30A	2m 5.5mm ² -4芯 直結	81	小2	小2	1	1	1	1	4
MEFR-09R(L)	985	670	800 (1,490)	330	29	2~15	3φ200V	8.5	30A	2m 5.5mm ² -4芯 直結	95	小2	小2	1	1	1		
MEFR-12R(L)	1,285	670	800 (1,490)	330	42	2~15	3φ200V	10.9	40A	2m 8mm ² -4芯 直結	108	大2	大2	1	1	2		
MEFR-15R(L)	1,585	670	800 (1,490)	330	55	2~15	3φ200V	13.9	50A	2m 14mm ² -4芯 直結	127	小1大2	小1大2	1	1	2		

■() 内寸法は操作部含む。■型式末尾Rは食材投入口が右、Lは左になります。■電気連続自動フライヤーの納期は受注後約1ヶ月間です。

付属品



オプション



IH卓上フライヤー、電気連続自動フライヤー(卓上型)、卓上エプロン式コンベアフライヤーは便利な専用架台をご利用ください。

■IH卓上フライヤー専用架台 仕様表

型式	適合機種	寸法	税抜標準価格
MIF-036	MIF-A(L)7T、MIF-B(L)7T	350×600×500	25,000円

■電気連続自動フライヤー(卓上型)、卓上エプロン式コンベアフライヤー専用架台 仕様表

型式	適合機種	寸法	税抜標準価格
MEFR-09FT	MEFR-09TR(L)	1,000×600×450	70,000円
MGFR-12FT	MGFR-126TR(L)B	1,200×530×450	75,000円

耐震金具のご使用をお勧めします!

厨房の地震対策に耐震金具のご使用をお勧めします。機器の転倒や横ズレを 방지、お客様の安全と大切な機器を地震からお守りします。詳しくは専用カタログをご覧ください。



このカタログに掲載されている製品は、国土交通大臣官房官庁営繕部監修の「公共建築工事標準仕様書」(機械設備工事編)に記載の仕様に適合したタイプをご用意していますので、詳しくは当社までお問い合わせください。

IH丸型フライヤーは電波法により機器設置使用者が「高周波利用設備許可申請書」にて申請し、許可を受けるよう定められています。

⚠️安全に関するご注意

- 機器ご購入時には「取扱説明書」を必ず受け取り、ご使用前によく読んで正しくお使いください。「取扱説明書」に明記されている以外のこと、禁止されていること、また機器の目的とする用途以外での使用は絶対に行わないでください。一酸化炭素中毒や火災・やけどなどの事故や故障の原因となります。
- 機器本体に表示してあるガス種、電源(相・電圧・周波数)以外では使用しないでください。事故や故障の原因となります。
- 機器の分解・改造は絶対に行わないでください。事故や故障の原因となります。

◆設置上のご注意

- 機器の設置・移動工事およびガス、電気、蒸気、水道等の付帯設備工事は消防法、火災予防条例、「ガス機器の設置基準および実務指針」等に従い、また「取扱説明書」や「工事説明書」をよく読み、お買い上げの販売店または専門の設備業者に依頼し、安全な場所に正しく設置してください。
- 熱機器・排気フード付排気ダクトを設置する場所は、機器本体の周囲及び上方周囲(後方・側方・上方・床面・天井)の仕上げ及び下地(仕上げの内側部分)をコンクリート、れんが、モルタルなどの不燃材料で造ってください。
- 熱機器・排気フード付排気ダクトを設置する際、機器本体の周囲及び上方周囲の仕上げ及び下地が不燃材料以外で造られている場合は、必ず機器ごとに定められた離隔距離をとって設置してください。これらを守られまないと火災の原因となります。不燃材料および設置基準等については「取扱説明書」や「工事説明書」に詳しく記載してありますので、よく読んで正しく設置してください。
- 熱機器には必ず真上に耐熱・不燃性を有する排気フード付排気ダクトを設置してください。油煙や蒸気が発生させる機器にはグリッド除去装置付の排気フード付排気ダクトを設けてください。また機器設置室には給気口を必ず設け、排気ダクトの換気扇を必ず作動させてください。
- ガスを使用する機器の排気筒は絶対に延長しないでください。機器の性能が十分に発揮できなかつたり、一酸化炭素中毒や火災・やけどなどの事故や故障の原因となります。
- 電気を使用する機器は、電源は正しく配線された専用のコンセントまたはブレーカーを単独でお使いください。また万一の感電防止のためにアース(第3種設置工事)を必ず取り付けてお使いください。
- 空調など風の流れによっては性能が十分に発揮できなかつたり、炎が消えたり、また風にあおられて周囲のものが過熱され、火災などの事故の原因となります。風の影響を直接受けないように設置してください。

