

Hot Foods Line

フライヤー（ガス式）

多彩な機能満載のエコタイプ・フライヤー

排熱を集中排気し、機器からの放熱を大幅に削減する「涼厨[®]」仕様モデルもラインナップ。また、ヒートパイプの大きさや配置を最適化することで、油槽の清掃性向上を実現するとともに、大型ダイヤルの採用で操作性も向上。「立ち消え安全装置」や油温の異常上昇を感知して自動的にガスの供給を停止する「過昇防止装置」も搭載し、おいしく、素早く、経済的かつ安全な調理を可能にします。

※商標「涼厨[®]」「涼」は大阪瓦斯株式会社の登録商標です。



KCFE-30N



KFE-35N



KFE-40N-S(標準)



KFE-50N-S(標準)



KFE-61N-S(標準)



KFE-62N-S(標準)



KFE-81N-S(標準)



KFE-82N-S(標準)



KFE-122N-S(標準)

型式	外形寸法 (mm)			槽数	油槽寸法 (mm)		油量 (L)	能力(※1) (個/h)	温度調節範囲 (°C)	ガス接続口径 (A)	ガス消費量 (kW)	本体重量 (kg)
	間口	奥行	高さ		間口	奥行						
KCFE-30N	360	470	830 (1205)	1	300	170	7.4	200	150 ~ 200	15	6.5	30
KFE-35N	360	600	830 (1205)	1	300	300	12.0	250	150 ~ 200	15	6.5	34
KFE-40N-S (標準)	450	600	830 (1205)	1	390	300	17.0	350	150 ~ 200	15	8.5	39
KFE-40N-T (天ぶら)	450	600	830 (1205)	1	390	450	18.0	350	150 ~ 200	15	8.5	39
KFE-50N-S (標準)	500	600	830 (1205)	1	440	300	18.7	450	150 ~ 200	15	8.5	41
KFE-50N-T (天ぶら)	500	600	830 (1205)	1	440	450	19.9	450	150 ~ 200	15	8.5	41
KFE-61N-S (標準)	650	600	830 (1205)	1	590	300	24.5	550	150 ~ 200	15	13.2	51
KFE-61N-T (天ぶら)	650	600	830 (1205)	1	590	450	26.0	550	150 ~ 200	15	13.2	51
KFE-62N-S (標準)	690	600	830 (1205)	2	300	300	11.0 × 2	500	150 ~ 200	15	13.2	56
KFE-62N-T (天ぶら)	690	600	830 (1205)	2	300	450	12.0 × 2	500	150 ~ 200	15	13.2	56
KFE-81N-S (標準)	830	600	830 (1205)	1	770	300	33.3	750	150 ~ 200	15	16.4	58
KFE-81N-T (天ぶら)	830	600	830 (1205)	1	770	450	35.3	750	150 ~ 200	15	16.4	58
KFE-82N-S (標準)	870	600	830 (1205)	2	390	300	17.0 × 2	700	150 ~ 200	15	16.4	62
KFE-82N-T (天ぶら)	870	600	830 (1205)	2	390	450	18.0 × 2	700	150 ~ 200	15	16.4	62
KFE-121N-S (標準) (※2)	1230	600	830 (1205)	1	1170	300	51.0	1100	150 ~ 200	20	25.5	100
KFE-121N-T (天ぶら) (※2)	1230	600	830 (1205)	1	1170	450	55.0	1100	150 ~ 200	20	25.5	100
KFE-122N-S (標準) (※2)	1270	600	830 (1205)	2	1210	300	23.0 × 2	1050	150 ~ 200	20	27.0	113
KFE-122N-T (天ぶら) (※2)	1270	600	830 (1205)	2	1210	450	26.0 × 2	1050	150 ~ 200	20	27.0	113
KFE-161N-S (標準) (※2)	1600	600	830 (1205)	1	1540	300	65.0	1500	150 ~ 200	20	36.4	121
KFE-161N-T (天ぶら) (※2)	1600	600	830 (1205)	1	1540	450	69.0	1500	150 ~ 200	20	36.4	121
KFE-162N-S (標準) (※2)	1630	600	830 (1205)	2	1570	300	34.3 × 2	1450	150 ~ 200	20	36.4	130
KFE-162N-T (天ぶら) (※2)	1630	600	830 (1205)	2	1570	450	36.3 × 2	1450	150 ~ 200	20	36.4	130

