



Maruzen

フライヤー

**IH卓上オートリフトフライヤーに
オプションの自動開閉蓋仕様が
新登場!**

(P42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 ⑬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
ドーナツフライヤーシステム ④機種	P39
IH卓上フライヤー ②機種	P41
IH卓上オートリフトフライヤー ②機種	P42
IH丸型フライヤー ①機種	P43
電磁フライヤー ⑦機種	P45
電磁オートリフトフライヤー ④機種	P47
電気連続自動フライヤー〈小型〉 ⑧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
ガス連続自動フライヤー ⑧機種	P53



ガス・電気・電磁と揃って、小型から大型まで全152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

2019年7月版

本体からの放熱を抑え厨房環境を向上!

- 油槽全体を断熱材で覆い、さらに周囲に空気断熱層を設けました。これにより最適化された機器内部の気流が本体の熱を奪い、機器からの輻射熱、表面温度上昇を抑えます。
- 調理中に手の触れやすい前カマチに、取り外し可能なヒートプロテクターを装備。輻射熱を抑えるだけでなく接触時の安全性を高めています。
- 燃焼排気が拡散しない煙突構造を採用。



涼厨で厨房はもっと快適に!

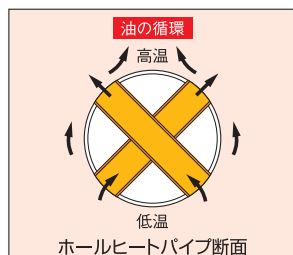
「涼厨」は排熱を集中排気し、機器表面温度の上昇を抑え触れても熱くないなど、厨房をもっと快適なものにする厨房機器です。(商標「涼厨」は大阪ガス(株)の登録商標です。)

ヒートプロテクター(左)と煙突(右)。矢印のように空気が流れて本体の熱を奪う。



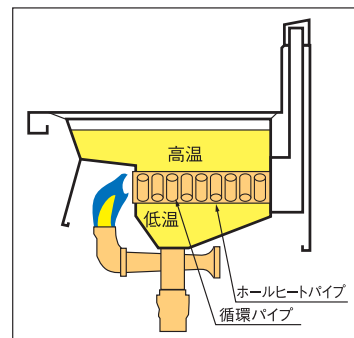
熱効率に優れた大型ホールヒートパイプ。

大型ホールヒートパイプによる特殊循環加熱方式により、高い熱効率を実現(自社製品比較)。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。加えて油温の上昇も早くなり、ピーク時などにもスピーディなサービスが可能です。(卓上タイプを除く)



油が循環して酸化が少なく美味しく揚がる。

大型ホールヒートパイプにより槽内の油は常に循環しているので、局所的な過熱がなく酸化を防ぎます。揚げカスは油槽下部のクールゾーンに落下するため、常に汚れの少ない適温部分で調理でき、香りを損なわない美味しい揚げあがりです。



清掃性が向上した油槽構造

ホールヒートパイプを大型化して本数を減らしたことで、熱効率を損なわずに、油槽の底まで容易に手が届きます。溜まった揚げカスなどを容易に取り除けるなど、清掃性に優れています。また、排油コックを回すだけで油缶に排油でき、キャスター付き油缶で楽に取り出せます。



パイロットバーナーの目詰まりを防止。

パイロットバーナーにはノズル清掃機構が設けてあり、油や汚れによるノズルの目詰まりを簡単に清掃できます。(卓上タイプを除く)



万一のトラブルを避ける数々の機能。

温度調節ダイヤルとガスコックの操作部にはカバーを設け、不用意な油の侵入を防いでいます。同様に排気筒カバーは小物の落下などを防ぎます。また、立ち消え安全装置、過熱防止装置も搭載しています。



正確な油温管理と確実な自動点火。

油温はシンプルで確実なサーモスタットにより、160℃～220℃の範囲でコントロールして適温を保ちます。点火はすばやく確実な圧電式自動点火方式です。

低温度仕様もございます!

油温を140℃～180℃の範囲で設定できる低温度仕様もございます(価格は同じです)。詳しくはお問い合わせください。

※型式末尾に「-LO」が追加となります。
※受注生産品となります。

清掃性に優れガス接続工事也容易に

床面より150mm隙間を設けているため、モップ等が入りやすく清掃性に優れるほか、ガス接続作業もスムーズに行えます。(卓上タイプを除く)



奥行450mmタイプも
同仕様にモデルチェンジ!



このマークのある製品は、(財)日本ガス機器検査協会の形式検査に合格しています。(LPガス、13A)

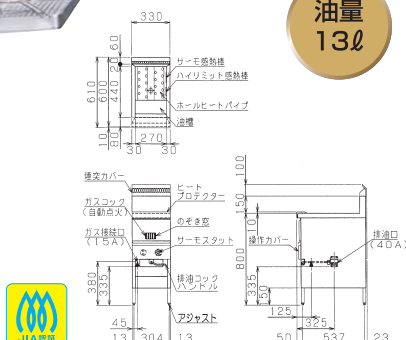
涼厨フライヤーは、国土交通大臣官房官庁営繕部監修の「公共建築工事標準仕様書」(機械設備工事編)に記載の仕様に適合したタイプをご用意しています。



MGF-C13K

税抜標準価格
162,000円

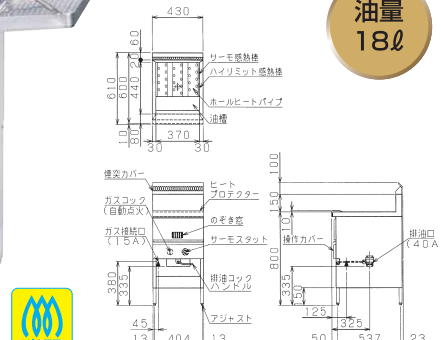
油量
13ℓ



MGF-C18K

税抜標準価格
178,000円

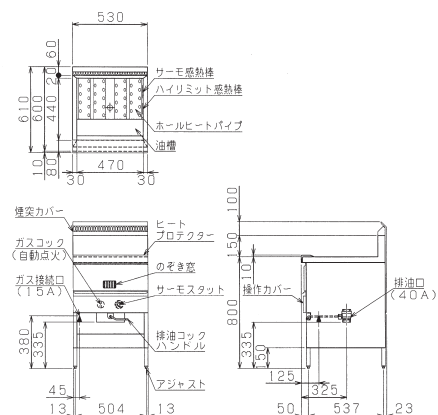
油量
18ℓ



MGF-C23K

税抜標準価格
184,000円

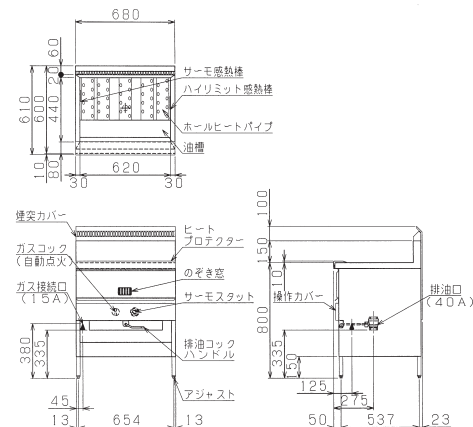
油量
23ℓ



MGF-C30K

税抜標準価格
240,000円

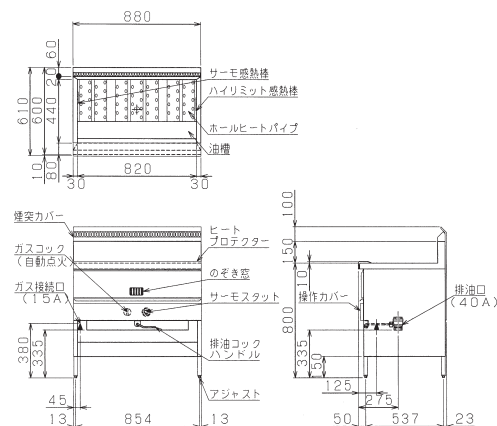
油量
30ℓ



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。

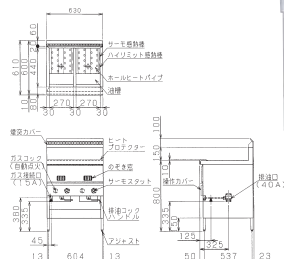
レギュラータイプ・1槽式

奥行450mmタイプ。

MGF-C13WK

税抜標準価格
260,000円

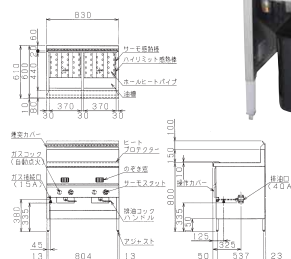
油量
13ℓ×2



MGF-C18WK

税抜標準価格
291,000円

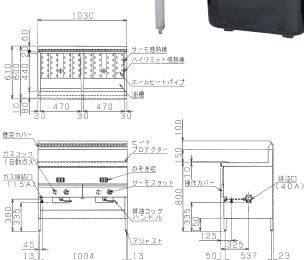
油量
18ℓ×2



MGF-C23WK

税抜標準価格
301,000円

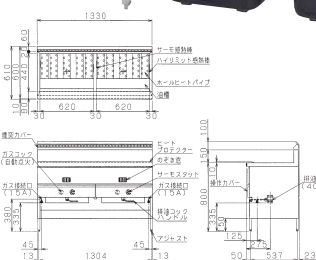
油量
23ℓ×2



MGF-C30WK

税抜標準価格
461,000円

油量
30ℓ×2

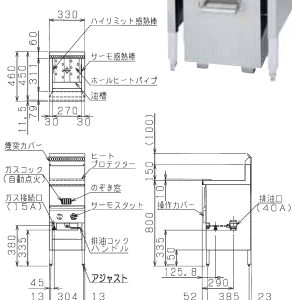


MGF-CM10K

税抜標準価格
158,000円

油量
10ℓ

モデルチェンジ

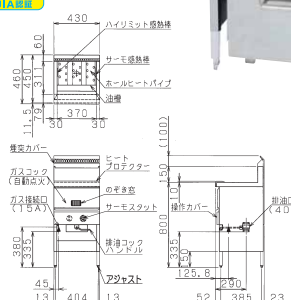


MGF-CM13K

税抜標準価格
174,000円

油量
13ℓ

モデルチェンジ

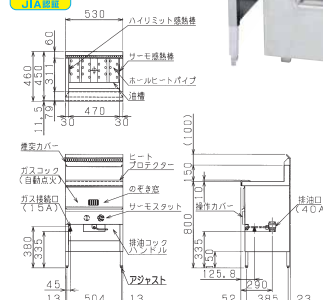


MGF-CM18K

税抜標準価格
180,000円

油量
18ℓ

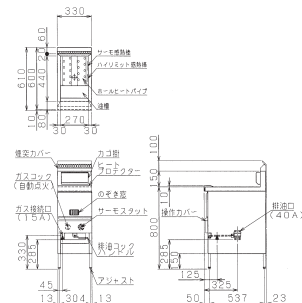
モデルチェンジ



MGF-C13FK

税抜標準価格
205,000円

油量
18ℓ



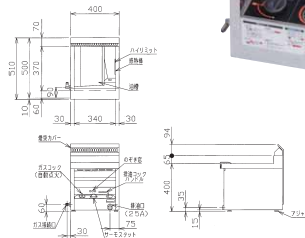
卓上タイプ

設置場所を選ばない小型。

MGF-C12TJ

税抜標準価格
135,000円

油量
12ℓ

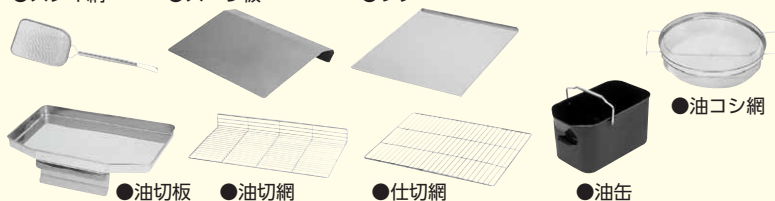


■ 涼厨フライヤー仕様表

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		ヒート リターン マニ フ オ ル ド	油 缶 大	油 缶 小	油 シ 網 大	油 シ 網 小	油 切 板	油 切 網	仕 切 網	ス ク イ 網	フ タ	ス ペ リ 板	フ ラ イ カ ゴ	前 カ ゴ	カ ゴ 掛 け	
レギュレータータイプ	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					
	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					
	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					
	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				
	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				
	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				
	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				
	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				
	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	1	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					
	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					
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						
マンダリン 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			2		1	
ビルタイプ	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		

涼厨フライヤー 付属品

- スクイ網 ●スベリ板 ●フタ ●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

- てんぷら用仕切板※2



セット時

※1 MGF-C13(W)K～23(W)K、MGF-CM10K～18Kのみ。

※2 MGF-C13(W)K～30(W)K、C40Kのみ。

●排油サポート
(卓上タイプのみ)

■ 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)	フライドポテ (kg/時)	フライドチキン (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

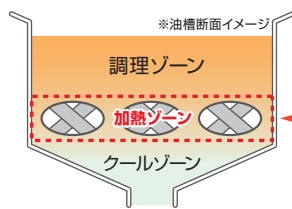
■調理時間と油の温度 ※冷凍食品の場合は
所要時間が3~5割増します。

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
フライドポテ(冷凍)	180℃	4分
ド ー ナ ツ	160℃～170℃	2分～3分

特殊楕円ホールヒートパイプで油量を削減! 調理能力はそのままに油代を節減できます!

調理能力はそのままに油量を8~15%削減!

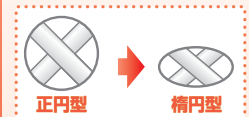
油槽内で大きなスペースを占めるホールヒートパイプ。これを従来のエクセレントシリーズ豆腐タイプで採用していた特殊楕円ホールヒートパイプを応用することで、油槽内の加熱ゾーンの省スペース化に成功。その結果、調理面積はそのままに油量を8~15%削減しました。油代や廃油処理費を節減できます。



低油量タイプ

その秘密は・・・

特殊楕円ホールヒートパイプを採用



特殊楕円ホールヒートパイプ

加熱ゾーン油
2リットル削減
(約11%)

※MGF-CE16の場合

本体からの放熱を抑え厨房環境を向上!

断熱材やヒートプロテクターの採用により、本体からの放熱を抑えるとともに接触時の安全性を高めています。さらに燃焼排気が拡散しない煙突構造なため、厨房の作業環境も改善できます。



すずの涼厨で厨房はもっと快適に!

「涼厨」は排熱を集中排気し、機器表面温度の上昇を抑え触れても熱くないなど、厨房をもっと快適なものにする厨房機器です。(商標「涼厨」、「涼」は大阪ガス(株)の登録商標です。)

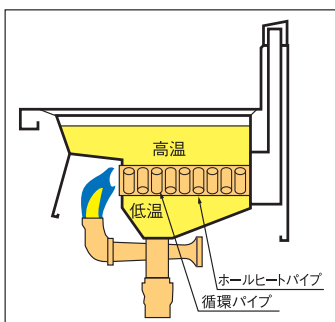
パイロットバーナーの目詰まりを防止。

パイロットバーナーにはノズル清掃機構が設けてあり、油や汚れによるノズルの目詰まりを簡単に清掃できます。



油が循環して酸化が少なく美味しく揚がる。

大型ホールヒートパイプにより槽内の油は常に循環しているので、局所的な過熱がなく酸化を防ぎます。揚げカスは油槽下部のクールゾーンに落下するため、常に汚れの少ない適温部分で調理でき、香りを損なわない美味しい揚げあがりです。



さらに!油代だけでなく、ガス代もお得!

大型ホールヒートパイプによる特殊循環加熱方式だから、熱効率が極めて高く、素早い立ち上がりを実現。ガス消費量を抑えて抜群の省エネ性です。もちろん中間加熱方式だから調理に使用する油槽の上部のみを加熱するので、エネルギーに無駄がなく、より省エネなのは言うまでもありません。



正確な油温管理と確実な自動点火。

油温はシンプルで確実なサーモスタットにより、160℃~220℃の範囲でコントロールして適温を保ちます。点火はすばやく確実な圧電式自動点火方式です。

低温度仕様もございます!

