



Maruzen

フライヤー

Fryer

究極の多品種少量調理フライヤーが実現!

**IHフライヤー低油量タイプに
マルチリフター フリーゾーン+(プラス)新登場!**
(P48をご覧ください)



**ガス・電気・IHと揃って
小型から大型まで全160機種ラインアップ!**



ガス式 P1

涼厨フライヤー／涼厨フライヤー低油量タイプ
スタンダードシリーズ／エクセレントシリーズ
デリカ向け涼厨ガスフライヤー

電気式 P18

電気フライヤー／デリカ向け電気フライヤー
電気天ぷらフライヤー
電気ダブルオートリフトフライヤー
油ろ過機／油ろ過機内蔵型電気フライヤー
ドーナツフライヤーシステム

IH式 P43

IH卓上フライヤー／IHフライヤー低油量タイプ
電磁フライヤー(低周波)

ガス卓上エプロン式コンベアフライヤー P52

IHロータリー式自動フライヤー P53

電気連続自動フライヤー〈小型〉 P55

ガス連続自動フライヤー P57

IH丸型フライヤー 裏表紙

業務用総合厨房機器メーカー



マルゼン

2024年8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、機器からの放射熱、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。放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。



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。

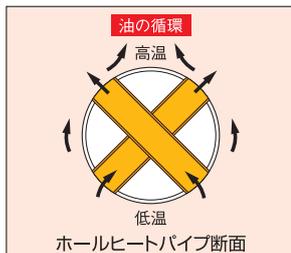


涼厨で厨房はもっと快適に!

「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」、「風」は大阪ガス(株)の登録商標です。)

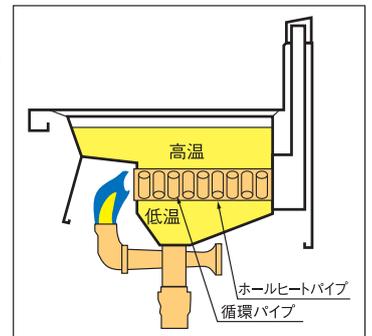
熱効率に優れた大型ホールヒートパイプ。

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(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。