(※1) 能力：生コロッケ 60g の 1 時間当りの個数の目安です。(※2) 受注生産になります。

※揚げカゴと油切りを使用することによって、パン用としてご利用いただけます。(揚げカゴ、油切りはオプションになります。)

※油切セットはオプションです。※ KFE-161N-S/T・KFE-162N-S/T は作業環境向上ガス機器、「涼厨[®]」仕様ではありません。

「ガスなのに涼しい」を可能にする3つの要素



これからは「涼厨」で涼しく快適になります。

従来「ガス厨房＝暑い」と思われていましたが、排熱を集中排気し、機器からの放熱を大幅に削減することで、触っても熱くない、涼しいガス厨房機器が続々登場しています。既築のガス機器を「涼厨®」に入れ替えるだけでグッと涼しい厨房に生まれ変わります。



低放射型ガス厨房機器

日本ガス機器検査協会が認証した作業環境や、作業者に与える熱的影響を軽減したガス機器。



kitazawa Cce シリーズ

kitazawa Cool cooking environment シリーズは、北沢産業が提案する涼しい環境を実現する厨房機器です。ハイパワーかつエコロジー、最新の厨房機器をぜひお試しください。

※商標「涼厨®」「涼」は大阪瓦斯株式会社の登録商標です。

フライヤー（電気式）

実温が見やすく、使いやすい電気式フライヤー

実温をデジタル表示する、見やすく使いやすい操作パネルや表面温度を低く抑える遠赤外線コーティングヒーター搭載で、提供品質の安定・向上に貢献します。また、ヒーターカバーの取り外しが可能なので、ヒーターパイプの清掃も簡単です。



型式	外形寸法(mm)			油槽寸法(mm)		油量(L)	能力(※1) (個/h)	電源	消費電力(kW)	本体重量(kg)
	間口	奥行	高さ	間口	奥行					
KEF-13B	350	600	800	290	370	13	200	3φ200V	4.0	30
KEF-18B	450	600	800	390	370	18	320	3φ200V	6.0	40
KEF-23B	550	600	800	490	370	23	460	3φ200V	8.0	45
KEF-27B	650	600	800	590	370	27	600	3φ200V	10.0	50
KEF-18BW	900	600	800	390	370	18×2	640	3φ200V	6.0×2	70
KEF-18BD	450	660	800	390	370	18	320	3φ200V	6.0	40
KEF-23BD	550	660	800	490	370	23	460	3φ200V	8.0	50
KEF-27BD	650	660	800	590	370	27	600	3φ200V	10.0	50
KEF-18BWD	900	660	800	390	370	18×2	640	3φ200V	6.0×2	70
KEF-18BL (バスケットオートリフト)	450	680	800	390	370	18	320	3φ200V	6.1	45
KEF-23BL (バスケットオートリフト)	550	680	800	490	370	23	460	3φ200V	8.1	50
KEF-27BL (バスケットオートリフト)	650	680	800	590	370	27	600	3φ200V	10.1	55
KEF-18BLD (オートリフトセーフダウン)	450	680	800	390	370	18	320	3φ200V	6.1	45
KEF-23BLD (オートリフトセーフダウン)	550	680	800	490	370	23	460	3φ200V	8.1	50
KEF-27BLD (オートリフトセーフダウン)	650	680	800	590	370	27	600	3φ200V	10.1	55

(※1) 能力：冷凍コロッケ 60g の 1 時間当りの個数の目安です。