油温を140℃~180℃の範囲で設定できる低温度仕様もございます(価格は同じです)。詳しくはお問い合わせください。

※型式末尾に「-LO」が追加となります。

※受注生産品となります。

万一のトラブルを避ける数々の機能。

温度調節ダイヤルとガスコックの操作部にはカバーを設け、不用意な油の侵入を防いでいます。同様に排気筒カバーは小物の落下などを防ぎます。また、立ち消え安全装置、過熱防止装置も搭載しています。

優れた清掃性。

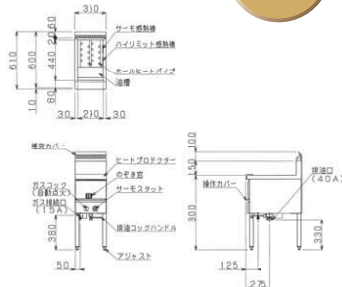
本体下部はフルオープン&丸パイプ脚採用で清掃性バツグン。さらに、本体底部の防油カバーが、排油時の油のはね返りや油煙から機器内部を守ります。





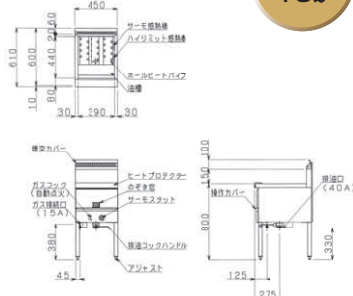
MGF-CE12
税抜標準価格
162,000円
JFEA

油量
12ℓ



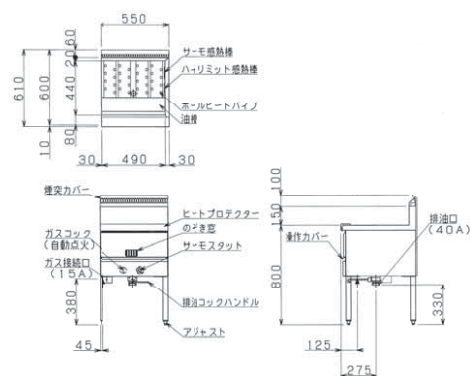
MGF-CE16
税抜標準価格
177,000円
JFEA

油量
16ℓ



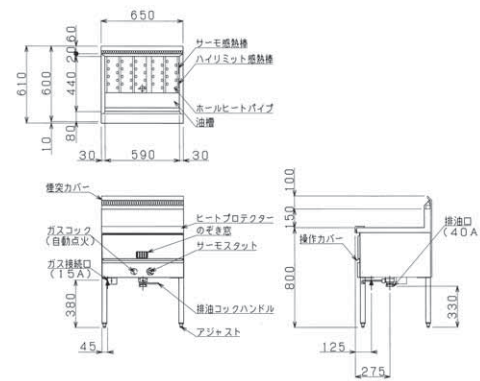
MGF-CE20
税抜標準価格
188,000円
JFEA

油量
20ℓ



MGF-CE23
税抜標準価格
244,000円
JFEA

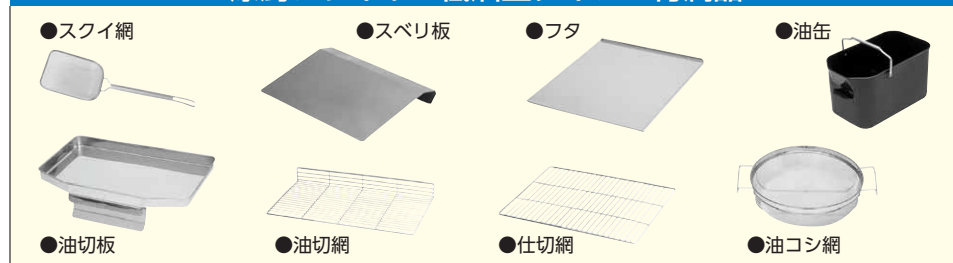
油量
23ℓ



■ 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 ニ タ イ ロ	ヒ ー 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 ペ 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	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
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
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

涼厨フライヤー低油量タイプ 付属品



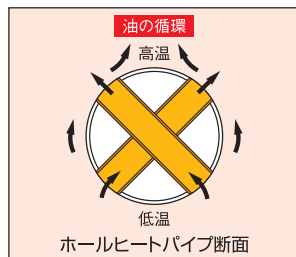
オプション



抜群の熱効率と経済性！ コストパフォーマンスに優れたロングセラー。

熱効率に優れた大型ホールヒートパイプ。

大型ホールヒートパイプによる特殊循環加熱方式により、高い熱効率を実現（自社製品比較）。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。加えて油温の上昇も早くなり、ピーク時などにもスピーディなサービスが可能です。（卓上タイプを除く）



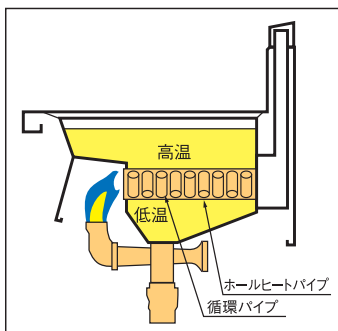
清掃性が向上した油槽構造。

ホールヒートパイプを大型化して本数を減らしたことで、熱効率を損なわずに、油槽の底まで容易に手が届きます。溜まった揚げカスなどを容易に取り除けるなど、清掃性に優れています。また、排油コックを回すだけで油缶に排油でき、キャスター付き油缶で楽に取り出せます。



油が循環して酸化が少なく、美味しく揚がる。

大型ホールヒートパイプにより槽内の油は常に循環しているので、局所的な過熱がなく酸化を防ぎます。揚げカスは油槽下部のクールゾーンに落下するため、常に汚れの少ない適温部分で調理でき、香りを損なわない美味しい揚げあがりです。



正確な油温管理と確実な自動点火。

油温はシンプルで確実なサーモスタットにより、160℃～220℃の範囲でコントロールして適温を保ちます。点火はすばやく確実な圧電式自動点火方式です。



低温度仕様もございます！

油温を140℃～180℃の範囲で設定できる低温度仕様もございます（価格は同じです）。詳しくはお問い合わせください。

※型式末尾に「-LO」が追加となります。
※受注生産品となります。

万一のトラブルを避ける数々の機能。

温度調節ダイヤルとガスコックの操作部にはカバーを設け、不用意な油の侵入を防いでいます。同様に排気筒カバーは小物の落下などを防ぎます。また、立ち消え安全装置、過熱防止装置も搭載しています。



パイロットバーナーの目詰まりを防止。

パイロットバーナーにはノズル清掃機構が設けてあり、油や汚れによるノズルの目詰まりを簡単に清掃できます。（卓上タイプを除く）



清掃性に優れガス接続工事也容易に

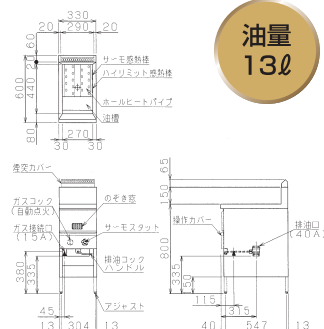
床面より150mm隙間を設けているため、モップ等が入りやすく清掃性に優れるほか、ガス接続作業もスムーズに行えます。（卓上タイプを除く）



ガスフライヤー<スタンダードシリーズ>には、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。

MGF-13K

税抜標準価格
161,000円

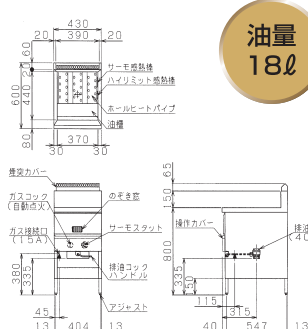


油量
13ℓ



MGF-18K

税抜標準価格
177,000円



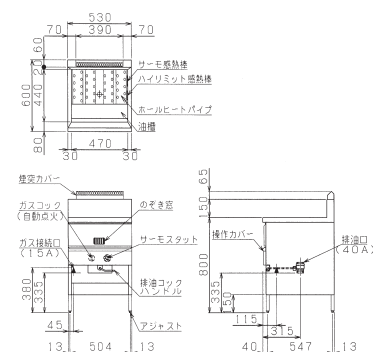
油量
18ℓ



MGF-23K

税抜標準価格
183,000円

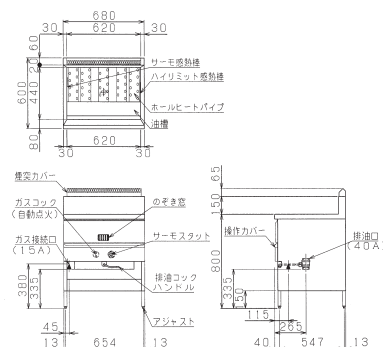
油量
23ℓ



MGF-30K

税抜標準価格
239,000円

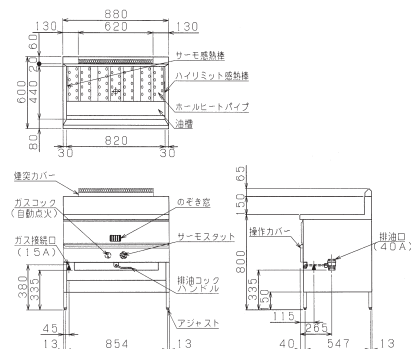
油量
30ℓ



MGF-40K

税抜標準価格
267,000円

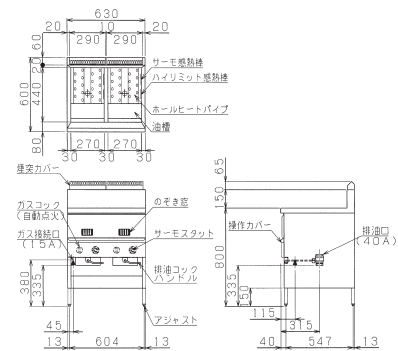
油量
40ℓ



MGF-13WK

税抜標準価格
258,000円

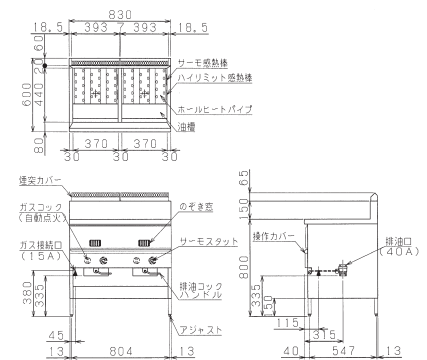
油量
13ℓ×2



MGF-18WK

税抜標準価格
289,000円

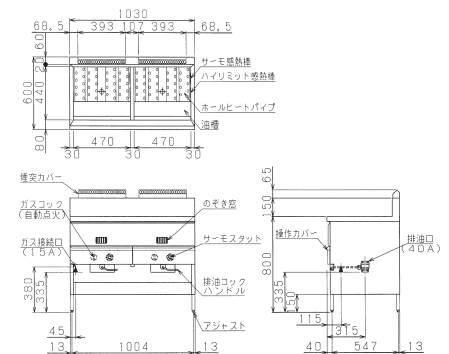
油量
18ℓ×2



MGF-23WK

税抜標準価格
299,000円

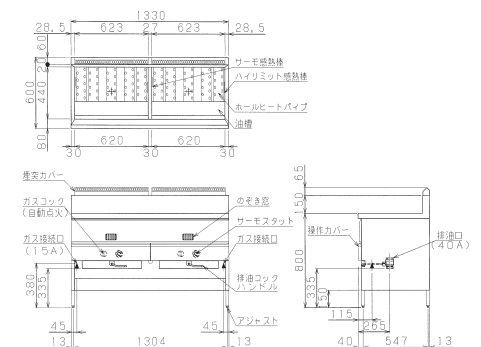
油量
23ℓ×2



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>

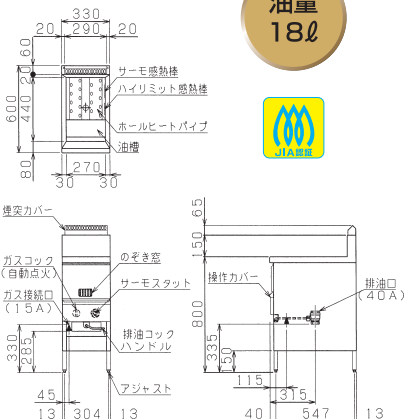
MGF-13FK

税抜標準価格
204,000円

ファーストフードタイプ

油槽が深く大量調理に。

油量
180



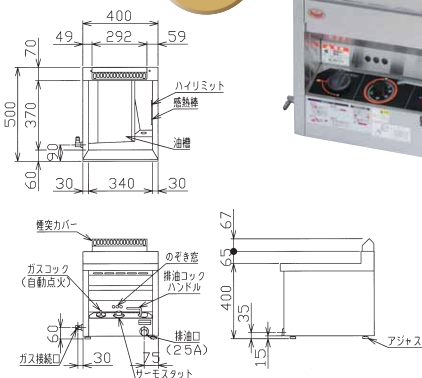
卓上タイプ

設置場所を選ばない小型

MGF-12TJ

税抜標準価格
134,000円

油量
120



■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 缶	油 コシ 網	ス クイ 網	ス ベリ 板	油 切 網	油 切 板	前 カ ゴ	フ ライ カ ゴ	カ ゴ 掛 け
レギュレータータイプ	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	13×2	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	18×2	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	23×2	23.3kW (20,000kcal/h)	23.3kW (1.66kg/h)	15A	15A	72.0	2	2	大2	大2	2	2	1	1			
	MGF-30WK	1,330	600	800	150	30×2	29.1kW (25,000kcal/h)	29.1kW (2.08kg/h)	15A×2	15A×2	96.0	2	2	小1大2	小1大2	2	2	1	1			
フットレスト 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 (ゴム管口)	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

- スクイ網 ● スペリ板 ● フタ ● 型式によりサイズ・仕様が異なる場合があります。
- 油切板 ● 油切網 ● 仕切網 ● 油缶 ● 油コシ網

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)	フライドポテ (kg/時)	フライドチキン (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)×2	(150～200)×2	(250～350)×2	(150～400)×2	10×2	7×2
MGF-18WK		(250～350)×2	(200～250)×2	(350～450)×2	(200～500)×2	15×2	10×2
MGF-23WK		(350～450)×2	(250～300)×2	(450～550)×2	(250～600)×2	20×2	13×2
MGF-30WK		(450～550)×2	(300～400)×2	(550～700)×2	(300～800)×2	27×2	17×2
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
フライドポテト(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。



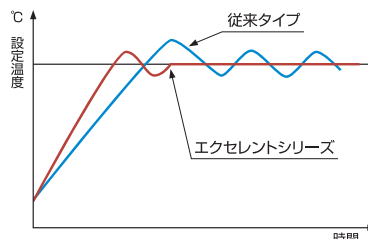
旨さを逃さない油温管理。

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。

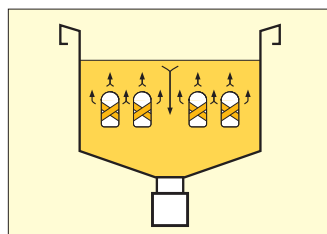
バーナー制御に採用した比例制御方式が、ガスの流量を最適な状態にコントロール。これが油の過剰加熱を防ぎ、油の酸化を抑えます。加えて、マルゼン独自の特殊循環加熱方式により、油が濁らず、常に汚れの少ない適温部分で調理するので、美味しく揚げられます。



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プを採用。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。



NEW

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プ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、廃油処理費を節減できます。

NEW

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プは、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・槽式



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

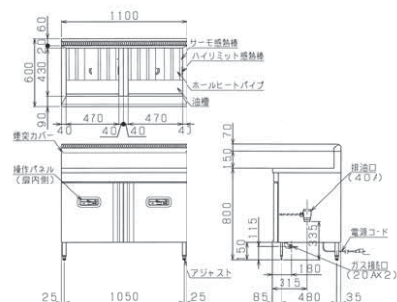
JFEA



油量
24ℓ×2

マイコン
搭載

モデルチェンジ



MXF-146WC

税抜標準価格
779,000円

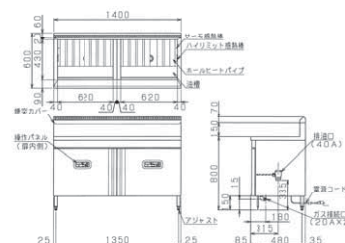
JFEA



油量
31ℓ×2

マイコン
搭載

モデルチェンジ



●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りすぎることがなく、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