レギュラータイプ・槽式

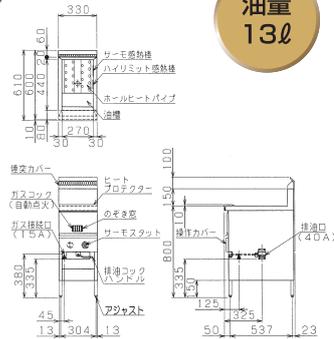
用途、スペースに応じてお選びください。



MGF-C13K

税抜標準価格
199,000円

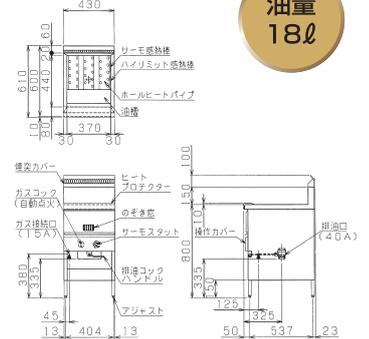
油量
13ℓ



MGF-C18K

税抜標準価格
208,000円

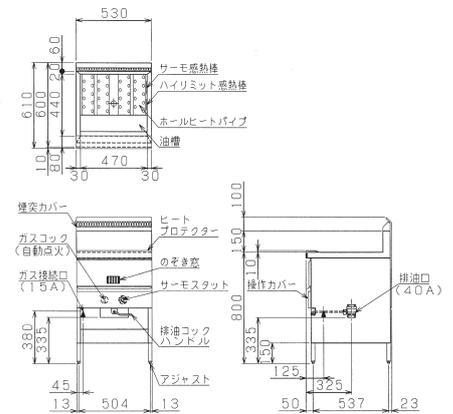
油量
18ℓ



MGF-C23K

税抜標準価格
225,000円

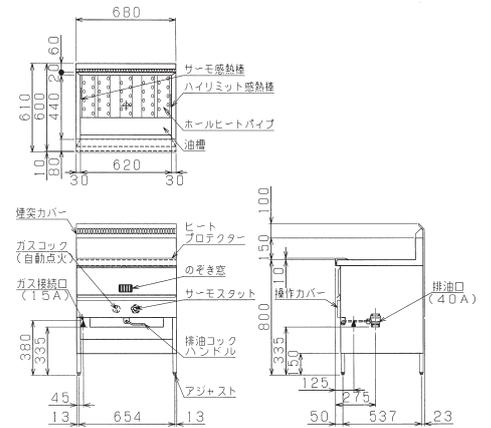
油量
23ℓ



MGF-C30K

税抜標準価格
279,000円

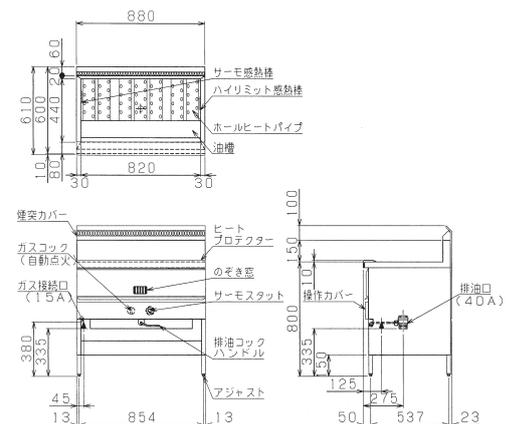
油量
30ℓ



MGF-C40K

税抜標準価格
304,000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。

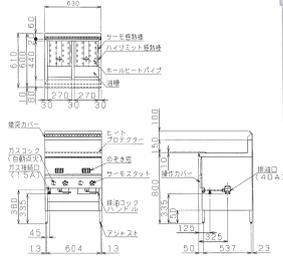
レギュラータイプ・1槽式

奥行450mmタイプ。

MGF-C13WK

税抜標準価格
328,000円

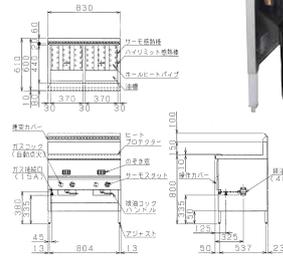
油量
13ℓ×2



MGF-C18WK

税抜標準価格
364,000円

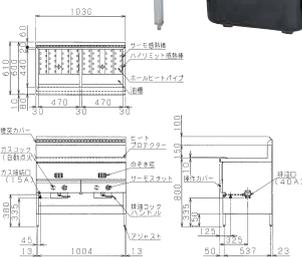
油量
18ℓ×2



MGF-C23WK

税抜標準価格
397,000円

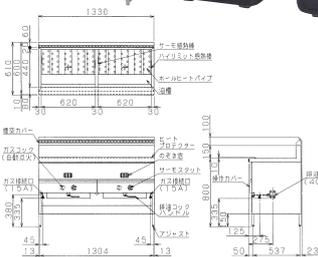
油量
23ℓ×2



MGF-C30WK

税抜標準価格
544,000円

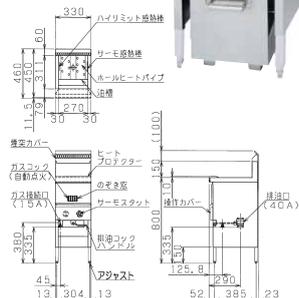
油量
30ℓ×2



MGF-CM10K

税抜標準価格
197,000円

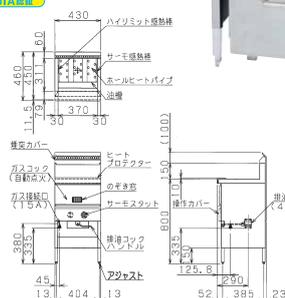
油量
10ℓ



MGF-CM13K

税抜標準価格
208,000円

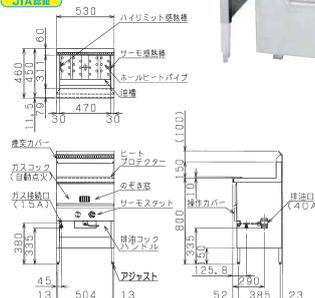
油量
13ℓ



MGF-CM18K

税抜標準価格
225,000円

油量
18ℓ

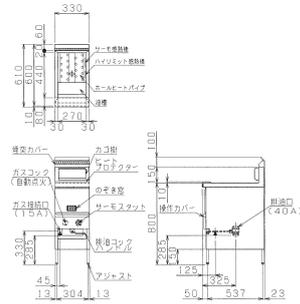


フリースタンドタイプ

MGF-C13FK

税抜標準価格
252,000円

油量
18ℓ

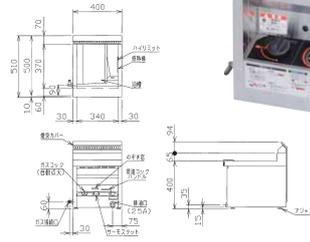


卓上タイプ

MGF-C12TJ

税抜標準価格
169,000円

油量
12ℓ



油槽が深く大量調理に。

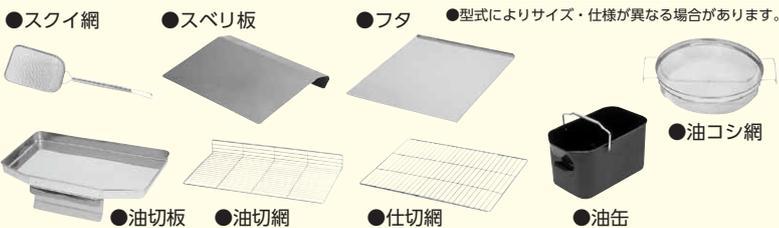
設置場所を選ばない小型。

涼厨フライヤー仕様表

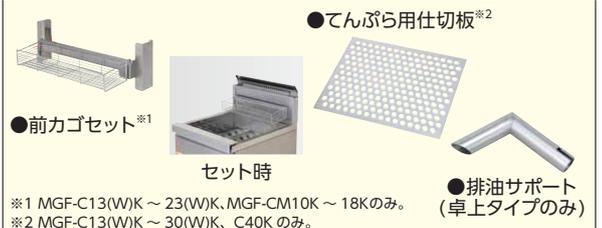
型式	外形寸法 (mm)				油量 (ℓ)	ガス消費量		ガス接続口		重量 (kg)	付属品														
	間口	奥行	高さ	バック高さ		都市ガス	LPガス	都市ガス	LPガス		フリースタンドタイプ	油缶・大	油缶・小	油シネット大	油シネット小	油切板	油切網	仕切網	スクイネット	フタ	スベリ板	フライカゴ	前カゴ	カゴ掛け	
レギュラータタイプ	MGF-C13K	330	600	800	150	13	6.40kW (5,500kcal/h)	6.40kW (0.46kg/h)	15A	15A	35.5	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	MGF-C18K	430	600	800	150	18	8.72kW (7,500kcal/h)	8.72kW (0.62kg/h)	15A	15A	37	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	
	MGF-C23K	530	600	800	150	23	11.6kW (10,000kcal/h)	11.6kW (0.83kg/h)	15A	15A	44	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	
	MGF-C30K	680	600	800	150	30	14.5kW (12,500kcal/h)	14.5kW (1.04kg/h)	15A	15A	54	1	2	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	
	MGF-C40K	880	600	800	150	40	17.4kW (15,000kcal/h)	17.4kW (1.24kg/h)	15A	15A	60	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	
	MGF-C13WK	630	600	800	150	13×2	12.8kW (11,000kcal/h)	12.8kW (0.91kg/h)	15A	15A	55.5	1	2	2	1	1	2	2	1	2	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	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	2	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	1	1	1	1	1	
	MGF-CM13K	430	450	800	150	13	8.72kW (7,500kcal/h)	8.72kW (0.62kg/h)	15A	15A	41	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	
	MGF-CM18K	530	450	800	150	18	11.6kW (10,000kcal/h)	11.6kW (0.83kg/h)	15A	15A	47	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	
卓上タイプ	MGF-C13FK	330	600	800	150	18	6.40kW (5,500kcal/h)	6.40kW (0.46kg/h)	15A	15A	35.5	1	1	1									2	1	
	MGF-C12TJ	400	500	400	65	12	6.40kW (5,500kcal/h)	5.81kW (0.42kg/h)	13mmゴム管口	9.5mmゴム管口	28	1												1	

●高さを850mmに変更する際は角25ロングレグ SA-169-1-L(価格はお問い合わせください)をご利用ください。

涼厨フライヤー 付属品



オプション



涼厨フライヤー 調理能力

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

調理時間と油の温度 ※冷凍食品の場合は所要時間が3~5割増します。

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

その秘密は・・・

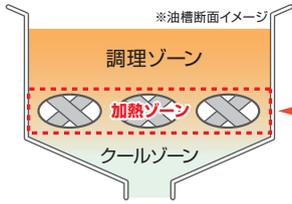
特殊楕円ホールヒートパイプを採用



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



低油量タイプ

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、熱効率が高くて、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。



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。



すべての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。)

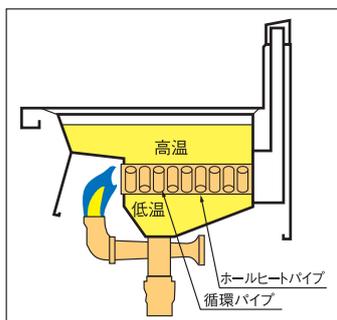
パイロットバーナーの目詰まりを防止。

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。



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。

低温度仕様もごさいます!

油温を140℃~180℃の範囲で設定できる低温度仕様もごさいます(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。



レギュラータイプ・1槽式

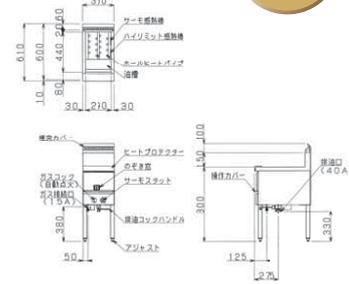
用途、スペースに応じてお選びください。

MGF-CE12

税抜標準価格
225,000円

JFEA

油量
12ℓ

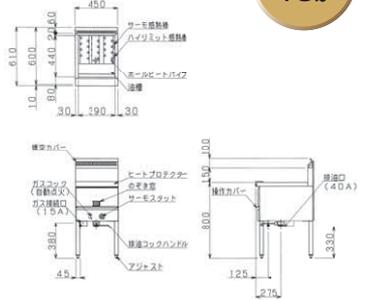


MGF-CE16

税抜標準価格
247,000円

JFEA

油量
16ℓ

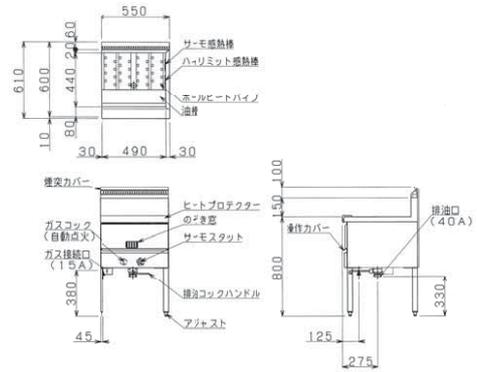


MGF-CE20

税抜標準価格
263,000円

JFEA

油量
20ℓ

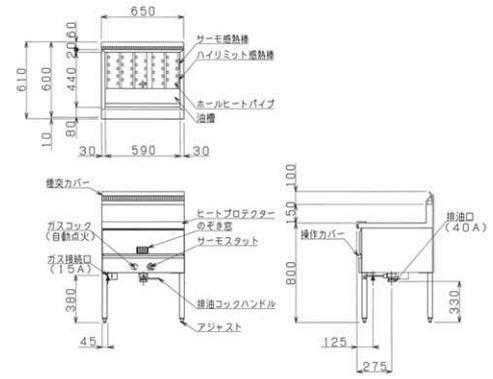


MGF-CE23

税抜標準価格
342,000円

JFEA

油量
23ℓ

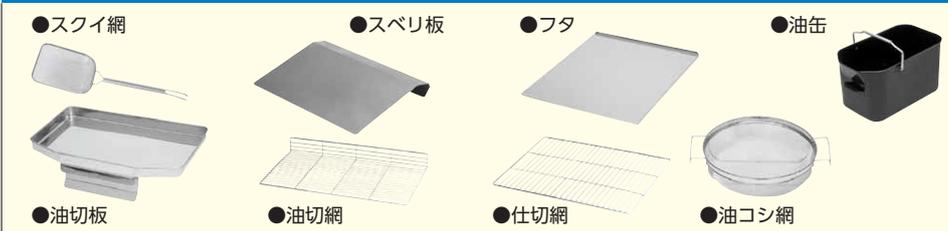


■ 涼厨フライヤー低油量タイプ仕様表

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

●高さを850mmに変更する際はロングアジャスト NZ-PA250-120(価格はお問い合わせください)をご利用ください。

涼厨フライヤー低油量タイプ 付属品



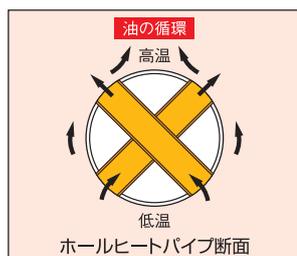
オプション



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）



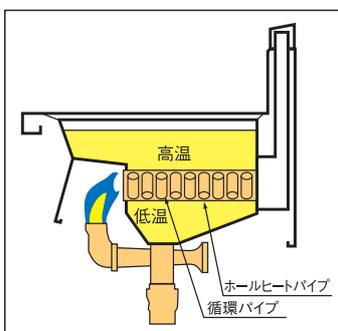
清掃性が向上した油槽構造。

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ートにより、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。

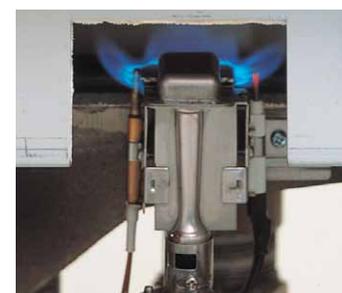
万一のトラブルを避ける数々の機能。

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も容易に

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）



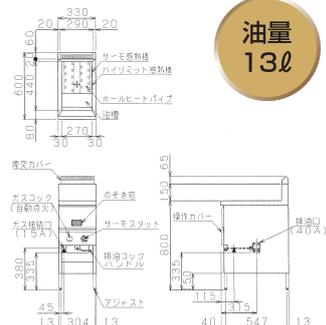
ガスフライヤー<スタンダードシリーズ>には、国土交通大臣官房官庁営繕部監修の「公共建築工事標準仕様書」（機械設備工事編）に記載の仕様に適合したタイプをご用意しています。