■使用上のご注意

- 熱機器をご使用の際は必ず換気扇を回すなど換気を十分に行ってください。換気が不十分な場合、不完全燃焼により一酸化炭素中毒など事故の原因となります。
- ご使用中は危険ですので機器のそばを離れないでください。機器のそばを離れる場合やご使用にならない場合は必ず消火してガスの元栓を閉じ、電源スイッチをお切りください。異常過熱によって火災の原因となる恐れがあります。
- 機器本体周り、汁・油受け、水皿等に脂やゴミがたまりすぎますと燃えて火災の原因となる恐れがあります。お手入れをこまめに行ってください。
- ご使用中およびご使用直後は機器本体とその周辺が熱くなりますので、操作部以外は触らないでください。また排気口に手や顔などを近づけないでください。やけどの恐れがあります。
- 機器本体に水をかけたり、丸洗いはしないでください。機器が故障する原因となります。
- 地震、火災、ガス漏れ等緊急の場合はあわてずに使用を中止し、ガスの元栓を閉じるなど適切な処置をとってください。
- 機器の上や周囲には、スプレー、ガソリン、ベンジン等の可燃物や引火性のものは置かないで(近づけないで)ください。燃えて火災になる恐れがあります。
- 心臓用ペースメーカー等の医療用電子機器をお使いの方が電磁機器をご使用される場合は専門医師とよくご相談の上、お使いください。
- ここに掲載しております製品は業務用です。家庭用としてご使用になる場合は、必ずお買い上げの販売店または専門の設備業者とよくご相談の上、定められた設置基準に従い正しく設置してください。

本カタログに記載の「消費電力」とは電気用品安全法および(一社)日本厨房工業会が制定する「業務用厨房熱機器等性能測定基準」に基づく「定格消費電力」のことです。

- このカタログに掲載している商品については、品質向上の為予告なしに外觀、仕様を一部変更することがあります。
- 価格は改訂している場合がありますので、最寄の支社・支店・営業所までお問い合わせください。

この紙面に掲載の全商品の価格には消費税は含まれておりません。ご購入時別途申し受けます。

搬入・据付および旧型の引上廃棄費用は別途となります。また製品に使用している部品には、摩耗、劣化、疲労などの理由で交換する部品があり、一定期間での交換が必要となります。交換は有料となります。

業務用総合厨房機器メーカー



株式会社 マルゼン

東 証 2 部 上 場

●ホームページ <http://www.maruzen-kitchen.co.jp/>
 営業開発・官需・札幌・旭川・北見・帯広・苫小牧・函館・仙台・青森・八戸・盛岡・秋田・古川
 山形・郡山・会津・新潟・長岡・長野・松本・宇都宮・小山・群馬・首都圏ルート・東京
 首都圏サービス・渋谷・新宿・品川・池袋・江東・足立・吉祥寺・立川・大宮・さいたま・熊谷・千葉
 船橋・木更津・水戸・つくば・横浜・相模原・小田原・静岡・三島・山梨・名古屋・豊橋・浜松・岐阜
 三重・金沢・富山・福井・大阪・豊中・東大阪・堺・京都・滋賀・奈良・和歌山・神戸・姫路・広島
 福山・岡山・鳥取・山口・松山・高松・徳島・高知・福岡・北九州・久留米・佐賀・長崎・熊本
 大分・宮崎・都城・鹿児島・沖縄・石垣・宮古島・台湾・タイ 工場 九州・東北・首都圏

■お問い合わせ先