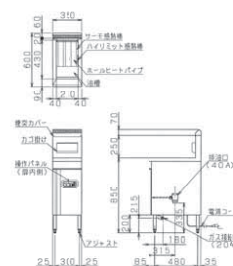
JFEA

マイコン
搭載



油量
20ℓ

モデルチェンジ



MXF-046FC

税抜標準価格
348,000円

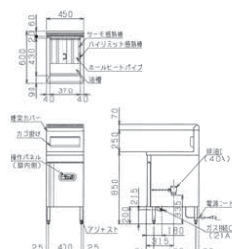
JFEA

マイコン
搭載



油量
28ℓ

モデルチェンジ



MXF-056FC

税抜標準価格
388,000円

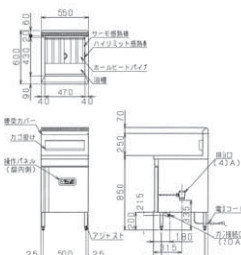
JFEA

マイコン
搭載



油量
36ℓ

モデルチェンジ



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。

豆腐タイプ

MXF-076FWC

税抜標準価格

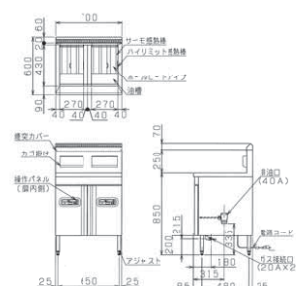
596,000円



油量
20ℓ×2



モデルチェンジ

**MXF-096FWC**

税抜標準価格

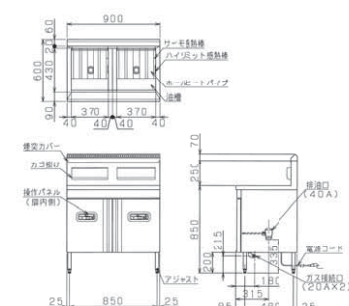
696.000円

JFEA

油量
28ℓ×2



モデルチェンジ



MXF-116FWC

税抜標準価格

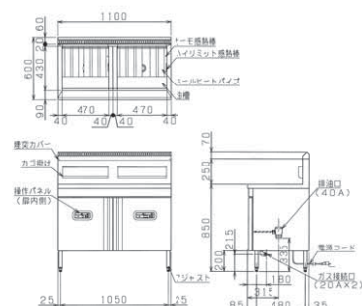
776,000円

JFEA

油量
 $36\ell \times 2$



ホテルチェーン



- 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

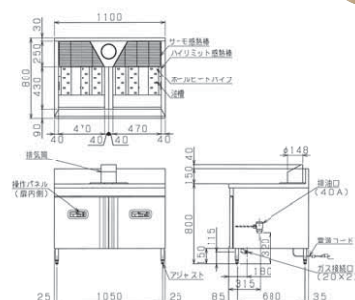
698,000円



油量
20ℓ×2



モデルチェンジ



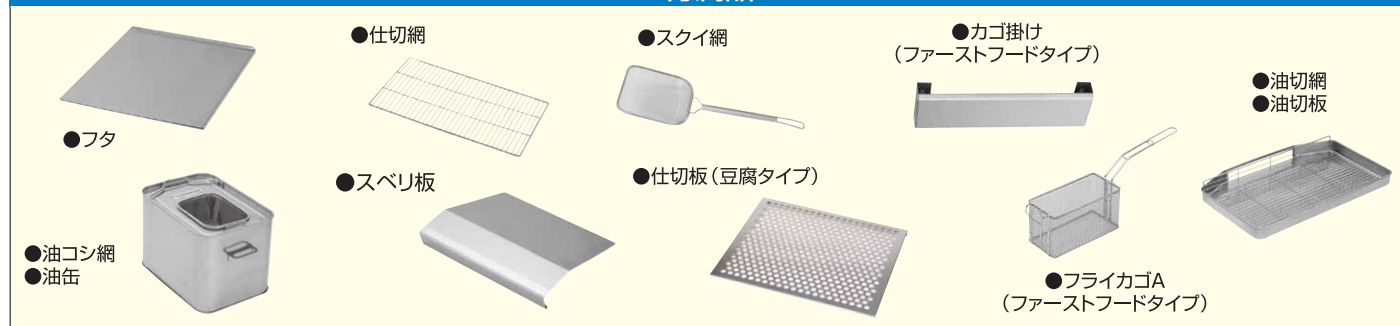
ガスフライヤー<エクセレントシリーズ>

■ガスフライヤー<エクセレントシリーズ>仕様表

型 式	外形寸法(mm)				扉枚数	油量(ℓ)	ガス消費量		ガス接続口	消費電力 1φ100V 50/60Hz (W)	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					フタ	仕切網	油 缶	油コシ網	スクイネット	スベリ板	油切板	油切網	フライカゴA	カゴ掛け	仕切板
レギュラータイプ	MXF-036C	350	600	800	150	1	7.56kW (6,500kcal/h)	7.56kW (0.54kg/h)	20A	20	2.5m プラグ付 (接地アダプター) Ⓢ	46	1	1	小1	1	1	1	1	1			
	MXF-046C	450	600	800	150	1	10.5kW (9,000kcal/h)	10.5kW (0.75kg/h)	20A	20		53	1	1	大1	1	1	1	1	1			
	MXF-056C	550	600	800	150	1	12.8kW (11,000kcal/h)	12.2kW (0.88kg/h)	20A	20		61	1	1	小2	2	1	1	1	1			
	MXF-076C	700	600	800	150	1	18.0kW (15,500kcal/h)	17.4kW (1.25kg/h)	20A	20		75	1	1	小1大1	2	1	1	1	1			
	MXF-096C	900	600	800	150	2	22.7kW (19,500kcal/h)	19.8kW (1.42kg/h)	20A	20		86	1	1	大2	2	1	1	1	1			
	MXF-076WC	700	600	800	150	2	14×2	15.1kW (13,000kcal/h)	15.1kW (1.08kg/h)	20A×2	40	81	1	2	小2	2	2	2	1	1			
	MXF-096WC	900	600	800	150	2	19×2	20.9kW (18,000kcal/h)	20.9kW (1.50kg/h)	20A×2	40	95	1	2	大2	2	2	2	1	1			
	MXF-116WC	1,100	600	800	150	2	24×2	25.6kW (22,000kcal/h)	24.4kW (1.75kg/h)	20A×2	40	110	2	2	小2大1	3	2	2	1	1			
	MXF-146WC	1,400	600	800	150	2	31×2	36.0kW (31,000kcal/h)	34.9kW (2.50kg/h)	20A×2	40	131	2	2	大3	3	2	2	1	1			
ファーストフードタイプ	MXF-036FC	350	600	850	250	1	20	11.6kW (10,000kcal/h)	9.88kW (0.71kg/h)	20A	20	49	1	1	小1	1					2	1	
	MXF-046FC	450	600	850	250	1	28	15.1kW (13,000kcal/h)	13.4kW (0.96kg/h)	20A	20	56	1	1	大1	1					2	1	
	MXF-056FC	550	600	850	250	1	36	17.4kW (15,000kcal/h)	14.5kW (1.04kg/h)	20A	20	69	1	1	小2	2					3	1	
	MXF-076FC	700	600	850	250	2	20×2	23.3kW (20,000kcal/h)	19.8kW (1.42kg/h)	20A×2	40	90	1	2	小2	2					4	2	
	MXF-096FC	900	600	850	250	2	28×2	30.2kW (26,000kcal/h)	26.7kW (1.92kg/h)	20A×2	40	104	1	2	大2	2					4	2	
	MXF-116FC	1,100	600	850	250	2	36×2	34.9kW (30,000kcal/h)	29.1kW (2.08kg/h)	20A×2	40	123	2	2	大3	3					6	2	
豆腐タイプ	★MXF-118TFC	1,100	800	800	150	2	20×2	25.6kW (22,000kcal/h)	24.4kW (1.75kg/h)	20A×2	40	117	2		大2	2	2			2			2

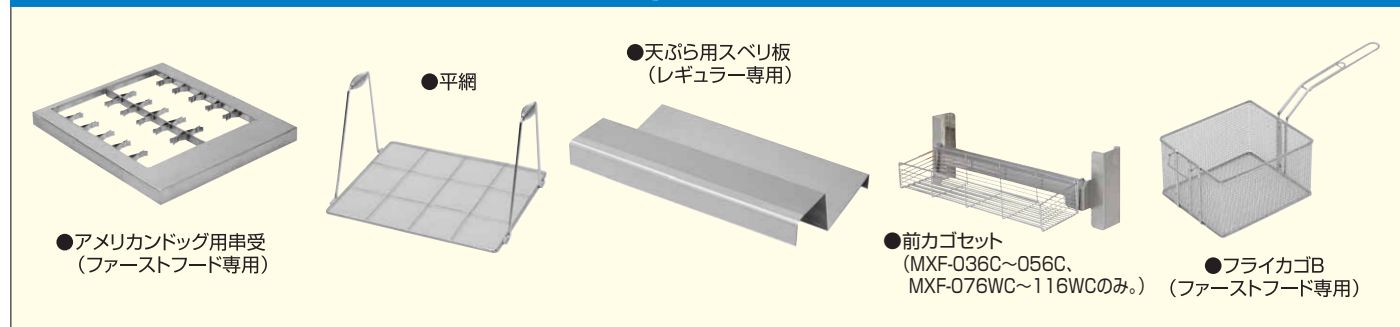
★印の機種は納期は受注後約2週間です。

付属品



●型式によりサイズ・仕様が異なる場合があります。

オプション



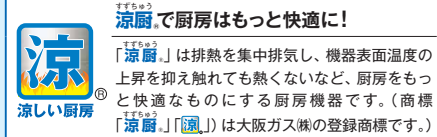
※オプション部品をご注文の際は、本体の型式をお知らせ下さい。



オートリフトとメニュープログラム機能を搭載！ スーパーなどのデリカコーナーに 最適なガスフライヤー！

■本体からの放熱を抑え厨房環境を向上！

油槽全体を断熱材で覆い、さらに周囲に空気断熱層を設けました。これにより最適化された機器内部の気流が本体の熱を奪い、機器からの輻射熱、表面温度上昇を抑えます。また、調理中に手の触れやすい前カマチには取り外し可能なヒートプロテクターを装備。輻射熱を抑えるだけでなく接触時の安全性を高めています。さらに燃焼排気が拡散しない煙突構造を採用し、排気は速やかにフードへ導かれるため厨房内の環境も改善されます。



ヒートプロテクター (左) と
煙突 (右)。矢印のように空
気が流れて本体の熱を奪う。



大阪ガス(株)
共同開発

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、揚げ加減が足りないときなどは、10秒単位での延長調理もワンタッチで行えます。



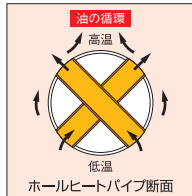
99 メニュー登録可能！ 二度揚げもプログラム可能！

調理プログラムは最大99メニューまで登録可能。油の温度(100～220℃)、時間(0秒～99分59秒)はもちろんのこと、二度揚げのステップ調理も予めプログラムできるため、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7パターンからお選びいただけるため、複数台で使用になる場合でも1台ごとにメロディーを変えることで揚げ上がり時の識別が容易です。



熱効率に優れた大型ホールヒートパイプ

大型ホールヒートパイプによる特殊循環加熱方式により、高い熱効率を実現しました。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。加えて油温の上昇も早くなり、ピーク時などにもスピーディなサービスが可能です。



油の劣化を防いで経済的なエコモード

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。

操作性バツグンのセパレート式操作パネル

操作パネルはセパレート式とし、調理する方のすぐ目の前に設けました。屈まずに操作できるので、調理時の操作や油温の確認がラクに行えます。操作パネルの位置は左右をお選びいただけます。



優れた清掃性

油槽の底まで容易に手が届くので、溜まった揚げカスなどを容易に取り除けるなど清掃性に優れています。油は排油コックを回すだけで油缶に排油でき、キャスター付き油缶で楽に取り出せます。また、脚の高さを150mmとしたことでモップなどが入りやすく、床の清掃性も向上しました。



油の酸化を抑え旨さをキープ

大型ホールヒートパイプにより槽内の油は常に循環しているので、局所的な過熱がなく酸化を防ぎます。揚げカスは油槽下部のクールゾーンに落下するため、常に汚れの少ない適温部分で調理でき、香りを損なわない美味しい揚げ上がりです。

過熱防止装置、立ち消え安全装置搭載

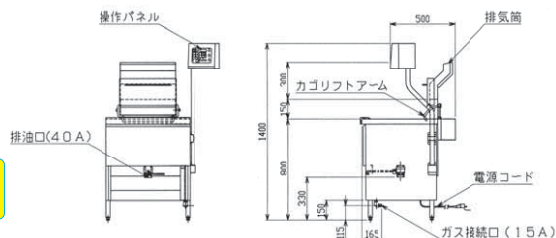
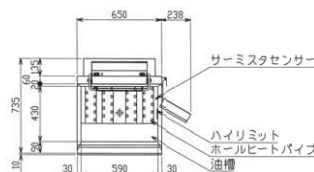
オートリフトタイプ

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 (50/60H)	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

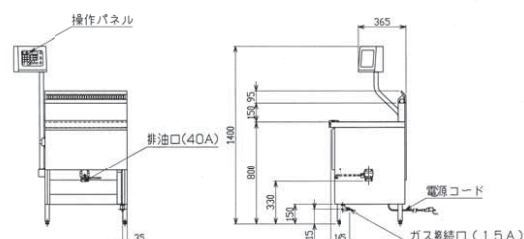
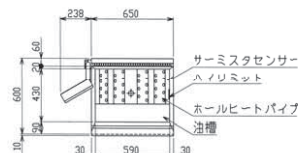
天ぷら調理に適したオートリフトのないタイプもございます。

MGF-CD27BL(R)

税抜標準価格
358,000円



油量
27ℓ



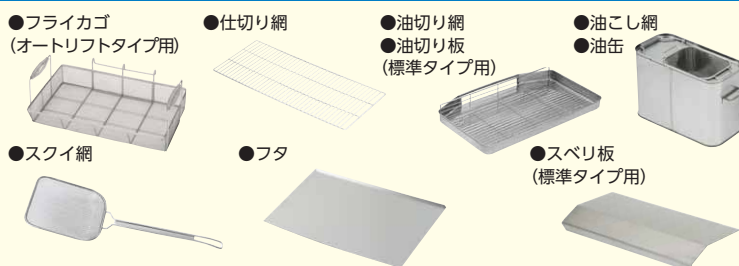
※写真は左操作仕様です。

■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 (50/60H)	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

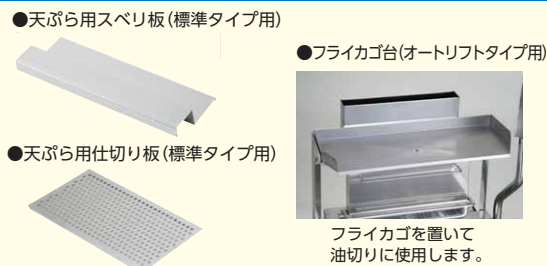
※()内寸法は操作部を含みます。
各機種ともに操作部右側のRタイプ、左側のLタイプをご用意しております。

付属品



※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

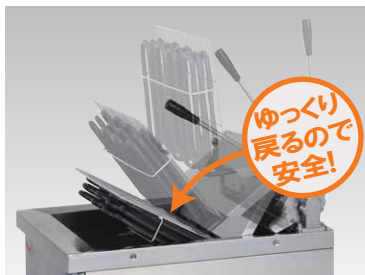




優れた安全性と充実の調理機能を搭載！ 遠赤外線で美味しく揚がる電気フライヤー！

スローダウン機構と跳ね上げ停止スイッチの採用で優れた安全性を実現！

スイングアップしたヒーターを戻す際にダンパーが働くため、手を離しても急激に落下せずゆっくりと下降します。ヒーターが油面に落下することによる火傷の心配がなく安全です。さらにスイングアップしたヒーターは自動で通電が停止するため、手を触れてしまっても火傷をする危険性が大幅に減少。清掃時の安全性が大幅に向上しました。(電気ミニフライヤー、卓上ファーストフードタイプを除く)



遠赤外線効果で美味しく揚がる。

ヒーターの放射する遠赤外線が、油の局部過熱を防ぎながら万遍なく加熱します。これが油の劣化をも抑え、食材の風味を損なわずに美味しく調理できます。



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。(マイコン搭載機種のみ)

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。油槽内は突起物がなく掃除がしやすい設計です。スイングアップヒーターにはストッパーが付いています。(電気ミニフライヤーを除く)



本体下部はフルオープンで床下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、床下の清掃性もバツグンです。



油の温度、揚げ時間(タイマー)を登録可能!

油の温度(100~220℃)、揚げ時間(タイマー:0秒~99分59秒)は予め登録が可能です(最大99メニュー)。また揚げ時間はマニュアルスイッチを使えば一時的に変更できます。タイマー終了時のメロディーは7パターンからお選びいただけるため、複数台で使用する場合でも1台ごとにメロディーを変えることで揚げ上がり時の識別が容易です。(マイコン搭載機種のみ)



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(マイコン搭載機種のみ)。

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。(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、ハイリミット本体に異常が生じた場合にも回路を遮断するのでより安全です。



調理能力表 (MEF-18E)

※冷凍食品の場合は所要時間が3~5割増します。

調理名	1回調理量	適正油温	調理時間	能力/h
コロッケ(生50g)	15~21個	180~200℃	2分~3分	250~350個
トンカツ	16~20個	180~190℃	2分~4分	200~250個
あじ天ぷら	28~36個	180~190℃	2分~4分	350~450個
野菜天ぷら	12~31個	160~180℃	1分~3分	200~500個
フライドポテト(冷凍)	1.2kg	180℃	4分	15kg
フライドチキン	1.2kg	180~190℃	3分~6分	10kg

電気フライヤーは、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たタイプをご用意しています。

- 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)



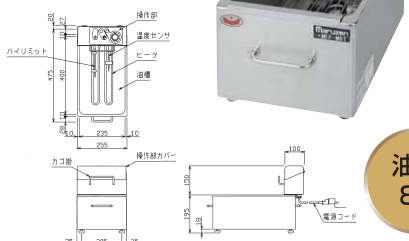
100Vで利用できる超小型フライヤー！ 設置場所を選ばず、コンビニのホットスナックに最適。