レギュラータイプ・槽式

用途、スペースに応じてお選びください。

MGF-13K

税抜標準価格
198,000円

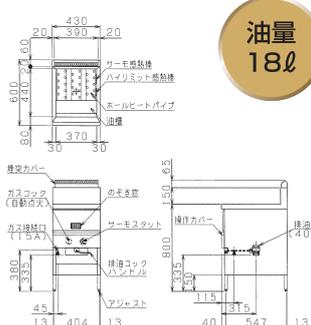


油量
13ℓ



MGF-18K

税抜標準価格
207,000円



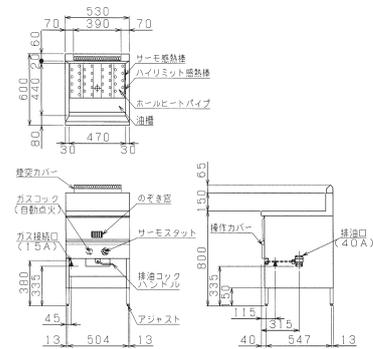
油量
18ℓ



MGF-23K

税抜標準価格
224,000円

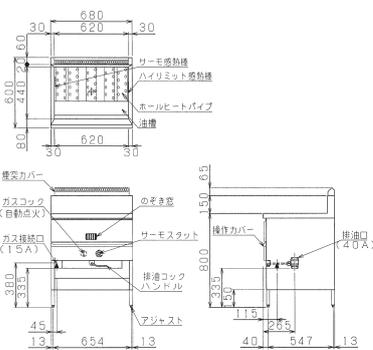
油量
23ℓ



MGF-30K

税抜標準価格
278,000円

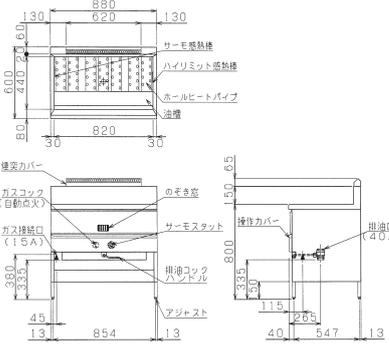
油量
30ℓ



MGF-40K

税抜標準価格
303,000円

油量
40ℓ



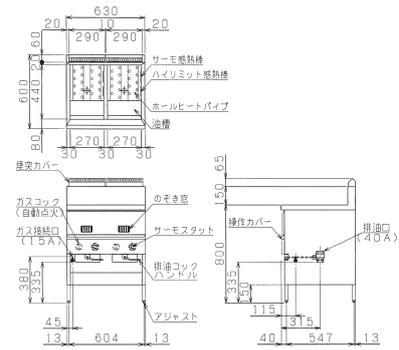
レギュラータイプ・2槽式

種類の異なる揚げ物を行うのに最適。

MGF-13WK

税抜標準価格
326,000円

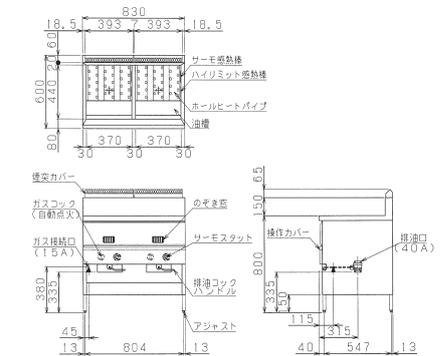
油量
13ℓ×2



MGF-18WK

税抜標準価格
362,000円

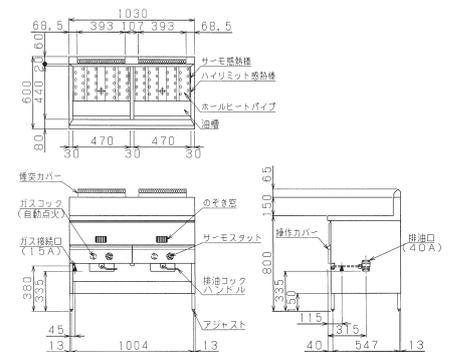
油量
18ℓ×2



MGF-23WK

税抜標準価格
395,000円

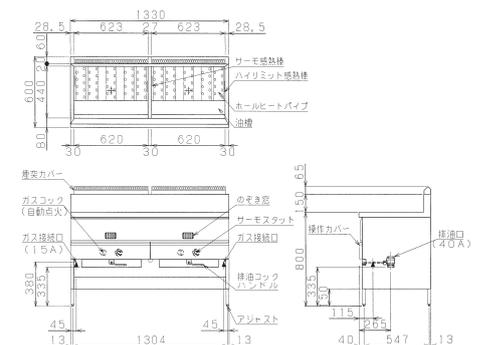
油量
23ℓ×2



MGF-30WK

税抜標準価格
542,000円

油量
30ℓ×2



ガスフライヤー〈スタンダードシリーズ〉

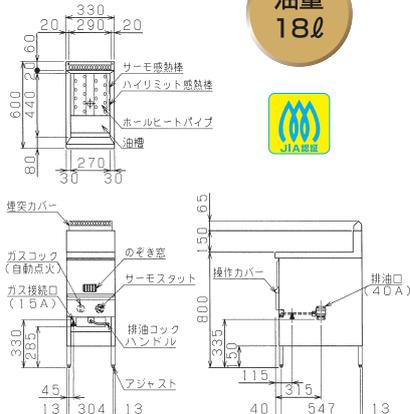
フリースタンドタイプ

油槽が深く大量調理に。

MGF-13FK

税抜標準価格
251,000円

油量
18ℓ



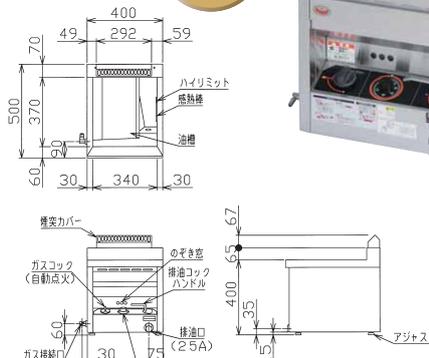
卓上タイプ

設置場所を選ばない小型。

MGF-12TJ

税抜標準価格
168,000円

油量
12ℓ

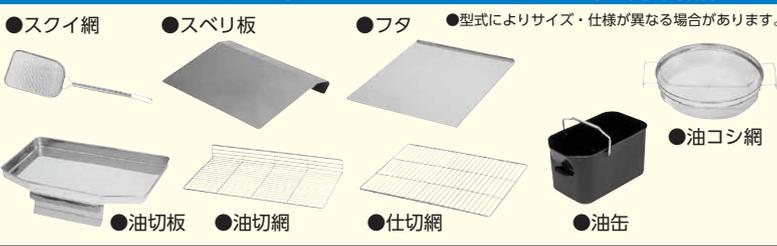


ガスフライヤー〈スタンダードシリーズ〉仕様表

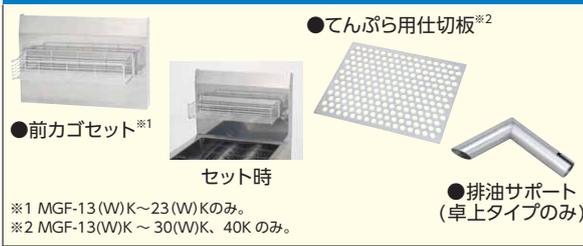
型式	外形寸法 (mm)				油量 (ℓ)	ガス消費量		ガス接続口		重量 (kg)	付属品											
	間口	奥行	高さ	バック高さ		都市ガス	LPガス	都市ガス	LPガス		フタ	仕切板	油切板	油コシ網	スクイヤー	スベリ板	油切網	前カゴ	フライカゴ	カゴ掛け		
レギュラータイプ	MGF-13K	330	600	800	150	13	6.40kW (5,500kcal/h)	6.40kW (0.46kg/h)	15A	15A	32.5	1	1	小1	小1	1	1	1	1			
	MGF-18K	430	600	800	150	18	8.72kW (7,500kcal/h)	8.72kW (0.62kg/h)	15A	15A	34.0	1	1	大1	大1	1	1	1	1			
	MGF-23K	530	600	800	150	23	11.6kW (10,000kcal/h)	11.6kW (0.83kg/h)	15A	15A	41.0	1	1	大1	大1	1	1	1	1			
	MGF-30K	680	600	800	150	30	14.5kW (12,500kcal/h)	14.5kW (1.04kg/h)	15A	15A	51.0	1	1	小2	小2	1	1	1	1			
	MGF-40K	880	600	800	150	40	17.4kW (15,000kcal/h)	17.4kW (1.24kg/h)	15A	15A	57.0	1	1	小1大1	小1大1	1	1	1	1			
	MGF-13WK	630	600	800	150	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				
フリースタンドタイプ	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
卓上タイプ	MGF-12TJ	400	500	400	65	12	6.40kW (5,500kcal/h)	5.81kW (0.42kg/h)	13mm (ゴム管)	9.5mm (ゴム管)	25.0	1	1									1

●高さを850mmに変更する際は角25ロングレグ SA-169-1-L (価格はお問い合わせください)をご利用ください。

ガスフライヤー〈スタンダードシリーズ〉付属品



オプション



ガスフライヤー〈スタンダードシリーズ〉調理能力

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

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

旨さを、コストを、作業性を極めた マルゼンフライヤーのトップシリーズ。



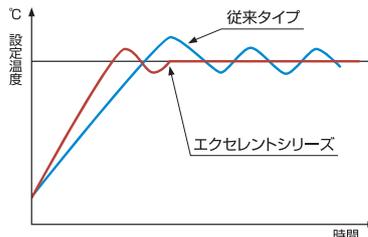
旨さを逃さない油温管理。

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



油の酸化を抑え旨さをキープ。

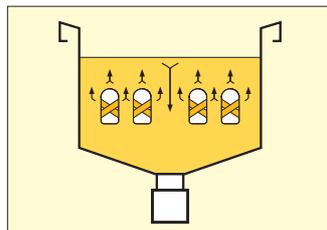
バーナー制御に採用した比例制御方式が、ガスの流量を最適な状態にコントロール。これが油の過剰加熱を防ぎ、油の酸化を抑えます。加えて、マルゼン独自の特殊循環加熱方式により、油が濁らず、常に汚れの少ない適温部分で調理するので、美味しく揚げられます。



冷凍食材投入でも油温が迅速に立ち上がる。

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

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



レギュラータイプは油量を5～9%削減!

