

Hot Foods Line

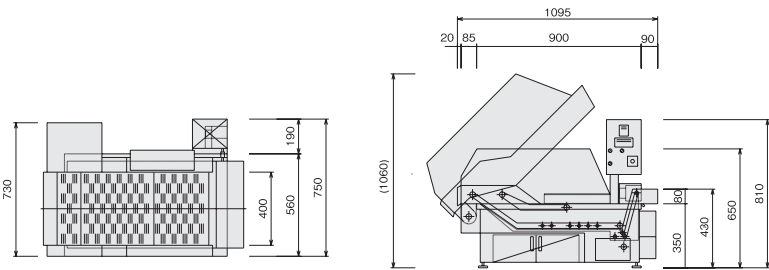
コンパクトオートフライヤー（卓上）

長年のノウハウと最新のテクノロジーで、おいしく均一な揚げ上がりを再現

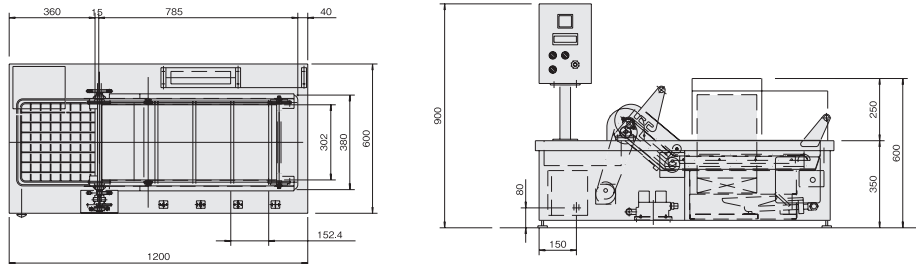
油温と揚げ時間の自動調整が可能のため、最小限の労力で高い効果を発揮。省スペース化に貢献するコンパクト設計で、作業台やドローコールテーブルなどの上で使用できます。



KCAF-094ER-K-T（電気式）



KCAF-123GR-T（ガス式）



型式	外形寸法(mm)			油量(L)	ガス消費量(kW)	ガス接続口径(A)	能力(個/h)	揚げ時間(分)	電源	消費電力(kW)	本体重量(kg)
	間口	奥行	高さ								
KCAF-094ER-K-T	1105	750	350	36	-	-	300	1~13	3φ200V	12.07	95
KCAF-123GR-T	1200	600	350	24	14.5	15	260	1~13	1φ100V	0.03	100
KCAF-094E-K(スタンド式)	1105	750	850	36	-	-	300	1~13	3φ200V	12.07	95

※ 能力：電気式は生とんかつ(120g)、ガス式は冷凍コロッケ(60g)を3分揚げた場合の目安です。

卓上フライヤー（電気式）

特殊形状のヒーターが油の対流を均一化

油温のムラが少なく効率的なので、料理をカラッと揚げるができます。



EF-3



OFT-140B

型式	外形寸法(mm)			油量(L)	温度調節範囲(°C)	電源	消費電力(kW)
	間口	奥行	高さ				
EF-3	300	420	220	3	50~200	1φ100V	1.3
EF-5	300	470	220	5	50~200	1φ100V	1.6
EF-5L	300	540	220	5	50~200	1φ100V	1.6
OFT-140	250	466	300	8	60~200	1φ100V	1.4
OFT-140B	250	466	300	8	60~200	1φ100V	1.4
OFT-140S	250	466	300	8	60~200	1φ100V	1.4
OFT-200	250	466	300	8	60~200	1φ200V	2.0
OFT-200B	250	466	300	8	60~200	1φ200V	2.0
OFT-200S	250	466	300	8	60~200	1φ200V	2.0
OFT-300	345	480	336	10	60~200	1φ200V	3.0