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！

MEF-M8T

(前カゴ仕様)
税抜標準価格
94,000円

1φ100V

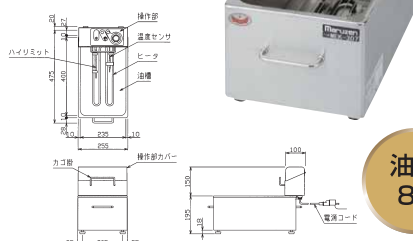


油量
8ℓ

MEF-M8FT

(フライカゴ仕様)
税抜標準価格
95,000円

1φ100V



油量
8ℓ

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。



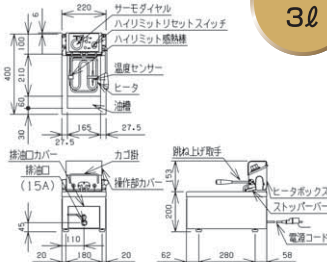
MEF-3TAE

税抜標準価格
148,000円

1φ100V



油量
3ℓ



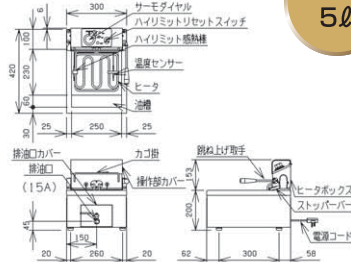
MEF-5TAE

税抜標準価格
198,000円

1φ100V



油量
5ℓ

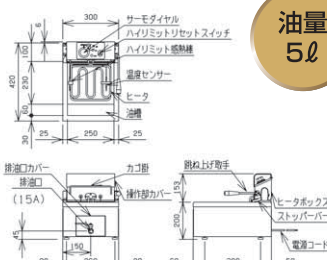


MEF-5TE

税抜標準価格
208,000円



油量
5ℓ

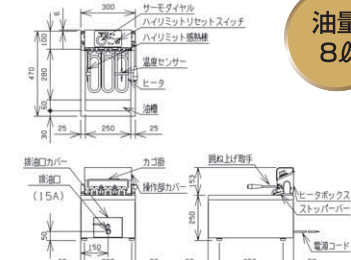


MEF-8TE

税抜標準価格
238,000円



油量
8ℓ

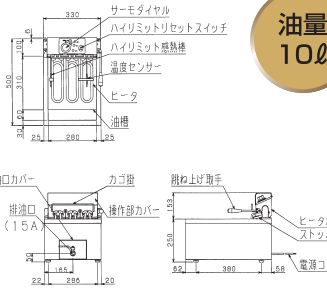


MEF-10TE

税抜標準価格
258,000円



油量
10ℓ



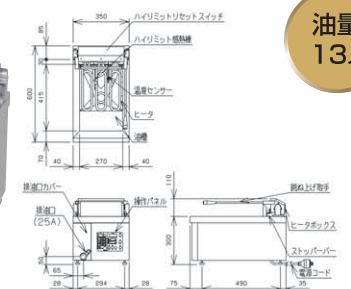
MEF-13TE

税抜標準価格
308,000円

マイコン
搭載



油量
13ℓ



卓上ファーストフードタイプ・i槽式

MEF-10TPD

税抜標準価格
230,000円

油量
10ℓ



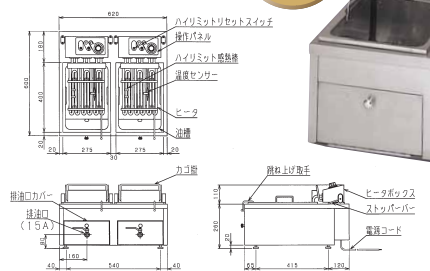
※油槽の取り外しが
できます。

卓上ファーストフードタイプ・ii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。

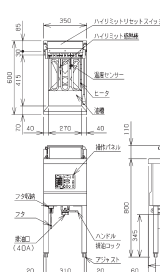
レギュラータイプ・i槽式

MEF-13E

税抜標準価格
390,000円

マイコン
搭載

油量
13ℓ

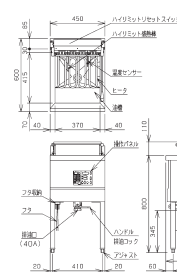


MEF-18E

税抜標準価格
448,000円

マイコン
搭載

油量
18ℓ

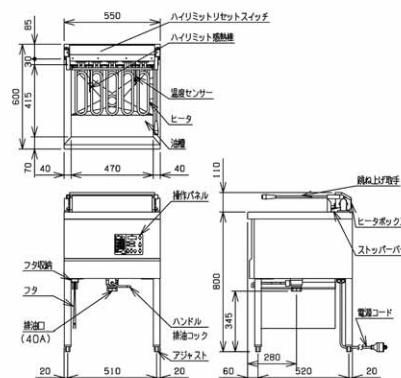


MEF-23E

税抜標準価格
518,000円

マイコン
搭載

油量
23ℓ

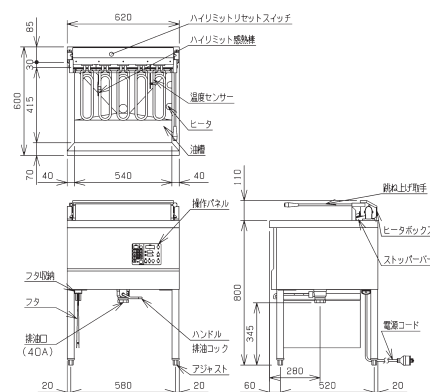


MEF-27E

税抜標準価格
585,000円

マイコン
搭載

油量
27ℓ

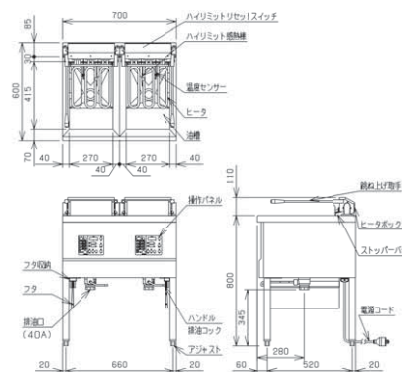


MEF-13WE

税抜標準価格
745,000円



油量
13ℓ×2

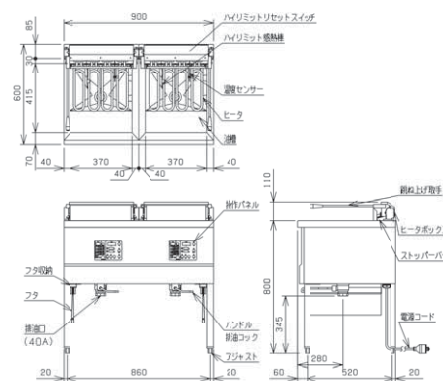


MEF-18WE

税抜標準価格
860,000円



油量
18ℓ×2

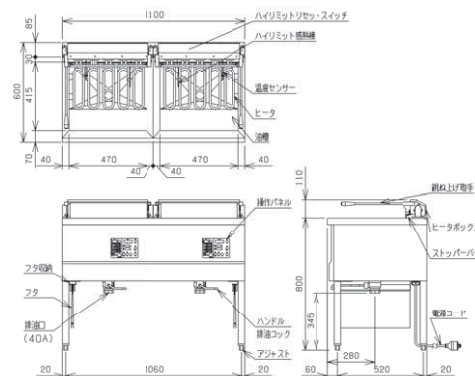


MEF-23WE

税抜標準価格
990,000円



油量
23ℓ×2

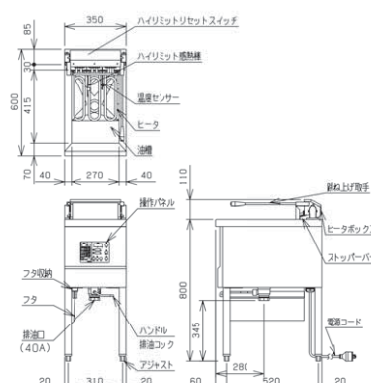


MEF-13FE

税抜標準価格
430,000円



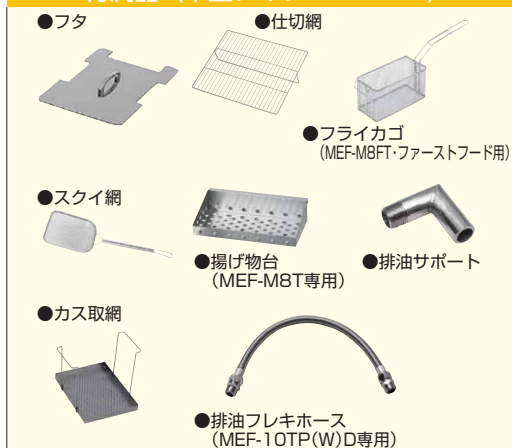
油量
18ℓ



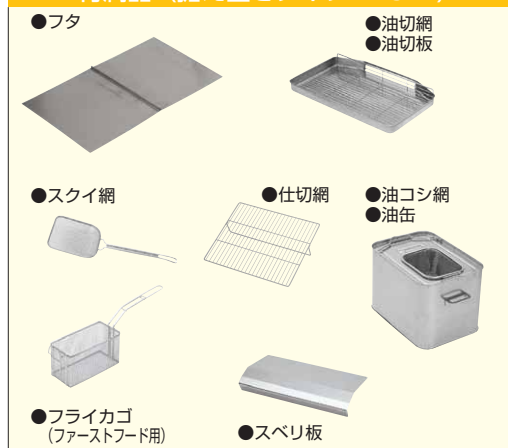
■電気フライヤー仕様表

型 式		外形寸法 (mm)			油量 (ℓ)	電源 (50/60Hz)	消費 電力 (kW)	必 手 元 開閉器 容 量	電源コード	重量 (kg)	付 属 品														
		間口	奥行	高さ							フ タ	仕 切 網	油 缶	油 コシ 網	スクイ ネット	スベリ 板	油 切 板	油 切 網	カス 取 網	揚げ 物 台	フライ カゴ	排 油 サ ポ ー ト	排 油 ホ ス	取 付 金 具	
ミニフライヤー MEF-M8T		255	475	195	8	1φ100V	1.3	—	2m プラグ付 (接地アダプター) ㊦	7.5	1					1				1					
ミニフライヤー MEF-M8FT		255	475	195	8	1φ100V	1.3	—	2m プラグ付 (接地アダプター) ㊦	7.3	1										1				
卓上タイプ	MEF-3TAE	220	400	200	3	1φ100V	1.3	—	2m プラグ付 (接地アダプター) ㊦	10.5	1	1			1					1					
	MEF-5TAE	300	420	200	5	1φ100V	1.8	20A	2m 20A 接地L型プラグ付 ㊦	13	1	1			1					1					
	MEF-5TE	300	420	200	5	1φ200V	1.8	15A	2m 1.25mm ² —3芯 直結	13	1	1			1					1					
	MEF-8TE	300	470	250	8	3φ200V	3.4	15A	2m 2mm ² —4芯 直結	16.5	1	1			1					1					
	MEF-10TE	330	500	250	10	3φ200V	4.5	15A	2m 2mm ² —4芯 直結	18.5	1	1			1					1					
	MEF-13TE	350	600	300	13	3φ200V	4.8	20A	2m 接地3P 20A引掛プラグ付 ㊦	26	1	1	小1	1		1	1	1	1			1			
卓上タイプ ファーストフード用	MEF-10TPD	315	600	260	10	3φ200V	3.0	15A	2m 2mm ² —4芯 直結	16	1											2		1	1
	MEF-10TPWD	620	600	260	10×2	3φ200V	6.0	30A	2m 接地3P 30A引掛プラグ付 ㊦	31.5	2											4		1	1
レギュラータイプ	MEF-13E	350	600	800	13	3φ200V	4.8	20A	2m 接地3P 20A引掛プラグ付 ㊦	37	1	1	小1	1		1	1	1	1						
	MEF-18E	450	600	800	18	3φ200V	6.4	30A	2m 接地3P 30A引掛プラグ付 ㊦	43	1	1	大1	1		1	1	1	1						
	MEF-23E	550	600	800	23	3φ200V	8.0	30A	2m 接地3P 30A引掛プラグ付 ㊦	48	1	1	小2	2		1	1	1	1						
	MEF-27E	620	600	800	27	3φ200V	10.0	40A	2m 8mm ² —4芯 直結	53	1	1	小2	2		1	1	1	1						
	MEF-13WE	700	600	800	13×2	3φ200V	9.6	40A	2m 8mm ² —4芯 直結	63	2	2	小2	2		2	2	2	2						
	MEF-18WE	900	600	800	18×2	3φ200V	12.8	50A	2m 14mm ² —4芯 直結	75	2	2	大2	2		2	2	2	2						
	MEF-23WE	1,100	600	800	23×2	3φ200V	16.0	60A	2m 14mm ² —4芯 直結	87	2	2	小4	4		2	2	2	2						
ファースト フード用	MEF-13FE	350	600	800	18	3φ200V	4.8	20A	2m 接地3P 20A引掛プラグ付 ㊦	40	1	1	小2	2								2			

付属品 (卓上タイプ※13TEは除く)



付属品 (据え置きタイプ・13TE)



オプション (13TE・レギュラー・ファーストフード用)



●型式によりサイズ・仕様が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! 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。



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。

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。

遠赤外線シーズヒーターで美味しい揚げ上がり。

MEF-3TALE 1φ100V

税抜標準価格
236,000円

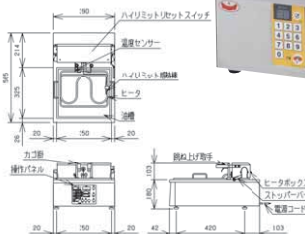
油量 3ℓ



MEF-5TLE

税抜標準価格
298,000円

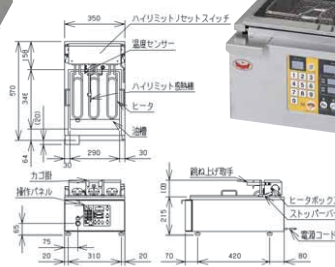
油量 5ℓ



MEF-8TLE

税抜標準価格
348,000円

油量 8ℓ



スローダウン機構で安全!

ゆっくり
戻るの
で安全!

スイングアップしたヒーターは自動で通電を停止!

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。



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。



過熱防止装置搭載で安心。

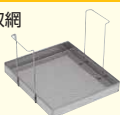
電気オートリフトフライヤー仕様表

☆印の機種種の納期は受注後約3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	重量 (kg)	付 属 品
☆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



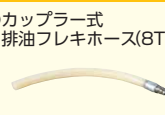
●仕切網



●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用にスクリーン(小)をご用意しております。

優れた安全性と充実の調理機能を搭載！ デリカコーナーでの惣菜調理に最適なフライヤー！

■ 調理能力表(MEF-DL18B)

※冷凍食品の場合は所要時間が3～5割増します。

調理名	1回調理量	適正油温	調理時間	能力／h
コロッケ(生50g)	15～21個	180～200℃	2分～3分	250～350個
トンカツ	16～20個	180～190℃	2分～4分	200～250個
あじ天ぷら	28～36個	180～190℃	2分～4分	350～450個
野菜天ぷら	12～31個	160～180℃	1分～3分	200～500個
フライドポテト(冷凍)	1.2kg	180℃	4分	15kg
フライドチキン	1.2kg	180～190℃	3分～6分	10kg

デリカ向け電気フライヤーは、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たタイプをご用意しています。

スローダウン機構の採用で優れた安全性を実現！

スイングアップしたヒーターを戻す際にダンパーが働くため、手を離しても急激に落下せずゆっくりと下降します。ヒーターが油面に落下することによる火傷の心配がなく安全です。さらにスイングアップしたヒーターは自動で通電が停止するため、手を触れてしまって火傷をする危険性が大幅に減少。清掃時の安全性が大幅に向上しました。



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メニューまで登録可能。油の温度(100～220℃)、時間(0秒～99分59秒)はもちろんのこと、二度揚げのステップ調理も予めプログラムできるため、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7パターンからお選びいただけるため、複数台で使用する場合でも1台ごとにメロディーを変えることで揚げ上がり時の識別が容易です。



充実の機能に優れた清掃性！全36機種をラインアップ！

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、揚げ加減が足りないときなどは、10秒単位での延長調理もワンタッチで行えます。



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。

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。



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。



充実のラインアップ

スタンダードな操作部正面パネル仕様、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、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をそれぞれラインアップしております。



正面パネル仕様



左右セパレート仕様



上部仕様

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。



固形油を使っ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。

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。



清掃性に優れる架台セット仕様もございます。

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。



脚周りがよりスッキリ！

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

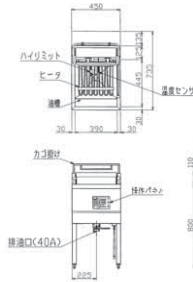
スタンダードな操作部正面パネル仕様

MEF-DL18B

税抜標準価格
708,000円

マイコン
搭載

油量
18ℓ

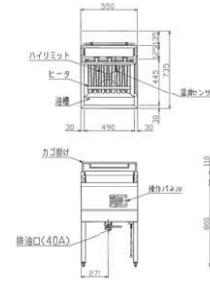


MEF-DL23B

税抜標準価格
878,000円

マイコン
搭載

油量
23ℓ

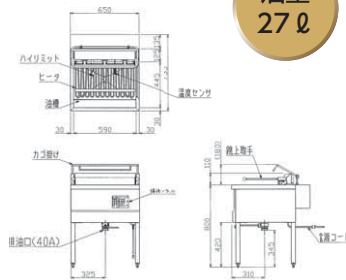


MEF-DL27B

税抜標準価格
949,000円

マイコン
搭載

油量
27ℓ



操作部左右セパレート仕様

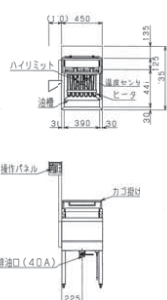
操作部が目の前に来て使いやすい操作部左右セパレート仕様

MEF-DL18BL(R)

税抜標準価格
788,000円

マイコン
搭載

油量
18ℓ



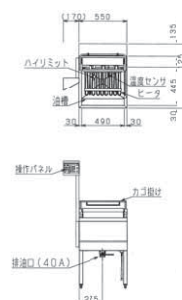
※写真は左操作仕様です。

MEF-DL23BL(R)

税抜標準価格
958,000円

マイコン
搭載

油量
23ℓ



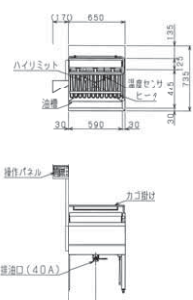
※写真は左操作仕様です。

MEF-DL27BL(R)

税抜標準価格
1,029,000円

マイコン
搭載

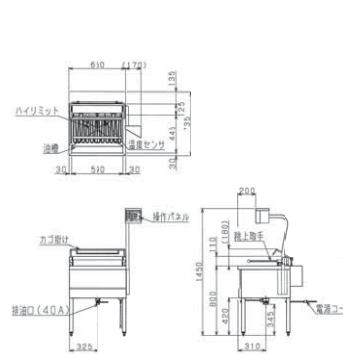
油量
27ℓ



※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



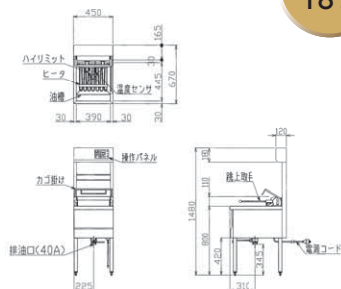
スッキリとレイアウトができる省スペースな操作部上部仕様

MEF-DL18BU

税抜標準価格
788,000円



油量
18ℓ

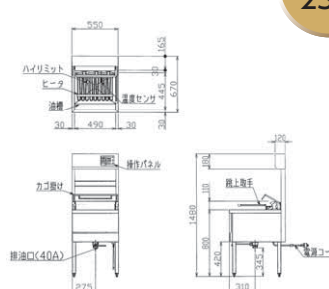


MEF-DL23BU

税抜標準価格
958,000円



油量
23ℓ

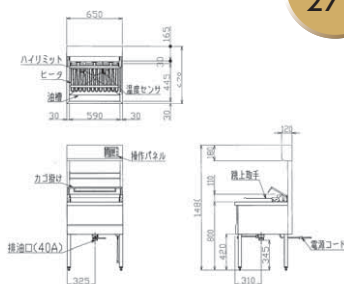


MEF-DL27BU

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	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 左右セパレート	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/左右セパレート仕様)		オプション (上部仕様)	
●フタ	●スクイ網	●上乗せ油切セット	●合わせ板	●上乗せ油切セット	●フライカゴホルダー (操作部上部仕様)
●油缶	●油コシ網			●合わせ板	
●仕切網	●フライカゴ	●フライカゴホルダー			

※型式によりサイズ・仕様が異なる場合があります。

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。



脚周りがよりスッキリ!