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

全機種床面より150mm以上の隙間を確保! 清掃性が大幅に向上!

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



清掃しやすく作業しやすい設計。

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



過熱防止装置、立ち消え安全装置搭載。

使いやすさを高めるオプション。

各種フライカゴ、平網、アメリカ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

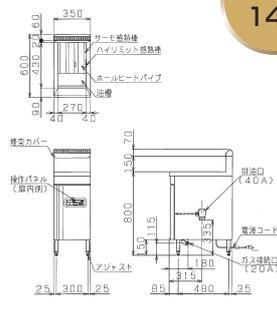


MXF-036C

税抜標準価格
275,000円



油量
14ℓ

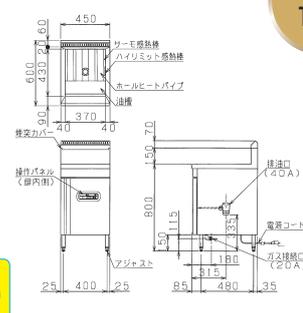


MXF-046C

税抜標準価格
306,000円



油量
19ℓ



レギュラータイプ・1槽式

用途、スペースに応じてお選びください。

レギュラータイプ・2槽式

種類の異なる揚げ物を行うのに最適。

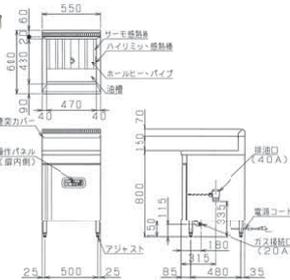
MXF-056C

税抜標準価格
355,000円

JFEA



油量
24ℓ



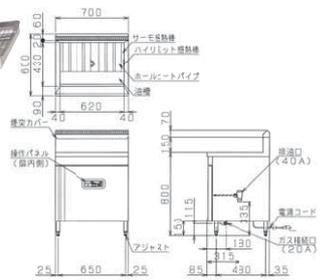
MXF-076C

税抜標準価格
443,000円

JFEA



油量
31ℓ



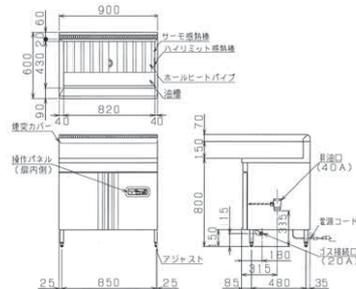
MXF-096C

税抜標準価格
493,000円

JFEA



油量
41ℓ



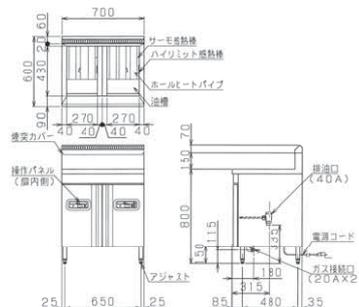
MXF-076WC

税抜標準価格
543,000円

JFEA



油量
14ℓ×2



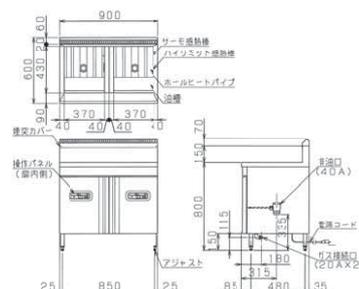
MXF-096WC

税抜標準価格
608,000円

JFEA



油量
19ℓ×2



レギュラータイプ・2槽式

種類の異なる揚げ物を行うのに最適。

ファーストフードタイプ・1槽式

スペース調理量に応じてお選びください。

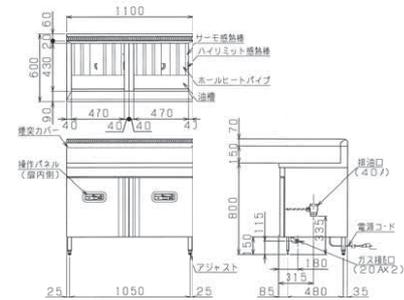
MXF-116WC

税抜標準価格
715,000円

JFEA



油量
24ℓ×2



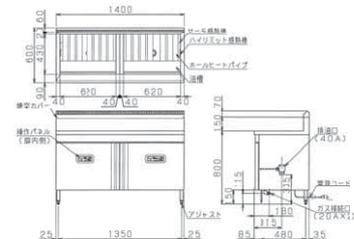
MXF-146WC

税抜標準価格
848,000円

JFEA



油量
31ℓ×2



- 大量調理も手早く美味しく。
油槽が深いので大量の食材でも重なったりすることがなく、美味しさを損なわずに手早く調理できます。
- ゆとりの火力で連続調理OK。
油量の増加にあわせてバーナー火力をアップ。効率良く連続調理でき、ピーク時にも対応できます。
- お客様のニーズに合わせて1~2槽タイプ
全6機種からお選びください。

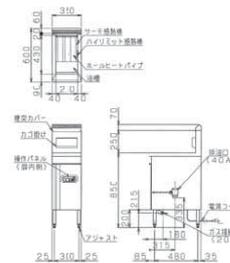
MXF-036FC

税抜標準価格
328,000円

JFEA



油量
20ℓ



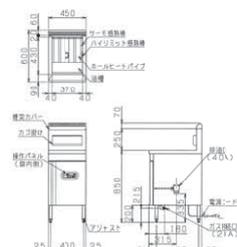
MXF-046FC

税抜標準価格
379,000円

JFEA



油量
28ℓ



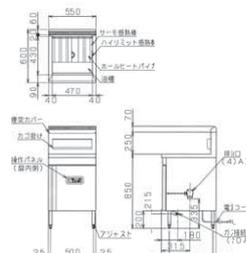
MXF-056FC

税抜標準価格
420,000円

JFEA



油量
36ℓ



ファーストフードタイプ・2槽式

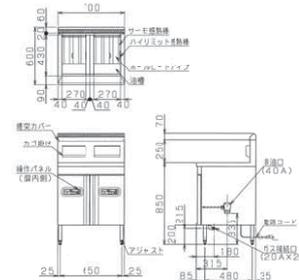
2種類の揚げ物を同時に。

MXF-076FWC

税抜標準価格
638,000円

JFEA

油量
20ℓ×2

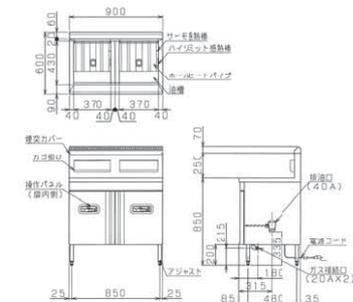


MXF-096FWC

税抜標準価格
740,000円

JFEA

油量
28ℓ×2

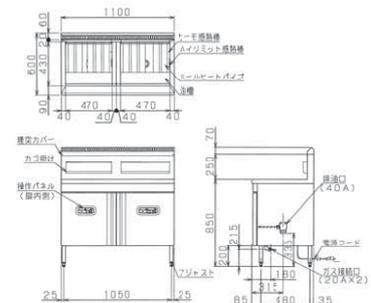


MXF-116FWC

税抜標準価格
822,000円

JFEA

油量
36ℓ×2



豆腐タイプ

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

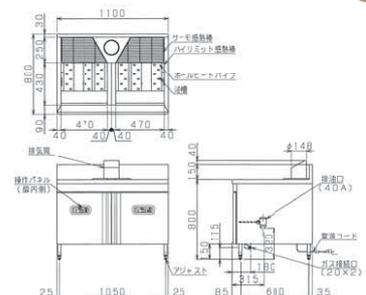


MXF-118TFC

税抜標準価格
740,000円



油量
20ℓ×2



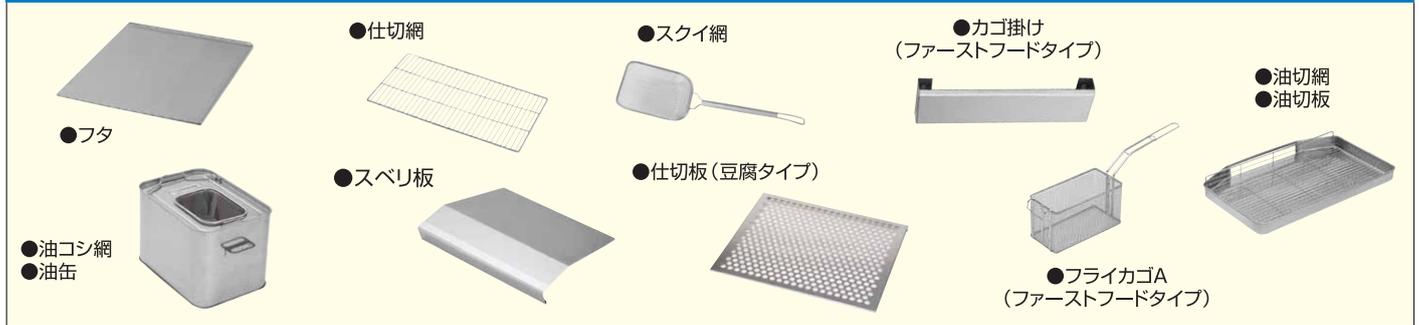
ガスフライヤー<エクセレントシリーズ>

■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 網	ス ペリ 板	油 切 板	油 切 板	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	14	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	19	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	24	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	31	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	41	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	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	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	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																	
	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																	
	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																	
	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																	
	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																	
	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																	
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																	

