

# Mass Foods Line

## コンパクトオートフライヤー

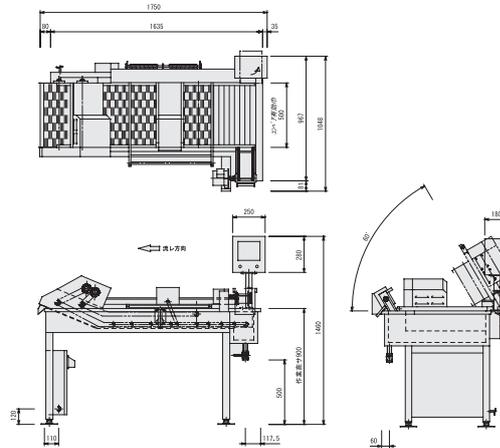
長年のノウハウと最新のテクノロジーで、おいしく均一な揚げ上りを実現

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。また、コンベア式なので大量の揚げ物もスムーズかつ効果的に行えます。卓上タイプもラインナップしており、オプションとして専用の濾過機もご用意。

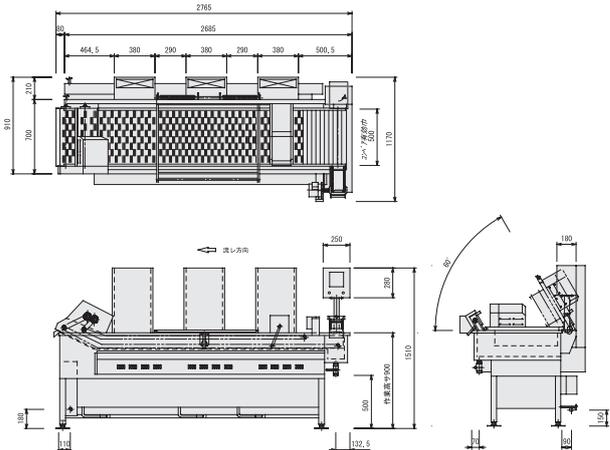
## コンパクトオートフライヤー



KCAF-155ER-KC



KCAF-255GR-KC



### ■電気式

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-153E	1750	595	900	46	-	-	700	1~8	3φ200V	10.41	111
KCAF-155E	1750	795	900	71	-	-	1000	1~8	3φ200V	18.09	150
KCAF-203E	2250	595	900	65	-	-	1100	1~8	3φ200V	13.86	135
KCAF-205E	2250	795	900	100	-	-	1500	1~8	3φ200V	24.09	181
KCAF-255E	2765	795	900	130	-	-	2000	1~8	3φ200V	30.09	196
KCAF-153EK	1750	848	900	55	-	-	700	1~8	3φ200V	10.44	120
KCAF-155EK	1750	1048	900	82	-	-	1000	1~8	3φ200V	18.12	162
KCAF-203EK	2250	848	900	75	-	-	1100	1~8	3φ200V	13.89	144
KCAF-205EK	2250	1048	900	112	-	-	1500	1~8	3φ200V	24.12	193
KCAF-255EK	2765	1048	900	142	-	-	2000	1~8	3φ200V	30.12	208

### ■ガス式

KCAF-155G	1750	880	900	71	60	20	1000	1~8	1φ100V	0.09	150
KCAF-205G	2250	880	900	97	80	25	1500	1~8	1φ100V	0.09	181
KCAF-255G	2765	910	900	124	120	25	2000	1~8	1φ100V	0.09	196
KCAF-155GK	1750	1170	900	75	60	20	1000	1~8	1φ100V	0.12	162
KCAF-205GK	2250	1170	900	98	80	25	1500	1~8	1φ100V	0.12	193
KCAF-255GK	2765	1170	900	128	120	25	2000	1~8	1φ100V	0.12	208

※ 末尾の K は自動カス取装置付きです。

※ 能力は、生コロッケ (60g) 1 時間あたりの数量の目安です。

※ オプションで濾過機も用意しております (KFR-220、KFR-22W-R)。

※ 万能揚げ物用としてキャタピラコンベアタイプもあります。

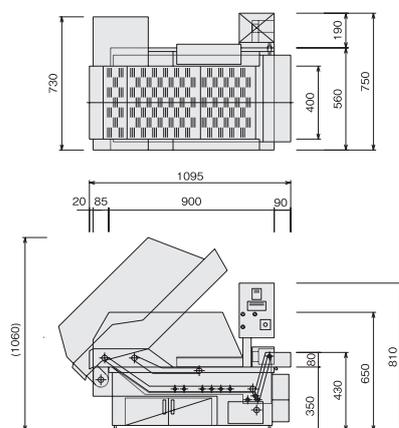
※ 実際の商品とは、デザインが異なる場合があります。

## コンパクトオートフライヤー（卓上）

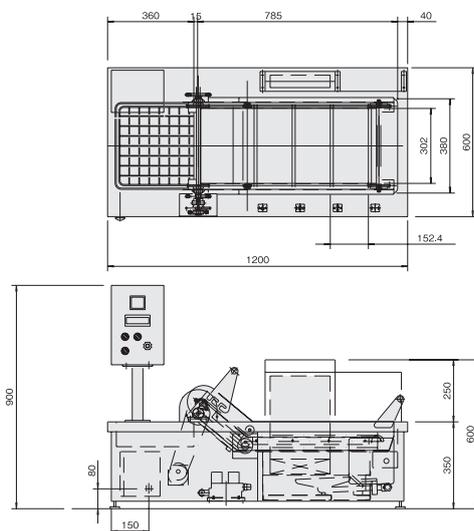
省スペース化に貢献するコンパクト設計で、作業台やドロワーコールドテーブルなどの上で使用できます。



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。