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

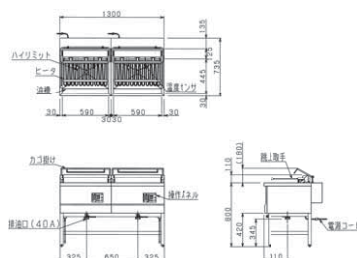
架台セット仕様

税抜標準価格

1,928,000円

マイコン搭載

油量
27ℓ×2



MEF-DLK18BW

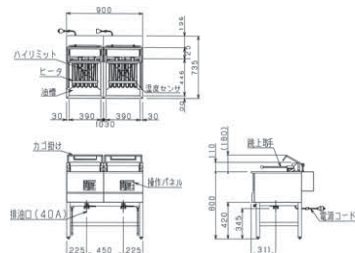
架台セット仕様

税抜標準価格

1,446,000円

マイコン搭載

油量
18ℓ×2



MEF-DLK23BW

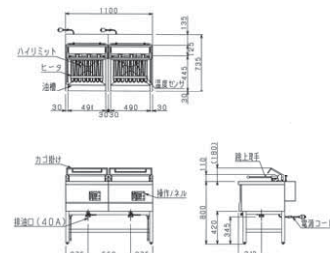
架台セット仕様

税抜標準価格

1,786,000円

マイコン搭載

油量
23ℓ×2



操作部左右セパレート仕様

MEF-DLK27BSW

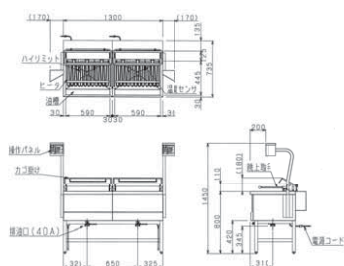
架台セット仕様

税抜標準価格

2,088,000円

マイコン搭載

油量
27ℓ×2



MEF-DLK18BSW

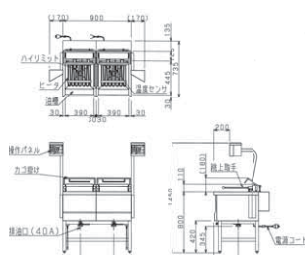
架台セット仕様

税抜標準価格

1,606,000円

マイコン搭載

油量
18ℓ×2



MEF-DLK23BSW

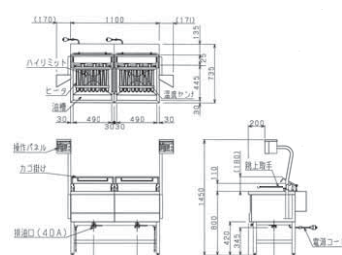
架台セット仕様

税抜標準価格

1,946,000円

マイコン搭載

油量
23ℓ×2



操作部上部仕様

MEF-DLK27BUW

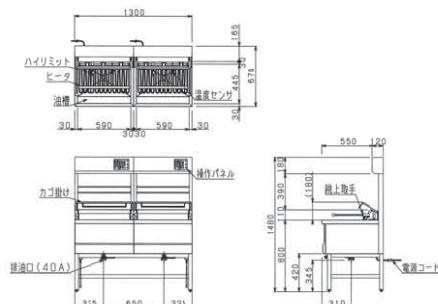
架台セット仕様

税抜標準価格

2,088,000円

マイコン搭載

油量
27ℓ×2



MEF-DLK18BUW

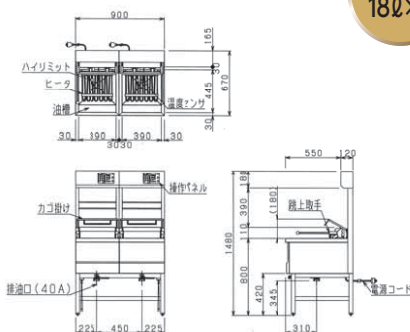
架台セット仕様

税抜標準価格

1,606,000円

マイコン搭載

油量
18ℓ×2



MEF-DLK23BUW

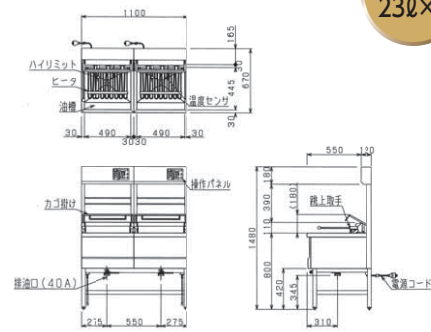
架台セット仕様

税抜標準価格

1,946,000円

マイコン搭載

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 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	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	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	1
操作部 左右セパレート	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	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	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	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	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	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	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/左右セパレート仕様)	オプション (上部仕様)
●フタ ●スクイ網 ●油缶 ●油コシ網 ●仕切網 ●フライカゴ ●合わせ板	●上乗せ油切セット ●フライカゴホルダー	●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!

MEF-D

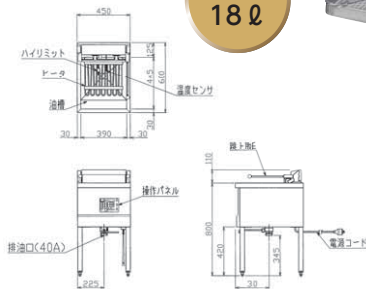
操作部正面パネル仕様

MEF-D18B

税抜標準価格
485,000円

マイコン
搭載

油量
18ℓ

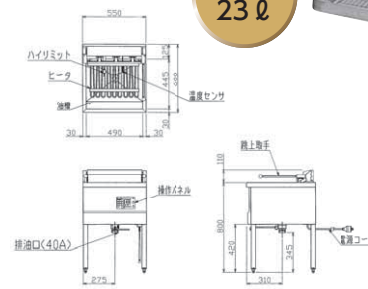


MEF-D23B

税抜標準価格
580,000円

マイコン
搭載

油量
23ℓ

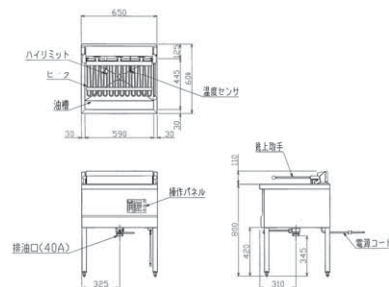


MEF-D27B

税抜標準価格
654,000円

マイコン
搭載

油量
27ℓ



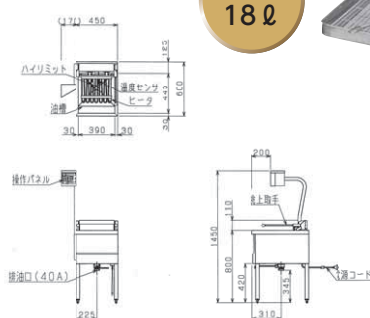
操作部左右セパレート仕様

MEF-D18BL(R)

税抜標準価格
565,000円

マイコン
搭載

油量
18ℓ



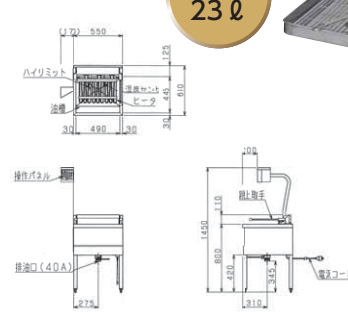
※写真は左操作仕様です。

MEF-D23BL(R)

税抜標準価格
697,000円

マイコン
搭載

油量
23ℓ



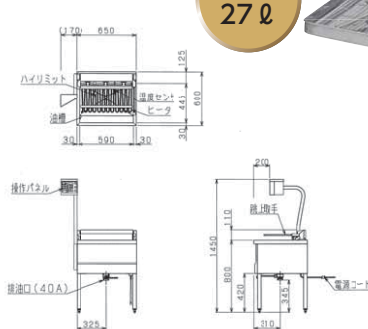
※写真は左操作仕様です。

MEF-D27BL(R)

税抜標準価格
734,000円

マイコン
搭載

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)	必須 開閉 容量	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 ペ リ 板
正面 操作部	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
操作部左右 パネル	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
	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

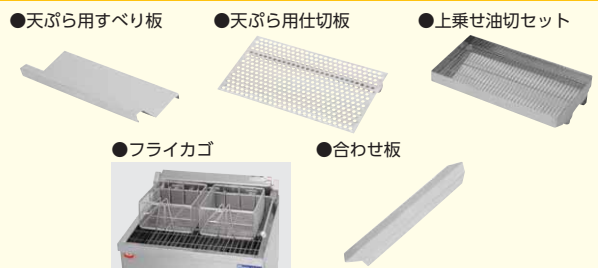
※()内寸法は操作部を含みます。

付属品



※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



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

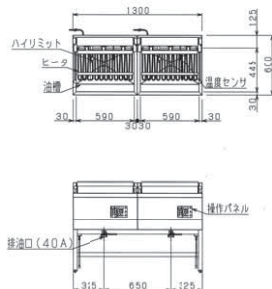
架台セット仕様

税抜標準価格

1,338,000円

マイコン
搭載

油量
27ℓ×2



MEF-DK18BW

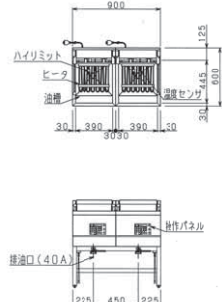
架台セット仕様

税抜標準価格

1,000,000円

マイコン
搭載

油量
18ℓ×2



MEF-DK23BW

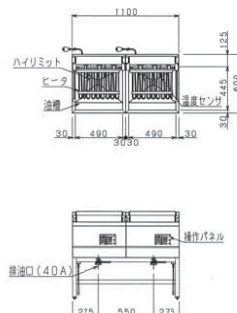
架台セット仕様

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

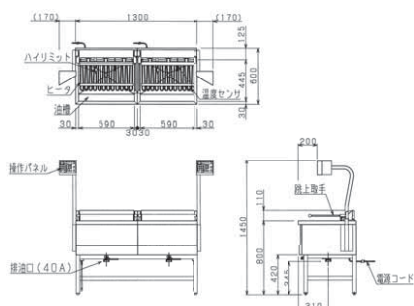
架台セット仕様

税抜標準価格

1,498,000円

マイコン搭載

油量
27ℓ×2



MEF-DK18BSW

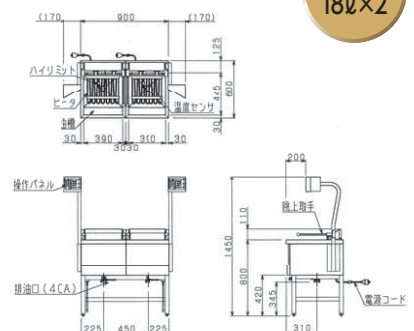
架台セット仕様

税抜標準価格

1,160,000円

マイコン搭載

油量
18ℓ×2



MEF-DK23BSW

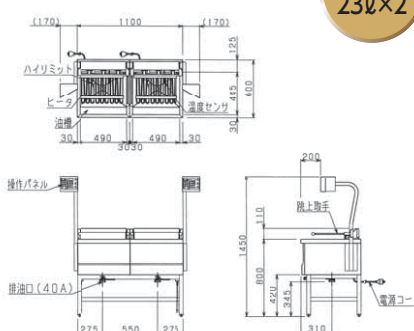
架台セット仕様

税抜標準価格

1,424,000円

マイコン搭載

油量
23ℓ×2



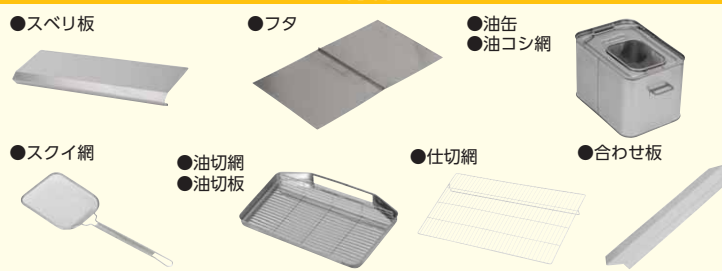
デリカ向け電気フライヤー 架台セット仕様 仕様表

■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 ベリ 板	合 わせ 板
正面 パネル 操作部	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 ×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 ×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 ×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 ×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

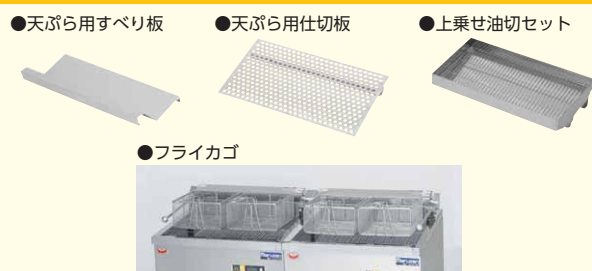
※()内寸法は操作部を含みます。

付属品



※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

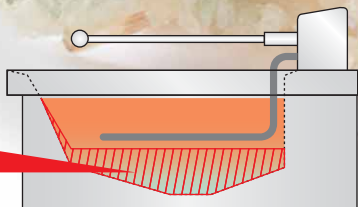


天ぷら調理に最適化した無駄のない油槽構造で 油量と消費電力を大幅節減!

節油&省エネで低ランニングコスト!

油量を33%節減!

揚げカスが沈殿しにくい天ぷら調理においては、従来油槽底部に設けていた揚げカスを溜めるスペース=クールゾーンが不要となります。そのため、同等の油槽面積を持つ当社のデリカ向け電気フライヤーにくらべ、油量を33%も削減することができました。油代にかかるコストを大幅に節減できます。



このスペースを
カット!

消費電力も約30%オフ!

少なくなった油量に合わせて、油を加熱するヒーターも出力を抑えました。同等の油槽面積を持つ当社デリカ向け電気フライヤーとくらべ、ヒーター出力を約30%オフ。光熱費の大幅なコストダウンが実現できます。

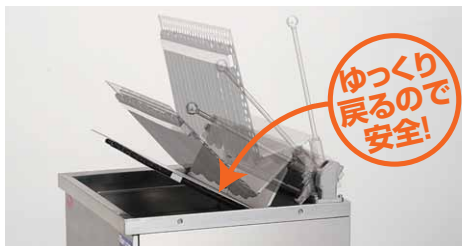
加熱ゾーンの省スペース化でより節油に!

消費電力を下げたことでヒーター形状も薄くシンプルに。加熱ゾーンが省スペースとなり、より油量の低減につながりました。また、清掃性にも優れています。



スローダウン機構の採用で優れた安全性を実現!

スイングアップしたヒーターを戻す際にダンパーが働くため、手を離しても急激に落下せずゆっくりと下降します。ヒーターが油面に落下することによる火傷の心配がなく安全です。さらにスイングアップしたヒーターは自動で通電が停止するため、手を触れてしまっても火傷をする危険性が大幅に減少。清掃時の安全性が大幅に向上しました。



ゆっくり
戻るので
安全!

遠赤外線美味しく揚がる。

ヒーターの放射する遠赤外線が、油の局部過熱を防ぎながら万遍なく加熱します。これが油の劣化をも抑え、食材の風味を損なわずに美味しく調理できます。



メニュー登録機能搭載!