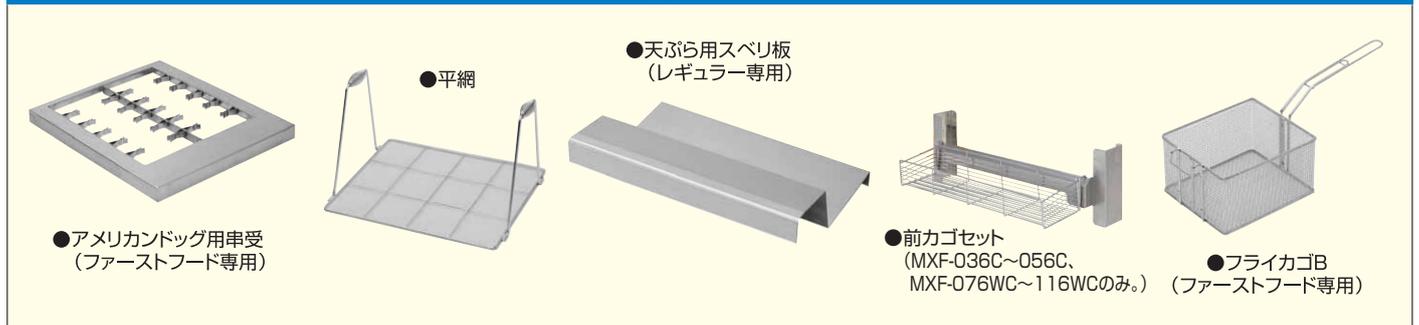
●高さを850mmに変更する際はロングアジャスト NZ-P400-4R(価格はお問い合わせください)をご利用ください。 ★印の機種は納期は受注後約2週間です。

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!

大阪ガス(株)
共同開発

■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。



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」「風」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。



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。



リフトアップ時

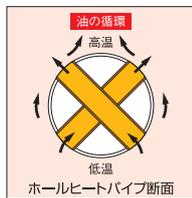
99メニュー登録可能! 二度揚げもプログラム可能!

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。



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。

過熱防止装置、立ち消え安全装置搭載

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ため、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。

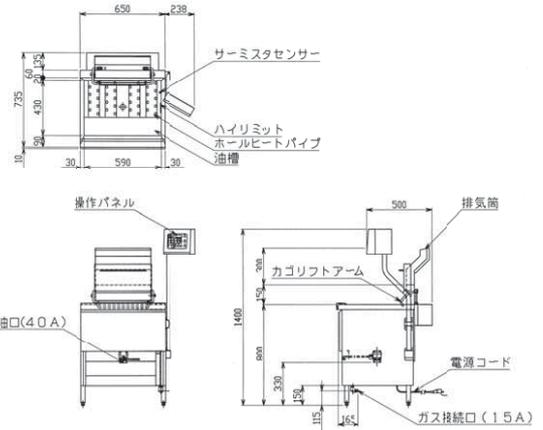
オートリフトタイプ

MGF-CDL27BL(R)

税抜標準価格
718,000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

●高さを850mmに変更する際はロングアジャスト NZ-P400-4R(価格はお問い合わせください)をご利用ください。 ※()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

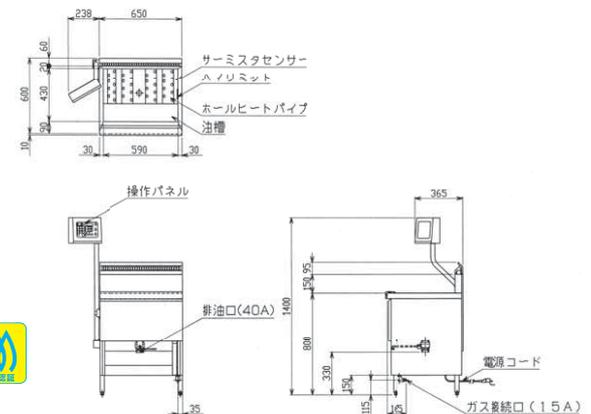
天ぷら調理に適したオートリフトのないタイプもございます。

MGF-CD27BL(R)

税抜標準価格
410,000円



油量
27ℓ



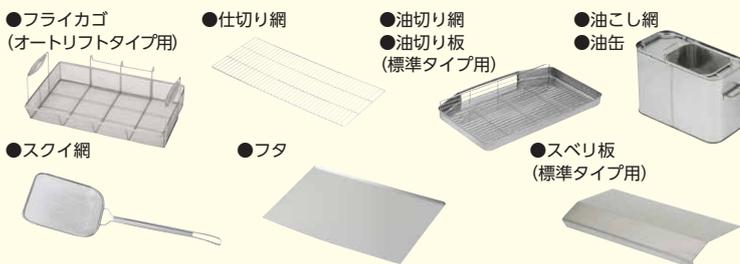
※写真は左操作仕様です。

■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

●高さを850mmに変更する際はロングアジャスト NZ-P400-4R(価格はお問い合わせください)をご利用ください。 ※()内寸法は操作部を含みます。各機種ともに操作部右側のRタイプ、左側のLタイプをご用意しております。

付属品



オプション



※型式によりサイズ・仕様が異なる場合があります。



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。(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。



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。

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。(マイコン搭載機種のみ)



異常時の安全機能を搭載！ 特許取得済

機器内部に異常を感知すると、ブザーと点滅でお知らせする安全機能を追加搭載。より安全性が高まりました(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。また、ハイリミット本体に異常が生じた場合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

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

コントロールパネル
(サーモスタット仕様)



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

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

ヒーターユニットと油槽は取り外し可能

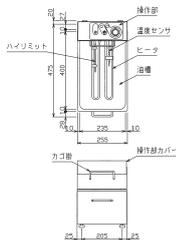
ヒーターユニットと油槽は簡単に取り外せるため、清掃がしやすく、日々のお手入れも簡単です。