油の温度(100~220℃)、揚げ時間(タイマー:0秒~99分59秒)は予め登録が可能です(最大99メニュー)。また揚げ時間はマニュアルスイッチを使えば一時的に変更できます。タイマー終了時のメロディーは7パターンからお選びいただけるため、複数台ご使用になる場合でも1台ごとにメロディーを変えることで揚げ上がり時の識別が容易です。



エコモードで油の酸化を抑えるとともに省エネ。

ECO スwitch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。

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。

電気天ぷらフライヤーは、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たタイプをご用意しております。

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。



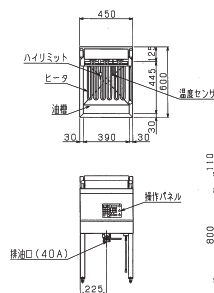
電気天ぷらフライヤー

MEF-T18B

税抜標準価格
465,000円



油量
12ℓ

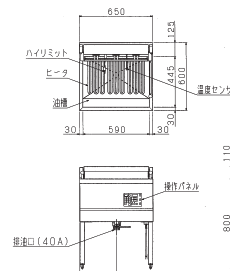


MEF-T27B

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

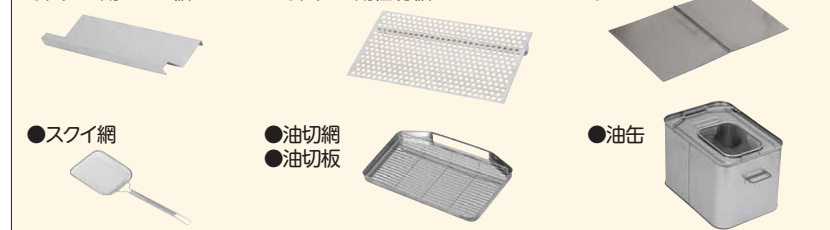
●天ぷら用仕切板

●フタ

●スクイ網

●油切網
●油切板

●油缶

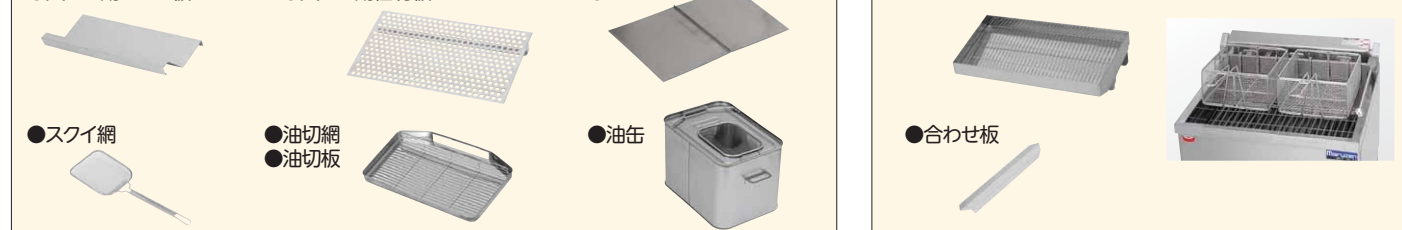


オプション

●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。

フライカゴを2つ搭載したダブルオートリフト! 少量多品種調理に威力を発揮!

厨房の
人手不足対策に!

オートリフト機構を搭載した2つのフライカゴで
調理時間の異なるメニューも1人で同時調理!

設定された調理時間になると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。また2つのフライカゴはそれぞれの操作パネルで個別に調理時間を設定できるため、揚げ時間が異なる食材やメニューでも同時調理が可能、作業効率がより一層向上します。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。



■左右のフライカゴがそれぞれ個別にリフトアップ。

スローダウン機構と跳ね上げ停止スイッチの採用で優れた安全性を実現!

スイングアップしたヒーターを戻す際にダンパーが動くため、手を離しても急激に落下せずゆっくりと下降します。ヒーターが油面に落下することによる火傷の心配がなく安全です。さらにスイングアップしたヒーターは自動で通電が停止するため、手を触れてしまって火傷をする危険性が大幅に減少。清掃時の安全性が大幅に向上しました。



ゆっくり
戻るので
安全!

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。

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(卓上タイプを除く)。



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メニューまで登録可能。油の温度(100~220℃)、時間(0秒~99分59秒)はもちろんのこと、二度揚げのステップ調理も予めプログラムできるため、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7パターンからお選びいただけるため、左右のフライカゴでメロディーを変えることで揚げ上がり時の識別が容易です。



左側操作パネルはメニュー設定、スタート/ストップ、延長スイッチのみとなります。

業界初!

据え置きタイプは奥行寸法600mm! 限られたスペースで幅広い調理が可能です!

業界で初めて据え置きオートリフトフライヤーで奥行寸法600mmを実現しました!オートリフトを搭載していない標準サイズのフライヤーとも入れ替え可能で設置場所の選択肢が広がる。とともに、ダブルオートリフトなので厨房の限られたスペースで多品種少量調理が可能となります。

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。

電気ダブル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たタイプをご用意しております。

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

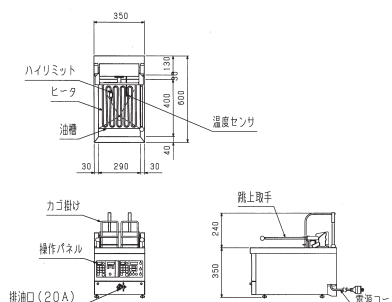
卓上タイプ

MEF-WL13TB

税抜標準価格
690,000円

マイコン
搭載

油量
13ℓ



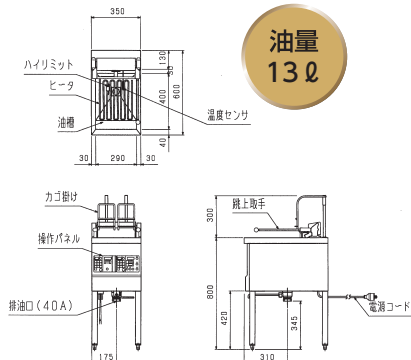
レギュラータイプ・槽式

MEF-WL13B

税抜標準価格
830,000円

マイコン
搭載

油量
13ℓ

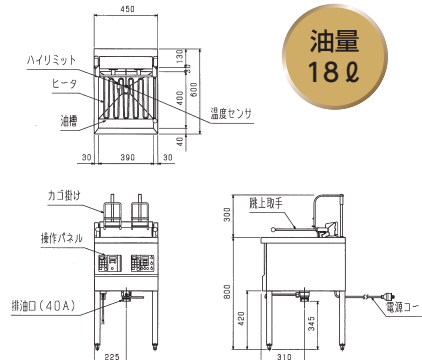


MEF-WL18B

税抜標準価格
888,000円

マイコン
搭載

油量
18ℓ

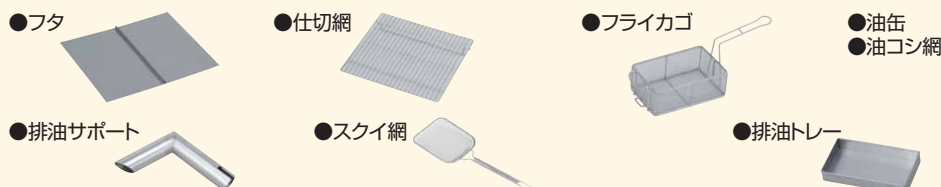


電気ダブルオートリフトフライヤー仕様表

■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。

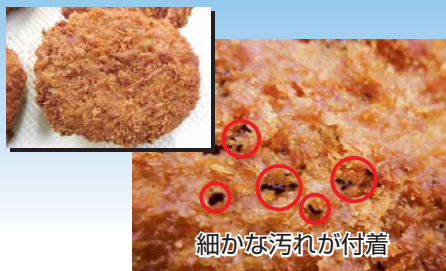
油の寿命を長持ちさせ、油代を節減! 綺麗な揚げ上がりを保つフライヤーの必需品!



油代を節減し、揚げ物の商品価値をしっかりと保ちます!

調理後の油をろ過することで揚げカスなどの不純物を取り除き、油の寿命を長持ちさせます。油代の節減につながるほか、食材の綺麗な揚げ上がりを保ち、商品価値をしっかりとキープ。揚げ物調理の必需品です。

①未ろ過の油で揚げたコロッケ



②ろ過済みの油で揚げたコロッケ



綺麗な揚げ上がりを保つことで、食材の見栄えや商品価値をしっかりとキープ!

※1日6時間運転×9日間で実験。
※①は1日1回揚げカスを取り除くのみ。
※②は1日1回ろ過を行う。
※使用状況により異なる場合があります。

油の補充作業、油槽の清掃作業を安全に効率よく行えます。

調理後の油をろ過機に落とし、電源スイッチを入れるとろ過された油がホースから吐出され油槽に戻ります。重たい油缶を持ち上げる必要が無いので、安全性が格段に向上します。また、ろ過された油を流すことで油槽内の揚げカス等の清掃が効率よく行えます。

POINT

- 場所をとらないコンパクト設計でフライヤーの下に収納できます。
- カス取りアミとろ紙の二重ろ過で細かい揚げカスや不純物がしっかりと取り除けます。
- ろ紙の交換も簡単に行え、オイルタンクの清掃も容易です。



排出ホースは食品衛生法に合格した素材を採用!

排出ホースには食品衛生法に合格済みの素材を採用。耐油性、耐熱性に優れ安心です。

食品衛生法適合素材を採用しているのは
マルゼンのみ!



ホースを固定できる磁石付。
※排出時は取手を持って使用してください。

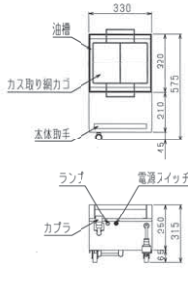
デリカ向け電気フライヤーとの設置例
(適合機種はお問い合わせください。)

油ろ過機

MOF-20

税抜標準価格
198,000円

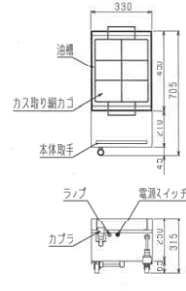
油量
20ℓ



MOF-27

税抜標準価格
210,000円

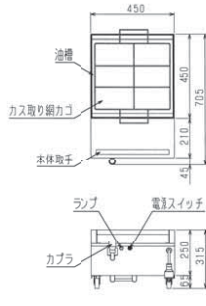
油量
27ℓ



MOF-40

税抜標準価格
268,000円

油量
40ℓ

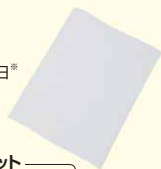


油ろ過機とフライヤーの適合機種についてはお問い合わせください。

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) 間口 奥行 高さ	油量 (ℓ)	ろ過能力(ℓ/分) (50/60Hz)	ろ過油温 (℃)	電源 (50/60Hz)	消費電力 (W)	電源コード	重量 (kg)	付 属 品
MOF-20	330 575 315	20	6/5.5	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	6/5.5	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	6/5.5	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。

フライヤーとホイロがひとつに! ドーナツやカレーパンなど人気メニューに最適。

フライヤーとホイロが一体となり 効率良く作業できる。

定評あるフライヤーを上部に、高機能のホイロを下部に組み合わせた専用機種です。醗酵後の生地をすぐにフライヤーで揚げられ、作業効率アップ。これ1台あればスペースを取らずに、ドーナツやカレーパンなどの人気メニューがすぐ始められます。

スローダウン機構と跳ね上げ停止スイッチの 採用で優れた安全性を実現!

スイングアップしたヒーターを戻す際にダンパーが働くため、手を離しても急激に落下せずゆっくりと下降します。ヒーターが油面に落下することによる火傷の心配がなく安全です。さらにスイングアップしたヒーターは自動で通電が停止するため、手を触れてしまって火傷をする危険性が大幅に感少。清掃時の安全性が大幅に向上しました。



熱効率の良い赤外線シーズヒーター採用。

ヒーターには熱効率に優れた赤外線シーズヒーターを採用。コンパクトでも、たくさんのドーナツを一度に揚げられます。



コンパクトながら高機能なホイロ。

ホイロには簡易加湿器を搭載。庫内に均一な温度と湿度に保ち、ムラのない理想的な醗酵を行います。簡易加湿器は水位センサーを備え、水量が減るとランプが点灯してお知らせします。また、ホイロ庫内にはLEDを装備し、生地の状態を隅々まで確認できます。



合わせ板(オプション)をご用意しています。

ドーナツフライヤーシステムのLタイプとRタイプを並べて使用の際に合わせ板(オプション)を使用すれば、本体の間への油や水分、ゴミ等の入り込みを防止し衛生的に保ちます。

スイングアップ方式ヒーターで お手入れ簡単。

ヒーター部分をスイングアップでき、油槽の掃除が簡単に行えるのに加え、油槽のコーナー部にはR加工を施して、清掃性をアップしました。



マイコン制御で油温を管理。

フライヤーの油温はマイコン制御により100~220℃まで1℃刻みでコントロールが可能。ホイロはシンプルなダイヤル式を採用しました。油の侵入を防ぐ操作部のカバーは、閉じた状態でも窓から常に動作状態が確認でき、デジタル表示で油温も一目瞭然です。



写真はカバーを開けた様子

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、ハイリミット本体に異常が生じた場合にも回路を遮断するのでより安全です



使いやすいサイドラック。

サイドラックの天板には傾斜を付け、油切りした油がフライヤーの油槽に戻る形状になっています。清掃性だけでなくコスト節減にも貢献。網受けは各段取り外し可能でラックにお手入れできます。また、キャスター付なのでラクラク移動できます。排油作業は右の写真のように、サイドラックを外して行います。



ドーナツフライヤーは、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。

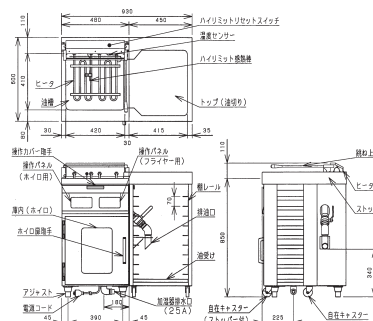
ドーナツフライヤーシステム

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

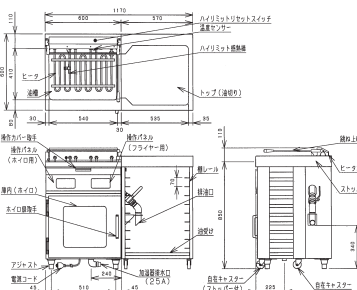


MEFD-23GL+MEFD-23RCL

税抜標準価格
730,000円



油量
23ℓ



MEFD-23GL

税抜標準価格
680,000円

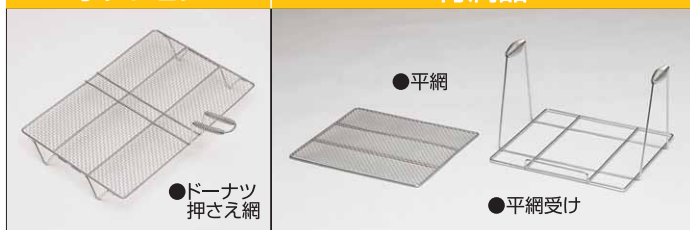
MEFD-23RCL

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)、油コン網、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)、油コン網、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。

理想の次世代型フライヤー!

最小の油量で最大の揚げ能力

高い調理能力を実現!

業界No.1の低出力で

低ランニングコスト!

クールゾーンをしっかりと確保!

油が長持ち!

槽内に部品類いっさいなし!

バツグンの清掃性!

ヒーター火傷の心配は無用!

格段の安全性!



清掃性がバツグンの何もない槽内

高い調理能力

同サイズのフライヤーの中で
最小の油量で最大の揚げ能力を実現!

油槽内に部品類が一切ないため、少ない油でたくさんの食材を揚げられます。調理面積あたりの油量は業界最小の7リットル! 立ち上がりや復帰もすばやく行えます。

固形油を使えて便利なメルト機能(ラード加熱)。

ラードなどの固形油を使用する場合には、固形油を徐々に溶解するメルト機能(ラード加熱)が便利です。ご使用の際はご購入時にお問い合わせください。

低ランニングコスト

業界No.1の低出力と少油量!

高熱効率のIH加熱方式であることに加えて、油の量を少なくしたことで業界No.1の低出力での調理を可能にしました! 調理能力が同等のフライヤーとくらべ消費電力はダントツの低さ。光熱費の削減につながります。また油量が少ないため、油代や廃油処理費なども削減できます。

店舗に応じた出力に設定することでさらに
ランニングコストカット!

IH卓上フライヤーの通常出力は3kWですが、お客様の営業形態やメニュー、使用頻度などに応じて、より低い出力でご使用いただくことも可能です。ご購入時にお問い合わせください。

バツグンの清掃性!

優れた清掃性!

槽内には部品類が一切ないため、清掃性は抜群。調理終了後の清掃作業も大幅に短縮できるため、人件費の削減につながります。

下排油、手前排油がご選びいただけます。

下排油、手前排油がご選びいただけます。下排油は専用架台を合わせてご使用いただくことで排油を簡単・安全に行えます。手前排油は付属の排油ホースがワンタッチで取り付けられ簡単に排油が行えます。

簡単操作で調理のマニュアル化が可能。

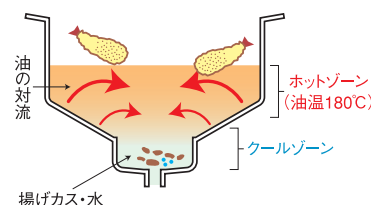
操作パネルはシンプルなデザインで簡単にお使いいただけます。油温はマイコン制御で30~220℃まで1℃刻みで設定が可能。10メニューまで温度と調理時間(0秒~99分59秒)を登録できるため、省力化、調理のマニュアル化が図れます。調理終了後にはブザーでお知らせします。



油が長持ち!

マルゼンこだわりのクールゾーンで油が長持ち。

油槽底面より熱対流が発生することで油を均一にムラなく加熱。さらに揚げカスや水分がクールゾーンに落下するので、酸化を抑えて油の寿命を長持ちさせ、油代を節減します。



エコモードでさらに省エネ、油が長持ち。省エネボタン

調理をしない時間が一定時間経過すると、油温を設定温度より20℃低く維持するエコモードに切り換わります。油の酸化をさらに抑え、長持ちさせるだけでなく消費電力も節減。エコモードは省エネボタンを押すことで手動でも切り換えられます。

安全性

火傷の危険性が大幅に減少!

ヒーターが無いため、跳ね上げたヒーターに触ってしまったり、ヒーターが油面に落下したりする心配は一切ありません。火傷の危険性が大幅に減少し安心です。

安全装置の拡充。

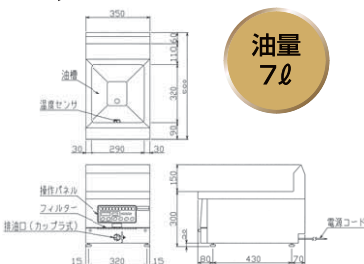
油の異常過熱を防止するため、ハイリミットはもちろんのこと、本体内部での温度上昇や電氣的な異常を検知した場合にも動作を停止する保護機能を採用。安全性をいっそう高めています。

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



マイコン搭載

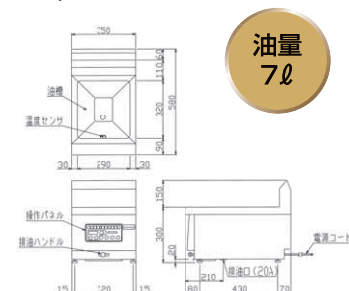
油量
7ℓ

手前排油



MIF-B7T

税抜標準価格
339,000円



マイコン搭載

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ざいます！

●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。

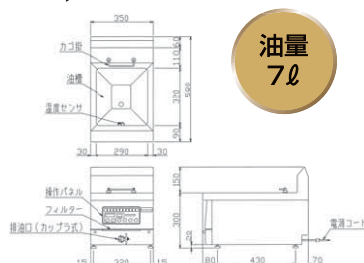
マニュアル操作で温度と時間を設定して調理することも可能です。メニュー登録が不要な場合や、調理の度に温度や時間を変更したい場合などにマニュアルボタンを押してご使用ください。



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



マイコン搭載

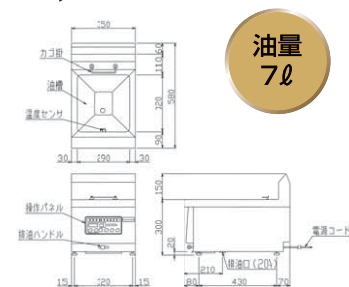
油量
7ℓ

手前排油



MIF-BL7T

税抜標準価格
439,000円



マイコン搭載

油量
7ℓ

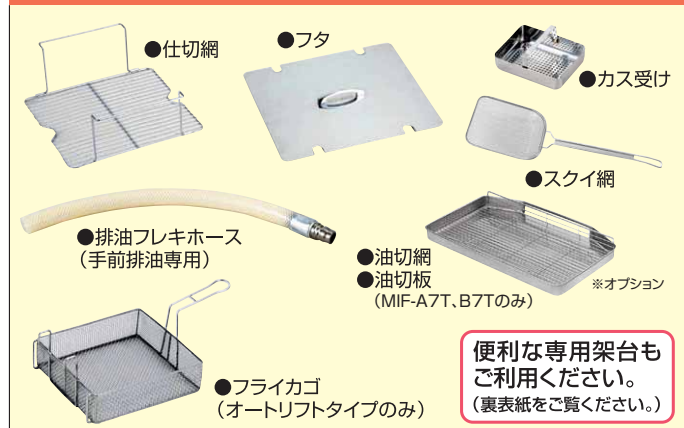
下排油



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



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。)

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。

演出効果バツグン!“魅せる厨房”に最適な 大口徑丸型フライヤー!!



近年、外食産業で注目を浴びる「魅せる厨房」。調理作業をお客様に見せることで臨場感を生み出し、“できたて感”、“つくりたて感”を大きくアピールすることができる、厨房のトレンドスタイルです。

マルゼンのIH丸型フライヤーは油槽形状を丸型とし、釜の輪郭を大きくアピールした仕様です。カウンター越しにお客様の目の前に設置すれば、**まるで大きな専用鍋で調理をしているかのような演出効果**を生み出し、“できたて感”、“つくりたて感”を大いにアピールできます。まさに“魅せる厨房”に最適なフライヤーといえます。



バッグガードの高さを抑えたため、カウンターに設置してもお客様の視線を妨げません。



大量の揚げ物をスムーズに調理!

作業性の良さと高い調理能力を実現!

油槽形状を丸型としたことで、食材の返し作業や揚げカスの回収作業がスムーズに行えます。さらに高熱効率のIH加熱で食材大量投入時にもすばやく温度を復帰。大量の揚げ物も効率良く調理できます。



シンプルで使いやすい操作パネル

操作パネルはとてもシンプル。温度設定スイッチで油温をお好みの温度に設定し、スタートスイッチを押すだけで調理できます。油温はマイコン制御で50～220℃まで1℃単位で設定可能です。



低ランニングコスト!

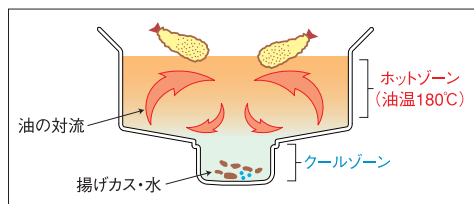
少油量&高熱効率のIH加熱方式で光熱費を削減!

槽内に部品類がないため、調理面積が同等のフライヤーとくらべて油量が少なく済み、さらに高熱効率のIH加熱方式であるため消費電力も7kWと低く、光熱費の削減につながります。

油が長持ち!

マルゼンこだわりのクールゾーンで油が長持ち。

油槽底面より熱対流が発生することで油が均一にムラなく加熱。さらに揚げカスや水分がクールゾーンに落下するので、酸化を抑えて油の寿命を長持ちさせ、油代を節減します。



安全性!

火傷の危険性が大幅に減少し安全!

ヒーターが無いため、ヒーターを跳ね上げたり、触れたりすることがありません。また、カマチ部など手が触れやすい箇所には断熱構造を施したことで火傷の危険性が大幅に減少。さらに低放射熱仕様としたことで作業への負担も軽減します。

エコモードでさらに省エネ、油が長持ち。e 省エネボタン

省エネボタンを押すことで油温を設定温度より20℃低く維持するエコモードに切り換わります。アイドルタイムなどにご使用いただくことで、油の酸化をより抑えて長持ちさせるうえ、消費電力も節減してより一層の省エネ効果を発揮します。

揚げ物の香りを損なわず、美味しい揚げ上がり。

クールゾーン、エコモードで油の酸化を抑え長持ちさせるとともに、常に汚れの少ないホットゾーンで調理できるため、揚げ物の香りを損なわず美味しい揚げ上がりです。

バツグンの清掃性!

優れた清掃性!

槽内には部品類が一切ないため、清掃性は抜群。さらに槽底部にカス受けを設けたため、底に溜まった揚げカスなども簡単に捨てられます。調理終了後の清掃作業も大幅に短縮でき、人件費の削減につながります。



清掃性バツグンの何も無い槽内。



揚げカスはカス受けにたまるので簡単に捨てられます。

IH丸型フライヤー

MIF-500

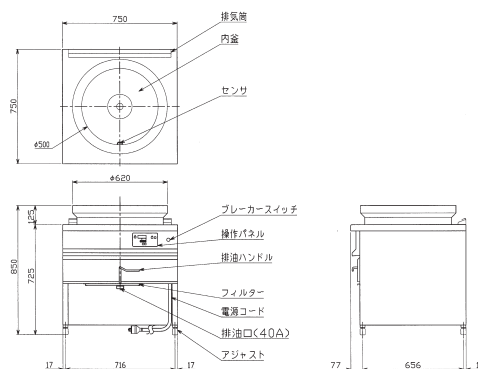
税抜標準価格
998,000円



油量
18ℓ



この製品は、電波法の高周波利用設備に該当し、ご使用にあたり、お客様にて管轄する総合通信局へ届出が必要となります。



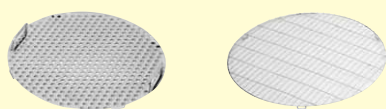
■IH丸型フライヤー仕様表

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
MIF-500	間口	奥行	高さ	18	3φ200V	7.0	30A	2m 接地3P 30A引掛プラグ付	77	スクイ網、仕切網、天ぶら用仕切板、カス受け、油缶(大)、油コシ網、フタ

付属品

調理メニューに応じてお使い分けください。

- 天ぶら用仕切板 (天ぶら用)
- 仕切網 (フライ、その他揚げ物用)



- スクイ網



- カス受け



- 油缶(大)



- 油コシ網



- フタ

加熱パイプ自体が発熱する新IH加熱！ 先進の旨さ、経済性、安全性。

電磁フライヤーは、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た機種をご用意しています。

電磁誘導でやさしくムラなく加熱。

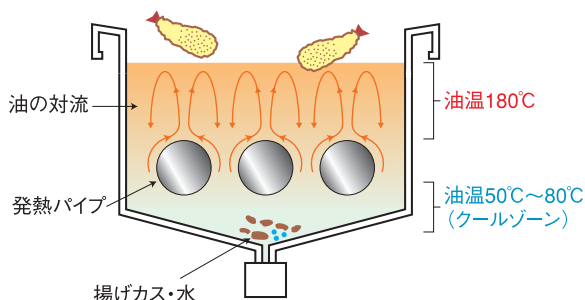
ヒートコイルの電磁誘導により中間加熱パイプ自体が発熱する、新しい加熱方式を採用。パイプがムラなく均一に発熱するので、効率良く油を加熱します。また、パイプの表面積を大きくすることで、大量の油でも一気にムラなく加熱できます。



■表面積の大きな加熱パイプ

酸化を抑え油が長持ち。しかも美味しい。

業界屈指の発熱パイプ表面全体での“低温”均一加熱。しかも槽内に生じる油の大きな対流により局部的な過熱がなく、油の酸化を一段と抑え油代を節約できます。揚げカスや余分な衣・水分は油槽下部のクールゾーンに落下するため、汚れの少ない適温部で調理でき、揚げ物の香りを損ないません。



省コスト、クリーン&セーフティ。

マルゼンの電磁フライヤーは、電力の約85%超を熱に変換できる高熱効率を達成。エネルギーを無駄なく使えるほか、排気熱が無いため、冷房など空調に関わる光熱費を節約できます。また、低温均一加熱なので油煙が発生しにくく厨房環境をクリーンに保てます。

簡単操作で調理のマニュアル化が可能。

全機種とも、マイコン制御で100～220℃まで1℃刻みで温度設定が可能です。操作パネルは、設定油温、実測油温ともにデジタル表示で見やすいだけでなく、5メニューまで調理ごとに設定油温を登録でき、省力化、調理のマニュアル化が図れます。



万一のために2重の安全設計。

油温の異常上昇の際に作動する過熱防止装置と、油量の減少による中間加熱パイプの異常加熱時に作動する空焚き防止装置を設けています。過熱防止装置はハイリミット本体に異常が生じた場合にも作動するのでより安全です。



日常のお手入れもラクラク。

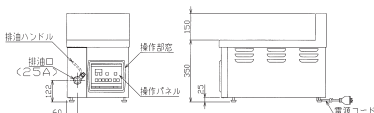
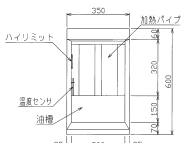
本体正面の操作パネルはカバー付で、油はねや垂れなどから操作部を保護します。また、槽内は加熱パイプだけのシンプルな形状なので、奥まで手が届きやすく清掃が簡単に行えます。排油作業も排油コックをひねるだけで簡単です。

調理能力表 (MIF-18C) ※冷凍食品の場合は所要時間が3～5割増します。

調理名	1回調理量	適正油温	調理時間	能力/h
コロッケ (生50g)	15～21個	180～200℃	2分～3分	250～350個
トンカツ	16～20個	180～190℃	2分～4分	200～250個
あじ天ぷら	28～36個	180～190℃	2分～4分	350～450個
野菜天ぷら	12～31個	160～180℃	1分～3分	200～500個
フライドポテト (冷凍)	1.2kg	180℃	4分	15kg
フライドチキン	1.2kg	180～190℃	3分～6分	10kg

MIF-11TC

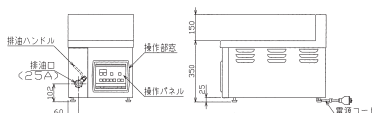
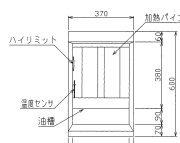
税抜標準価格
416,000円



油量
11ℓ

MIF-15TC

税抜標準価格
426,000円



油量
15ℓ

電磁フライヤー

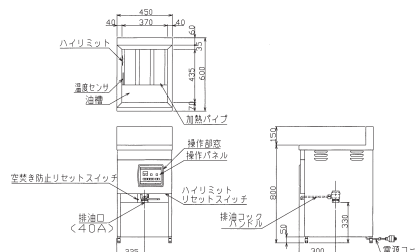
レギュラータイプ・1槽式

MIF-18C

税抜標準価格
445,000円



油量
18ℓ

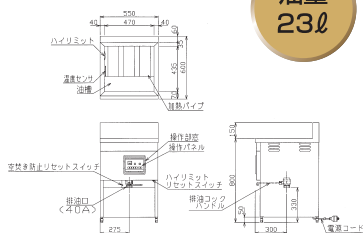


MIF-23C

税抜標準価格
590,000円



油量
23ℓ

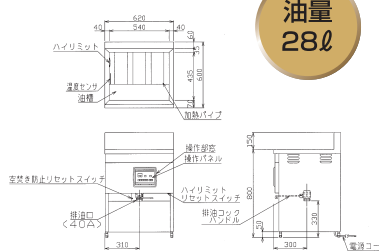


MIF-28C

税抜標準価格
650,000円



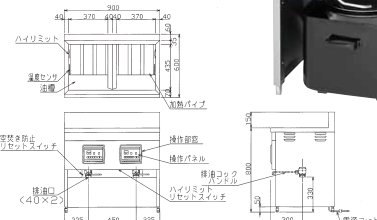
油量
28ℓ



MIF-18WC

税抜標準価格
880,000円

油量
18ℓ×2



2種類の揚げ物を同時に。

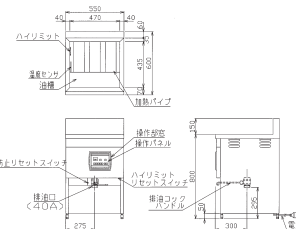
MIF-23FC

税抜標準価格
630,000円

油量
32ℓ



ファーストフードタイプ・1槽式



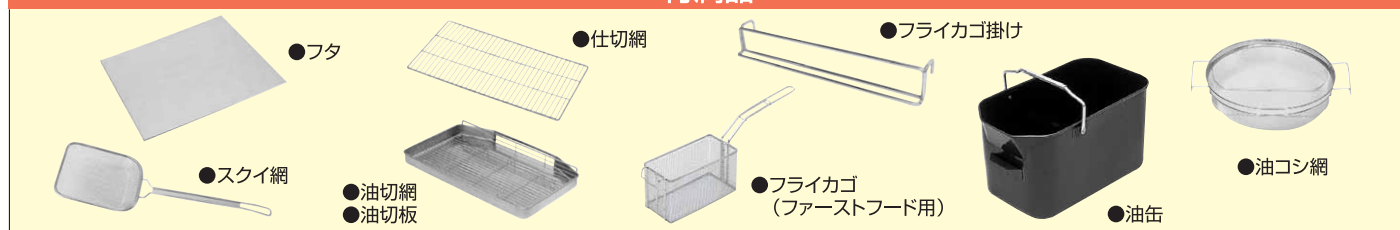
油槽が深く
大量販売に最適!