電気ミニフライヤー

MEF-M8T

(前カゴ仕様)
税抜標準価格
105,000円

1φ100V

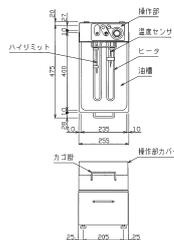


油量
8l

MEF-M8FT

(フライカゴ仕様)
税抜標準価格
106,000円

1φ100V



油量
8l

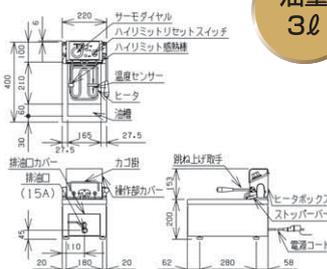


MEF-3TAE

税抜標準価格
214,000円

1φ100V

油量
3l

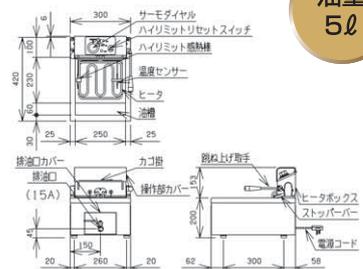


MEF-5TAE

税抜標準価格
273,000円

1φ100V

油量
5l

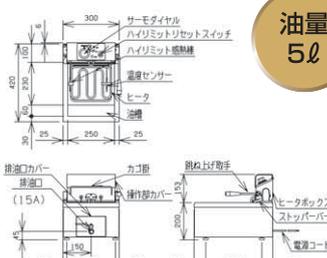


卓上タイプ・1槽式

MEF-5TE

税抜標準価格
291,000円

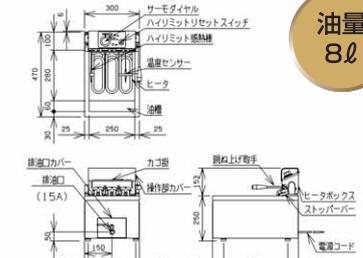
油量
5l



MEF-8TE

税抜標準価格
327,000円

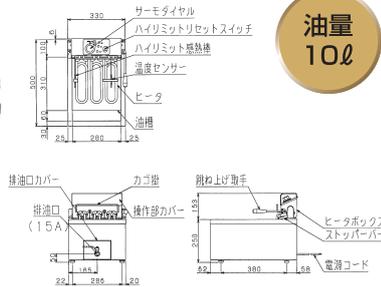
油量
8l



MEF-10TE

税抜標準価格
348,000円

油量
10l

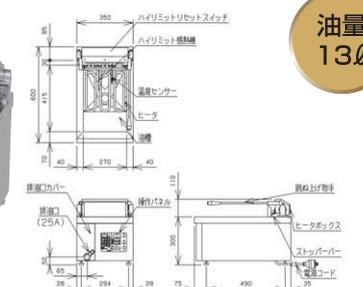


MEF-13TE

税抜標準価格
364,000円

マイコン搭載

油量
13l



コンビニでも設置できるコンパクト設計。

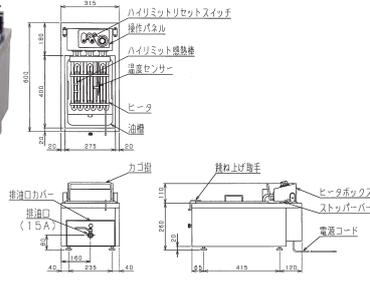
電気フライヤー

卓上ファーストフードタイプ・1槽式

MEF-10TPD

税抜標準価格
274,000円

油量
10ℓ



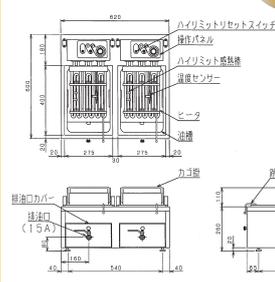
※油槽の取り外しが
できます。

卓上ファーストフードタイプ・2槽式

MEF-10TPWD

税抜標準価格
523,000円

油量
10ℓ×2



※油槽の取り外しが
できます。

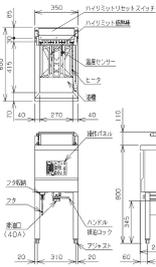
レギュラータイプ・1槽式

MEF-13E

税抜標準価格
457,000円



油量
13ℓ

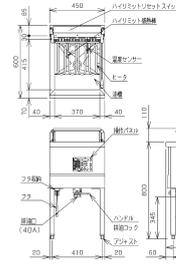


MEF-18E

税抜標準価格
518,000円



油量
18ℓ



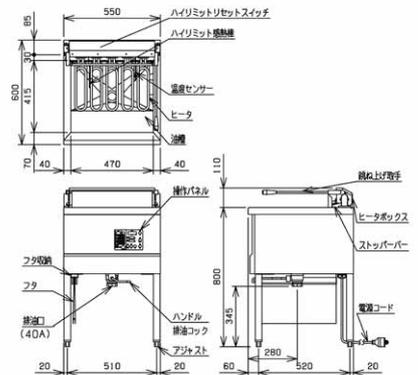
スペース、調理量に応じて。

MEF-23E

税抜標準価格
587,000円



油量
23ℓ

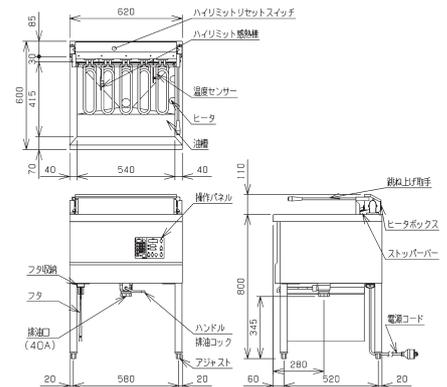


MEF-27E

税抜標準価格
670,000円



油量
27ℓ



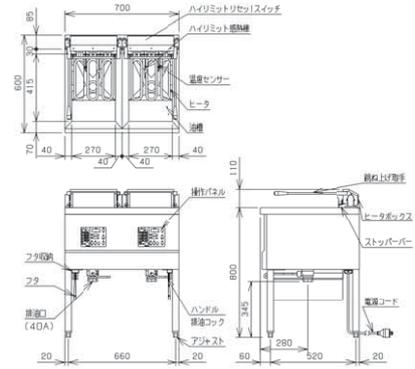
レギュラータイプ・2槽式

MEF-13WE

税抜標準価格
861,000円



油量
13ℓ×2

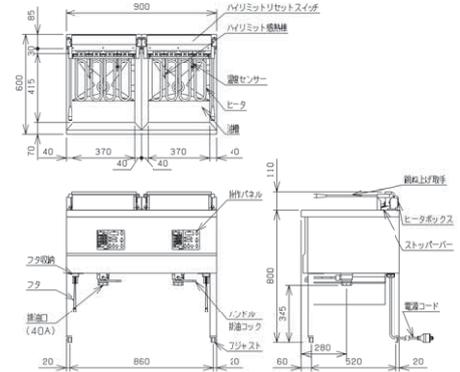


MEF-18WE

税抜標準価格
990,000円



油量
18ℓ×2

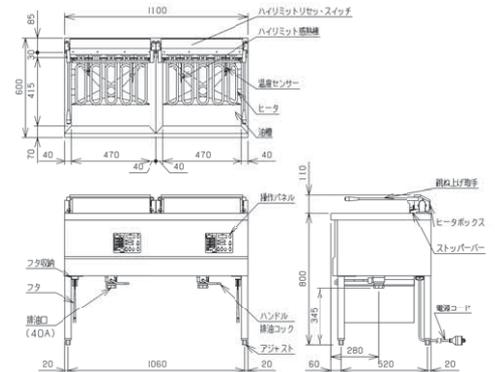


MEF-23WE

税抜標準価格
1,150,000円



油量
23ℓ×2



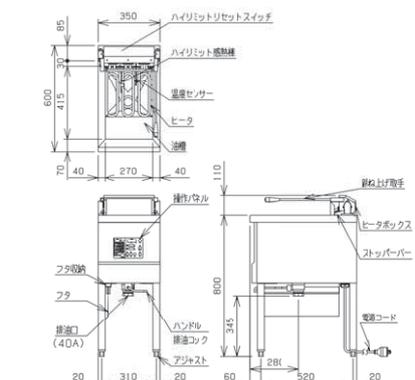
ファーストフードタイプ・1槽式

MEF-13FE

税抜標準価格
501,000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)	必要容量	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	スライ網短	スライ網	スベリ板	油切板	油切網	カス取網	揚げ物台	フライカゴ	フライカゴP
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)㉔	7.5	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)㉔	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)㉔	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㉔	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			1
卓上タイプ	MEF-10TPD	315	600	260	10	3φ200V	3.0	15A	2m 2mm ² -4芯 直結	16	1					1	1	1	1			1
	MEF-10TPWD	620	600	260	10×2	3φ200V	6.0	30A	2m 接地3P 30A引掛プラグ付㉔	31.5	2											4
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㉔	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㉔	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㉔	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				
ファーストフードタイプ	MEF-13FE	350	600	800	18	3φ200V	4.8	20A	2m 接地3P 20A引掛プラグ付㉔	40	1	1	小2	2								2

●高さを850mmに変更する際はロングアジャスト NZ-PA250-120(価格はお問い合わせください)をご利用ください。

付属品 (卓上タイプ※13TEは除く)

- フタ
- 揚げ物台 (MEF-M8T専用)
- 仕切網
- スクイ網
- 排油サポート
- カス取網
- フライカゴ (MEF-M8FT・ファーストフード用)

付属品 (据え置きタイプ・13TE)

- フタ
- 油切網
- 油切板
- スクイ網
- 仕切網
- 油コシ網
- 油缶
- フライカゴ (ファーストフード用)
- スベリ板

オプション (13TE・レギュラー・ファーストフード用)

- 天ぶら用スベリ板 (ファーストフードタイプは除く)
- 上のせ油切板

●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。



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

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



固形油を使えて便利なメルト機能(ロード加熱)。

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

99メニュー登録可能!二度揚げもプログラム可能!

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



異常時の安全機能を搭載! 特許取得済

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

エコモードで油の酸化を抑えるとともに省エネ。

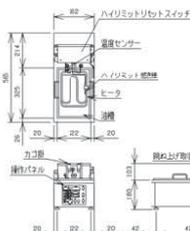
遠赤外線シーズヒーターで美味しい揚げ上がり。

過熱防止装置搭載で安心。

MEF-3TALE 1φ100V

税抜標準価格
272,000円

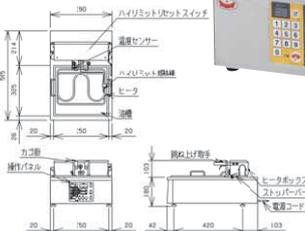
油量 3ℓ



MEF-5TLE

税抜標準価格
405,000円

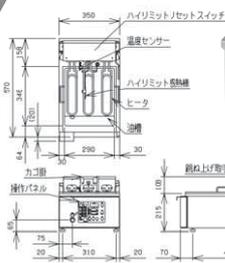
油量 5ℓ



MEF-8TLE

税抜標準価格
425,000円

油量 8ℓ



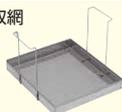
電気オートリフトフライヤー仕様表

☆印の機種は納期は受注後約3週間です。

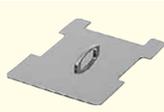
型 式	外形寸法(mm)			油量 (ℓ)	電源 (50/60Hz)	消費電力 (kW)	必要手元 開閉器容量	電源コード	重量 (kg)	付 属 品
	間口	奥行	高さ							
☆MEF-3TALE	262	565	180	3	1φ100V	1.4	—	2mプラグ付(接地アダプター)Ⓢ	15	フタ、仕切網、フライカゴ、カストリ網
☆MEF-5TLE	390	565	180	5	1φ200V	2.2	15A	2m1.25mm ² -3芯直結	16.5	フタ、仕切網、フライカゴ、カストリ網
☆MEF-8TLE	350	570	215	8	3φ200V	3.4	15A	2m2mm ² -4芯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

付属品

●カス取網



●フタ



●仕切網



●フライカゴ



●カップラー式 排油フレキホース(8TLE用)



●型式によりサイズ・仕様が異なる場合があります。 ●オプションで3TALE用にスクイ網(小)をご用意しております。

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。



異常時の安全機能を搭載！特許取得済

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

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。



清掃性に優れた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た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>

操作部上部仕様

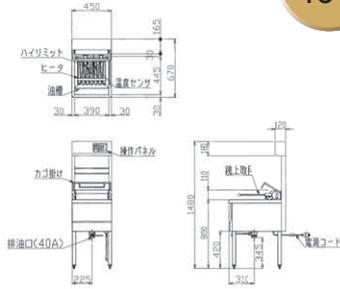
スッキリとレイアウトができる省スペースな操作部上部仕様

MEF-DL18BU

税抜標準価格
933,000円



油量
18ℓ

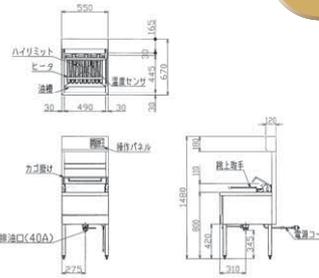


MEF-DL23BU

税抜標準価格
1,140,000円



油量
23ℓ



MEF-DL27BU

税抜標準価格
1,240,000円



油量
27ℓ



デリカ向け電気フライヤー <オートリフトタイプ>仕様表

■納期は受注後約2週間です。

型 式	外形寸法(mm)			油量 (ℓ)	電源 (50/60Hz)	消費 電力 (kW)	必 手 開 閉 容	要 元 器 量	電源コード	重量 (kg)	付 属 品					
	間口	奥行	高さ								フ タ	仕 切 網	ス ク イ 網	油 缶	油 コ シ 網	フ ライ カ ゴ
正面 パネル 操作部	MEF-DL18B	450	735	800	18	3φ200V	5.95	20A	2m 接地3P 20A引掛プラグ付	55	1	1	1	大1	1	1
	MEF-DL23B	550	735	800	23	3φ200V	7.9	30A	2m 接地3P 30A引掛プラグ付	62	1	1	1	小2	2	1
	MEF-DL27B	650	735	800	27	3φ200V	9.85	40A	2m 8mm ² -4芯 直結	67	1	1	1	小2	2	1
操作部 左右 パネル 操作部	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

●高さを850mmに変更する際はロングアジャスト NZ-PA250-120(価格はお問い合わせください)をご利用ください。 ※()内寸法は操作部を含みます。

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

*型式によりサイズ・仕様異なる場合があります。

清掃性に優れた架台セット仕様もございます!!