■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 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							フ タ	仕 切 網	ス クイ 網	油 缶	油 コシ 網	油 切 板	油 切 網	排 油 ポ ット 管	フ ライ カ ゴ 掛 け	フ ライ カ ゴ
卓上タイプ	MIF-11TC	350	600	350	150	11	1φ200V	3.5	30A	2m 接地2P 30A引掛プラグ付 	40	1	1	1			1	1	1		
	MIF-15TC	370	600	350	150	15	1φ200V	3.5	30A	2m 接地2P 30A引掛プラグ付 	41	1	1	1			1	1	1		
レギュラータイプ	MIF-18C	450	600	800	150	18	3φ200V	5.3	30A	2m 接地3P 30A引掛プラグ付 	68	1	1	1	大1	大1	1	1			
	MIF-23C	550	600	800	150	23	3φ200V	7.0	30A	2m 接地3P 30A引掛プラグ付 	83	1	1	1	大1	大1	1	1			
	MIF-28C	620	600	800	150	28	3φ200V	8.5	40A	2m 8mm ² -4芯 直結	97	1	1	1	小2	小2	1	1			
	MIF-18WC	900	600	800	150	18×2	3φ200V	10.6	40A	2m 8mm ² -4芯 直結	135	1	2	2	大2	大2	2	2			
ファーストフードタイプ	☆MIF-23FC	550	600	800	150	32	3φ200V	7.0	30A	2m 接地3P 30A引掛プラグ付 	87	1	1		大1	大1					1 3

付属品



●型式によりサイズ・仕様が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。

世界初 電磁フライヤーに
オートリフト機能を
標準装備！

美味しい揚げ頃を逃さずにリフトアップ。

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。メニューごとに異なる揚げ時間を間違いなく揚げられて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。調理中、調理後の延長など微妙な調整も可能です。



油の劣化を防いで経済的なセーブモード。

セーブスイッチONか、30分間使用されていない状態ではセーブモードに切り替わります。油温を設定より15℃低い状態で維持して油の劣化を防ぎ、経済的です。

10メニュープログラム機能。

貴店のレシピに合わせた油温（100～220℃）と調理時間（10秒～99分50秒）を設定して、10メニューまで記憶可能。売れ筋メニューなどはメニューボタンを押すだけのワンタッチで操作できます。



固形油を使えて便利なメルト機能（ラード加熱）。

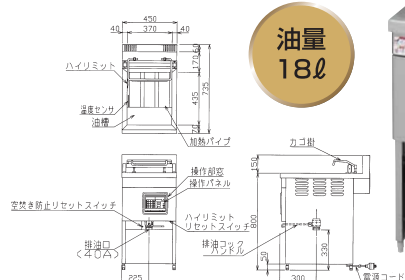
ラードなどの固形油を使用する場合には、固形油を徐々に溶解するメルト機能（ラード加熱）が便利です。（ご使用の際はご購入時にお問い合わせください。）

MIF-18LC

税抜標準価格
668,000円

マイコン
搭載

油量
18ℓ

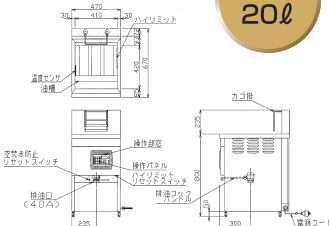


MIF-20SL

税抜標準価格
748,000円

マイコン
搭載

油量
20ℓ



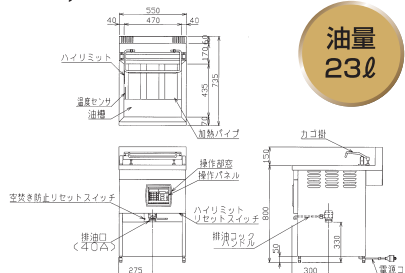
最小限のスペースでリフトを昇降できるため、フライカゴを油槽いっぱいまで大きくすることができました。そのため同等油量の製品と比べ、多くの食材を同時に調理できます。また奥行寸法も670mmとコンパクトになりました。

MIF-23LC

税抜標準価格
828,000円

マイコン
搭載

油量
23ℓ

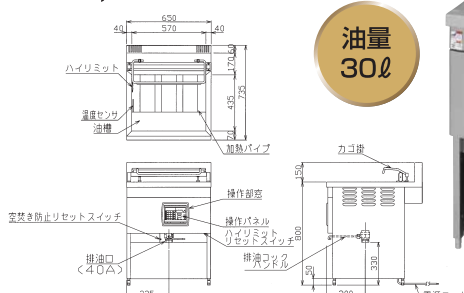


MIF-30LC

税抜標準価格
898,000円

マイコン
搭載

油量
30ℓ



低周波電磁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-18LC	450	735	800	150	18	3φ200V	5.4	30A	2m 接地3P 30A引掛プラグ付	84	フタ、仕切網、スクイ網、油缶 (大1)、油コン網 (大1)、フライカゴ
MIF-23LC	550	735	800	150	23	3φ200V	7.1	30A	2m 接地3P 30A引掛プラグ付	97	フタ、仕切網、スクイ網、油缶 (大1)、油コン網 (大1)、フライカゴ
MIF-30LC	650	735	800	150	30	3φ200V	8.6	40A	2m 8mm ² -4芯 直結	118	フタ、仕切網、スクイ網、油缶 (小2)、油コン網 (小2)、フライカゴ
MIF-20SL	470	670	800	235	20	3φ200V	5.4	30A	2m 接地3P 30A引掛プラグ付	95	フタ、仕切網、スクイ網、油缶 (大1)、油コン網 (大1)、フライカゴ

■納期は受注後約3週間です。

付属品



※型式によりサイズ・仕様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)	200(W)×50(D)×168(H)	200(W)×50(D)×168(H)
コントローラ	15(φ)×135(H)	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

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、カス受けカゴを頻繁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。

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。

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です。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。

MEFR-09TR

税抜標準価格
1,380,000円

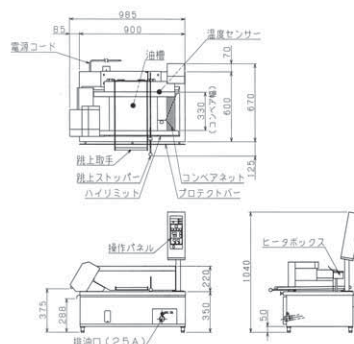


油量
28ℓ



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。)

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



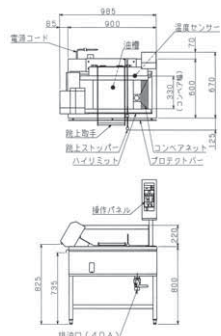
電気連続自動フライヤー<小型>

MEFR-09R

税抜標準価格
1,400,000円



油量
29ℓ

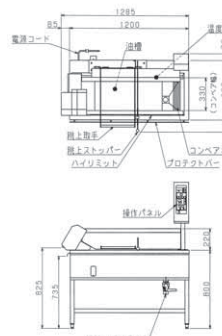


MEFR-12R

税抜標準価格
1,520,000円



油量
42ℓ

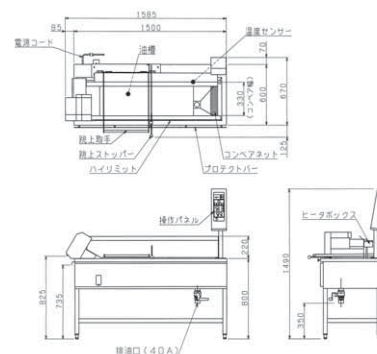


MEFR-15R

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	ス ベ リ 板	天 ぶ ら 用 ス ベ リ 板	フ タ	排 油 サ ポ ー ト	ア ジ 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

●型式によりサイズ・仕様が変わる場合があります。



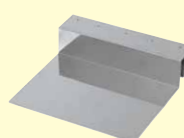
●フタ



●油缶



●油コシ網



●天ぶら用スベリ板



●スベリ板

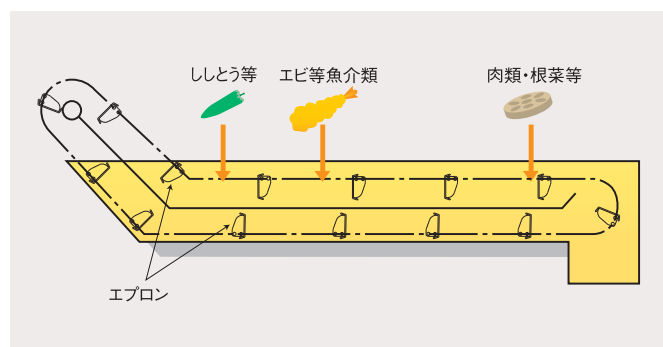


●排油サポート
(09T専用)

コンベアのどの部分からでも投入でき、調理時間の異なる食材を同時に揚げられるエプロン式。

シンプル構造のエプロン式で効率良く調理!!

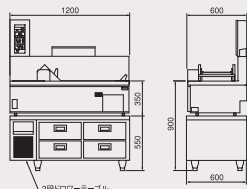
エプロンとエプロンの間隔を133mmピッチとし、揚げ調理の有効範囲を4分割しました。また、エプロンは一定スピードで動いて食材を運ぶので、投入場所を変えることでスペースをムダなく使い、効率的に食材にあった時間で揚げられます。



コンパクトで作業機器と組み合わせやすい!

コンパクトで使いやすい卓上タイプ。調理面の高さが低いので、他調理機器と組み合わせれば、省スペースで揚げ物ラインがつけられます。

■ドロワーテーブルに載せた設置例



万一のトラブルを防ぐ充実の安全装置。

コンベアに食材が挟まった際に、自動的にギアが空転してコンベアを傷めないトルクリミッター他、コンベア非常停止ボタンを搭載。また、立ち消え安全装置と異常過熱防止装置が万一の場合はガスの供給を遮断します。本体に異常が生じた場合にエラーメッセージが表示される自己診断機能も備えています。

マイコンが油温と時間を正確に制御。

油温と時間、コンベアスピードはすべてマイコンがコントロールします。揚げ時間は1～15分まで、油温は1℃単位で100～220℃まで設定可能。美味しい揚げ頃も思いのままです。



30メニュー記憶で調理のマニュアル化が可能。

定番メニューや人気メニューなど30メニューまで登録可能です。油温や揚げ時間が自動コントロールされるので調理のマニュアル化が図れ、省力化に貢献します。

取外し可能なコンベアとエプロン。

コンベアとエプロンは簡単な操作で本体から取外しができ、日常の清掃作業がラクに行えます。



便利なホテルパン置きスペース。

揚げ上がりの食材を受けるホテルパン(2/3サイズ)のスペースがあり、効率的に作業がはかどります。



排油コック付きでラクラク排油作業。

排油は排油コックをまわすだけで作業ができます。油缶はキャスター付きで移動もスムーズです。

ガス卓上エプロン式コンベアフライヤー

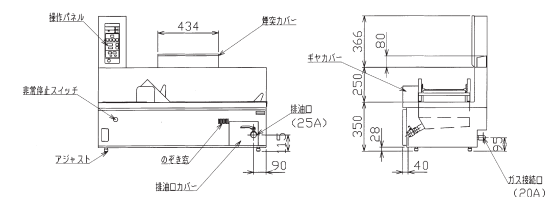
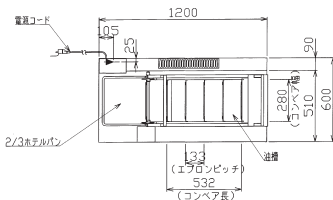
MGFR-126TRB

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。
(裏表紙をご覧ください。)



本機器はカス取り装置を装備していませんので、パン粉等を使用する調理はカスが多く出るため、カス受けカゴを頻繁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	調理温度	調理時間	能力(個/h)
エビフライ(冷凍)	180℃	4分	90
チキン南蛮(冷凍)	180℃	5分	48
イカフライ(冷凍)	180℃	6分	40
から揚げ(冷凍)	180℃	6分	80

※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		ガス接続口	電気 1φ100V 50/60Hz (W)	電源コード	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	2/3 ホテル パン	排 油 バイ プ	油 切 網	カ ス 受 け カ ゴ	ス ペ リ 板	
MGFR-126TR(L)B	1,200	600	350	280	20	1~15	16.9kW (14,500kcal/h)	16.9kW (1.21kg/h)	20A	35	2.5m プラグ付 (接地アダプター) ㊦	大1	大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



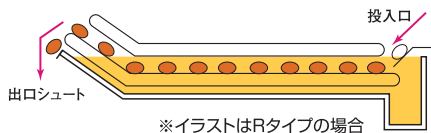
●型式によりサイズ・仕様が異なる場合があります。

学校・病院・給食・セントラルキッチンなど 大量調理、大規模厨房に最適。

耐久性の高い
ステンレス油槽を採用!

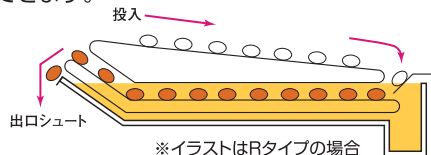
作業性、厨房レイアウトに応じて選べる2タイプ4機種。

■標準タイプ



投入された食材は、搬送と潜行の2本のネットにはさまれて油の中を運ばれ、反対側の出口シュートから自動的に搬出されます。食材を傷つけることなく、表裏とも揚げムラのない美味しい揚げあがりです。また、かき揚げなどの天ぷら類は、専用のスベリ板で送り込むことにより調理できます。

■Uターンタイプ



食材の投入を出口シュート側または本体中央で行うタイプ。作業する方がひとりの場合でも、食材をコンベアにセットしながら、出口シュートより搬出される食材を受け取ることができます。

冷凍食材の連続投入が可能な特殊燃焼構造。

マルゼンオリジナルの特殊燃焼構造により、燃焼排気熱を有効利用して、スピーディな立ち上がりと優れた熱効率を実現しました。冷凍食材の連続投入も可能で、大量の揚げ物を短時間で調理します。油槽の長い機種では(型式20のもの)、出口側にもバーナーを配置しています。

スペースを有効活用できるムダのない設計。

大量調理用の連続フライヤーとして必要な能力を確保しつつ、コンパクトな設計になっています。厨房スペースを有効に使え、これまでスペースの制約で導入できなかった厨房でもご検討いただけます。

全機種に自動カス排出装置を装備。

作業中に生じる揚げカスを自動的に排出する装置を全機種に装備しています。食材へのカスの付着がないので食感を損なわないだけでなく、油の酸化も抑えます。



油温、時間、コンベアスピードを マイコン制御。

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メニューを予め登録でき、ワンタッチで調理可能です。マイコン制御により油温、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。

コンベアをはねあげればお手入れ簡単。

特殊構造のスプリングを用いたコンベアネットを採用。簡単にコンベアネットがはねあげられ、お手入れも簡単です。また、油槽下部はフラットな形状で、作業終了後の洗浄も楽に行えます。



集中排気方式で快適な作業環境。

特殊燃焼構造は集中排気方式を採用。厨房内への排気熱が抑えられて温度上昇も最小限なため、厨房の作業環境も快適です。

数々の安全機能を搭載

万一パイロットバーナーが消えても、立消え安全装置が作動してガスの供給を自動的に遮断し、生ガスの流出を防ぎます。また、油温の異常上昇を感知した場合にも過熱防止装置が自動的にガスを遮断します。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あって安心です。

■ガス連続自動フライヤー<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		ガス 接続 口	電気 1φ100V 50/60Hz (W)	電源 コード	能力 (60g冷凍 コロッケ (個/時)	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	ス ベ リ 板 A	ス ベ リ 板 B	投 入 板	天 ぷ ら 用 板	専 用 多 セ ツ ト		
MGFR-15R(L)C	1,595	1,375	1,310	547	62	2〜15	41.9kW (36,000kcal/h)	41.9kW (3.00kg/h)	20A	67	2m プラグ付 (接地アダプター) ⚡	900	大3	大2小1	1	1	1	1	1	323	
MGFR-20R(L)C	2,115	1,375	1,310	547	84	2〜15	55.8kW (48,000kcal/h)	55.8kW (4.00kg/h)	20A	67		1,200	大4	大2小2	1	1	1	1	1	403	
MGFR-15UR(L)C	1,765	1,375	1,310	547	62	2〜15	41.9kW (36,000kcal/h)	41.9kW (3.00kg/h)	20A	67		900	大3	大2小1					1	330	
MGFR-20UR(L)C	2,270	1,375	1,310	547	84	2〜15	55.8kW (48,000kcal/h)	55.8kW (4.00kg/h)	20A	67		1,200	大4	大2小2					1	411	

■安全装置:立消え安全装置、異常過熱防止装置、エラー表示による自己故障診断機能。 ※調理能力は、投入方法及び食材形態により多少の能力の差が生じます。

■標準タイプのRは食材投入口が右、Lは左となります。UターンタイプのRは食材投入口が左、Lは右となります。 ■ガス連続自動フライヤーの納期は受注後約1ヶ月間です。

ガス連続自動フライヤー<コンベアフライヤー>

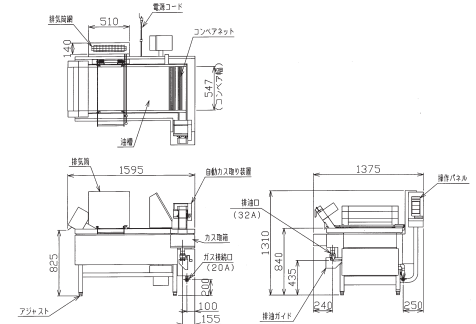
標準タイプ

MGFR-15RC

税抜標準価格
1,850,000円

マイコン
搭載

油量
62ℓ

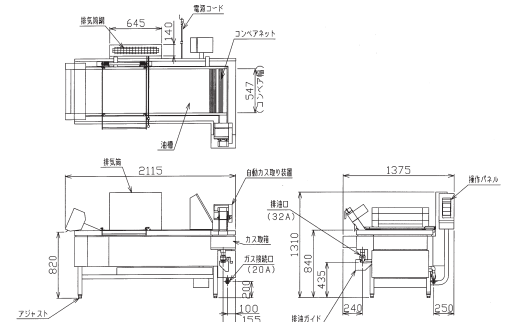


MGFR-20RC

税抜標準価格
2,450,000円

マイコン
搭載

油量
84ℓ



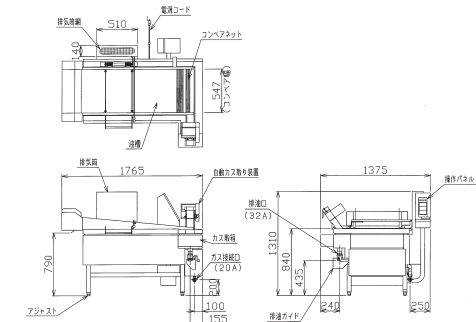
U
ターンタイプ

MGFR-15URC

税抜標準価格
1,980,000円

マイコン
搭載

油量
62ℓ

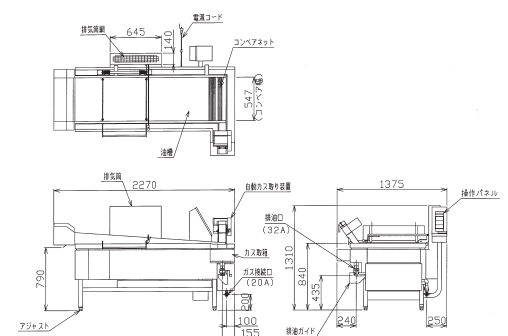


MGFR-20URC

税抜標準価格
2,580,000円

マイコン
搭載

油量
84ℓ



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防ぎ、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。油煙や蒸気発生させる機器にはグリス除去装置付の排気フード付排気ダクトを付けてください。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動作させてください。
- 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)を必ず取り付けしてお使いください。
- 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になります。
- 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観、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。

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・島根・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・延岡・都城・鹿児島・沖縄・石垣・台湾・タイ 工場/九州・東北・首都圏

お問い合わせ先



業務用

(2019.06)