床下の清掃性がバツグン!

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



デリカ向け電気フライヤー<オートリフトタイプ> 架台セット仕様

操作部正面パネル仕様

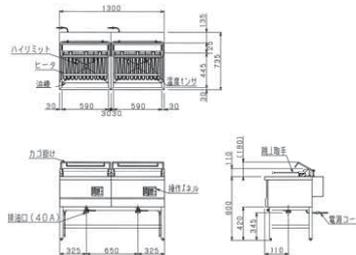
MEF-DLK27BW

架台セット仕様

税抜標準価格
2,195,000円



油量
270×2



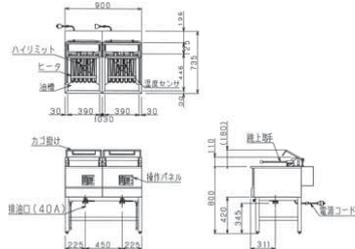
MEF-DLK18BW

架台セット仕様

税抜標準価格
1,691,000円



油量
180×2



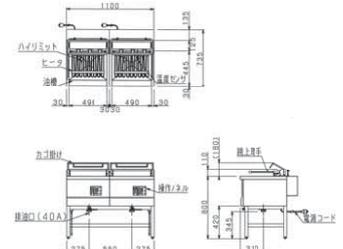
MEF-DLK23BW

架台セット仕様

税抜標準価格
2,045,000円



油量
230×2



操作部左右セパレート仕様

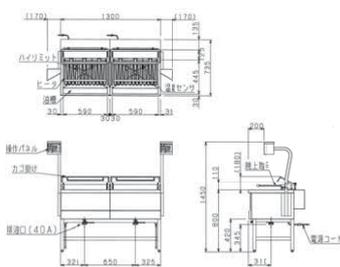
MEF-DLK27BSW

架台セット仕様

税抜標準価格
2,475,000円



油量
270×2



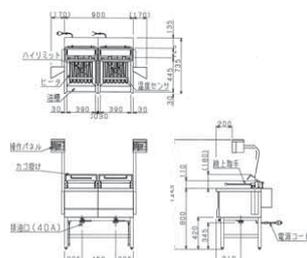
MEF-DLK18BSW

架台セット仕様

税抜標準価格
1,851,000円



油量
180×2



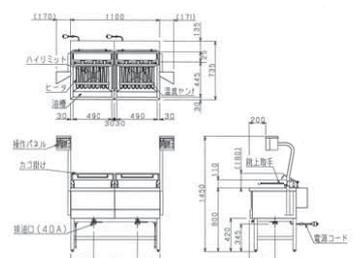
MEF-DLK23BSW

架台セット仕様

税抜標準価格
2,211,000円



油量
230×2



操作部
上部仕様

MEF-DLK27BUW

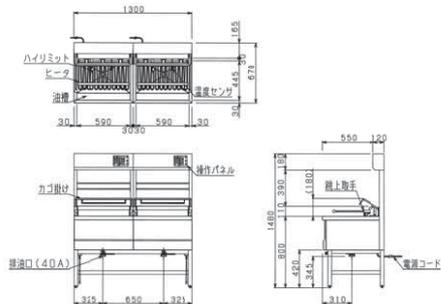
架台セット仕様

税抜標準価格

2,555,000円

マイコン
搭載

油量
27ℓ×2



MEF-DLK18BUW

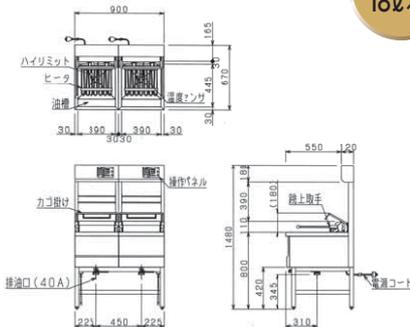
架台セット仕様

税抜標準価格

1,931,000円

マイコン
搭載

油量
18ℓ×2



MEF-DLK23BUW

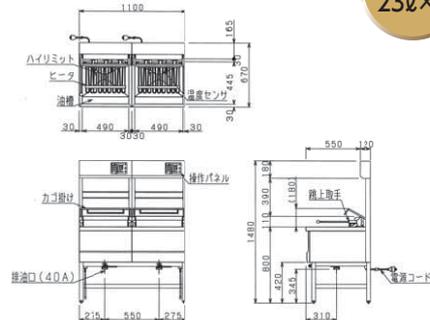
架台セット仕様

税抜標準価格

2,351,000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	油缶	油コシ網	フライカゴ	合わせ板	
正面パネル	MEF-DLK18BW	900	735	800	18×2	3φ200V	11.8	20A×2(40A)	2m 接地3P 20A引掛プラグ付◎×2	113	2	2	2	大2	2	2	1
	MEF-DLK23BW	1100	735	800	23×2	3φ200V	15.7	30A×2(60A)	2m 接地3P 30A引掛プラグ付◎×2	127	2	2	2	小4	4	2	1
	MEF-DLK27BW	1300	735	800	27×2	3φ200V	19.6	40A×2(75A)	2m 8mm ² -4芯 直結×2	137	2	2	2	小4	4	2	1
操作部左右セパレート	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	2	1
	MEF-DLK23BSW	1100 (1440)	735	800 (1450)	23×2	3φ200V	15.7	30A×2(60A)	2m 接地3P 30A引掛プラグ付◎×2	133	2	2	2	小4	4	2	1
	MEF-DLK27BSW	1300 (1640)	735	800 (1450)	27×2	3φ200V	19.6	40A×2(75A)	2m 8mm ² -4芯 直結×2	143	2	2	2	小4	4	2	1
操作部上部	MEF-DLK18BUW	900	670	1480	18×2	3φ200V	11.8	20A×2(40A)	2m 接地3P 20A引掛プラグ付◎×2	113	2	2	2	大2	2	2	1
	MEF-DLK23BUW	1100	670	1480	23×2	3φ200V	15.7	30A×2(60A)	2m 接地3P 30A引掛プラグ付◎×2	127	2	2	2	小4	4	2	1
	MEF-DLK27BUW	1300	670	1480	27×2	3φ200V	19.6	40A×2(75A)	2m 8mm ² -4芯 直結×2	137	2	2	2	小4	4	2	1

●高さを850mmに変更する際はご注文時にお問い合わせください。 ※ () 内寸法は操作部を含みます。

付属品

- フタ
- スクイ網
- 油缶
- 油コシ網
- 仕切網
- フライカゴ
- 合わせ板

オプション (正面パネル仕様/左右セパレート仕様)

- 上乗せ油切セット
- フライカゴホルダー

オプション (上部仕様)

- 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

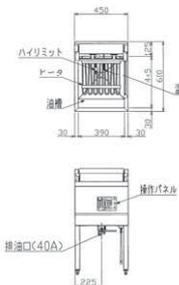
操作部正面パネル仕様

MEF-D18B

税抜標準価格
559,000円



油量
18ℓ

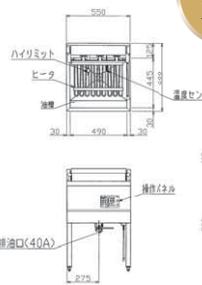


MEF-D23B

税抜標準価格
668,000円



油量
23ℓ

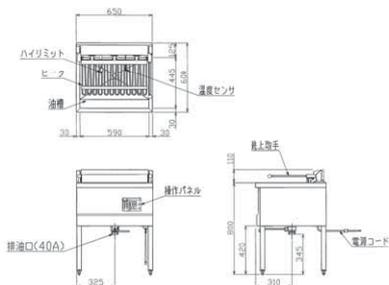


MEF-D27B

税抜標準価格
755,000円



油量
27ℓ



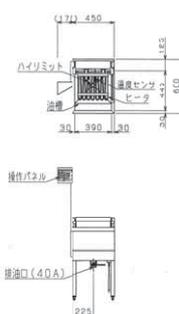
操作部左右セパレート仕様

MEF-D18BL(R)

税抜標準価格
639,000円



油量
18ℓ



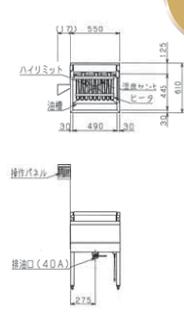
※写真は左操作仕様です。

MEF-D23BL(R)

税抜標準価格
799,000円



油量
23ℓ



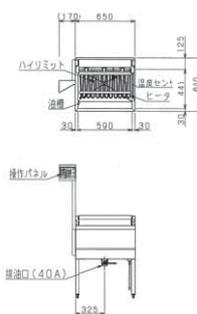
※写真は左操作仕様です。

MEF-D27BL(R)

税抜標準価格
839,000円



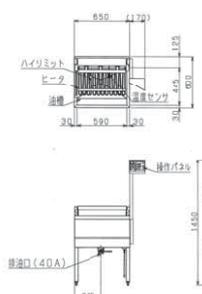
油量
27ℓ



※写真は左操作仕様です。

型式末尾Rは、右操作仕様となります。

MEF-D27BR

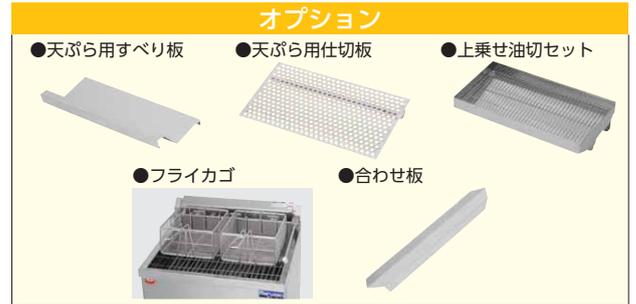


■ デリカ向け電気フライヤー仕様表

■納期は受注後約2週間です。

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

●高さを850mmに変更する際はロングアジャスト NZ-PA250-120(価格はお問い合わせください)をご利用ください。 ※()内寸法は操作部を含みます。



※型式によりサイズ・仕様が異なる場合があります。

清掃性に優れた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

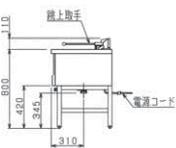
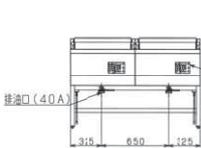
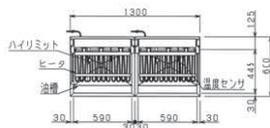
架台セット仕様

税抜標準価格

1,585,000円

マイコン
搭載

油量
27ℓ×2



MEF-DK18BW

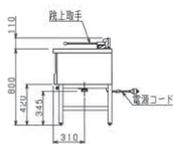
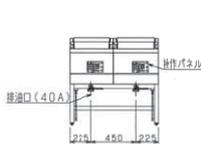
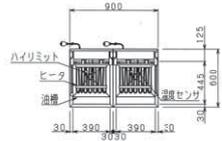
架台セット仕様

税抜標準価格

1,183,000円

マイコン
搭載

油量
18ℓ×2



MEF-DK23BW

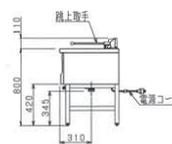
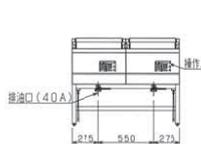
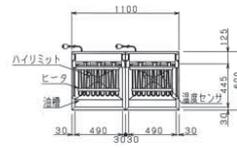
架台セット仕様

税抜標準価格

1,407,000円

マイコン
搭載

油量
23ℓ×2



操作部左右セパレート仕様

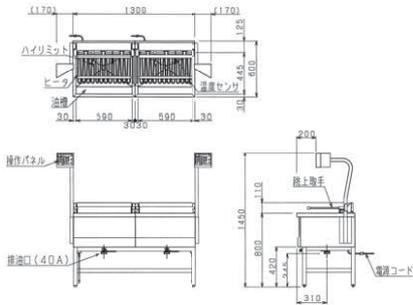
MEF-DK27BSW

架台セット仕様

税抜標準価格
1,753,000円



油量
27ℓ×2



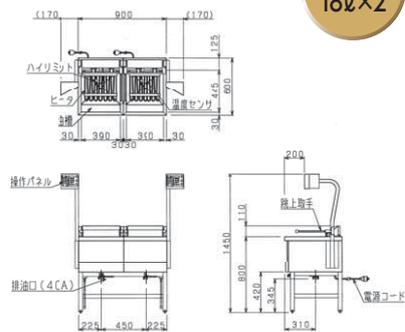
MEF-DK18BSW

架台セット仕様

税抜標準価格
1,343,000円



油量
18ℓ×2



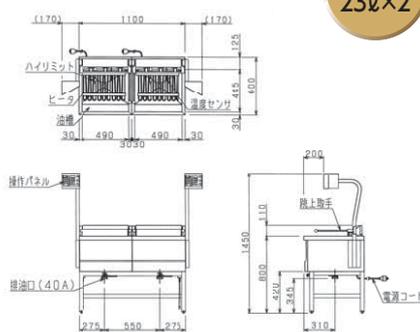
MEF-DK23BSW

架台セット仕様

税抜標準価格
1,669,000円



油量
23ℓ×2



デリカ向け電気フライヤー 架台セット仕様 仕様表

■納期は受注後約3週間です。

型 式	外形寸法(mm)			油量 (ℓ)	電源 (50/60Hz)	消費 電力 (kW)	必要手元 開閉器容量 ()内は合計使用時	電源コード	重量 (kg)	付 属 品										
	間口	奥行	高さ							フ	仕	スク	油	油	油	油	ス	合		
正面操作部	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	89	2	2	2	大2	2	2	2	2	2	1
	MEF-DK23BW	1100	600	800	23×2	3φ200V	15.6	30A×2(60A)	2m 接地3P 30A引掛プラグ付◎×2	99	2	2	2	小4	4	2	2	2	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	2	1
操作部左右セパレート	MEF-DK18BSW	900 (1240)	600	800 (1450)	18×2	3φ200V	11.7	20A×2(40A)	2m 接地3P 20A引掛プラグ付◎×2	95	2	2	2	大2	2	2	2	2	2	1
	MEF-DK23BSW	1100 (1440)	600	800 (1450)	23×2	3φ200V	15.6	30A×2(60A)	2m 接地3P 30A引掛プラグ付◎×2	105	2	2	2	小4	4	2	2	2	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	2	1

●高さを850mmに変更する際はご注文時にお問い合わせください。 ※ () 内寸法は操作部を含みます。



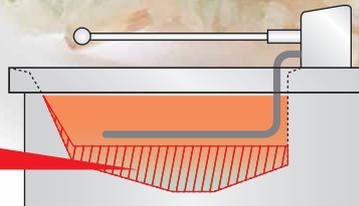
※型式によりサイズ・仕様が異なる場合があります。

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。



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。



異常時の安全機能を搭載! 特許取得済

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

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。



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。

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。

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、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。



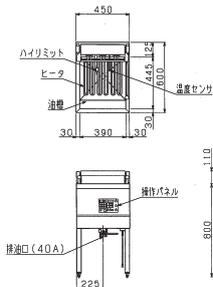
電気天ぷらフライヤー

MEF-T18B

税抜標準価格
574,000円



油量
12ℓ

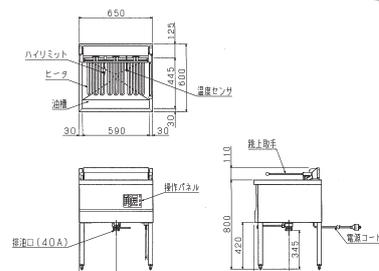


MEF-T27B

税抜標準価格
723,000円



油量
18ℓ



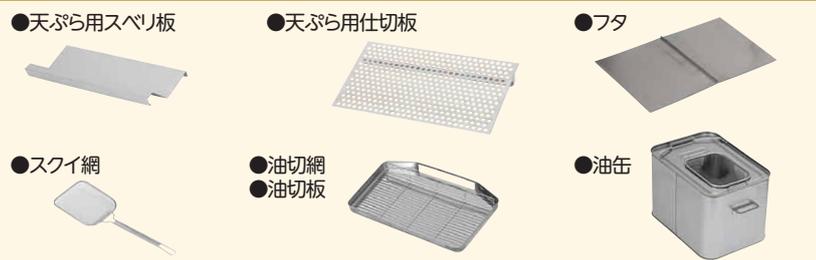
電気天ぷらフライヤー仕様表

■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

●高さを850mmに変更する際はロングアジャスト NZ-PA250-120(価格はお問い合わせください)をご利用ください。

付属品



オプション



※型式によりサイズ・仕様異なる場合があります。

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。



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)。



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。

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。

異常時の安全機能を搭載! 特許取得済

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

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。

固形油を使って便利なメルト機能(ラード加熱)。

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

清掃性に優れたスイングアップ式カートリッジヒーター

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



本体下部はフルオープンで床上の清掃性もバツグン

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



過熱防止機構で安心。

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

電気ダブルオートリフトフライヤー

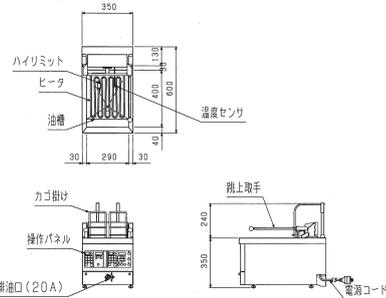
卓上タイプ

MEF-WL13TB

税抜標準価格
850,000円



油量
13ℓ



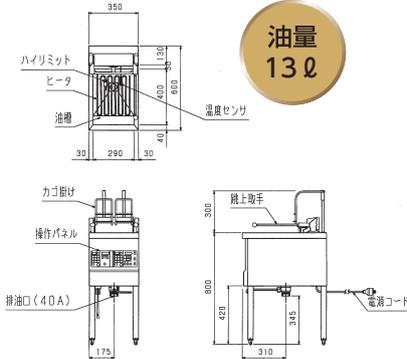
レギュラータイプ・槽式

MEF-WL13B

税抜標準価格
980,000円



油量
13ℓ

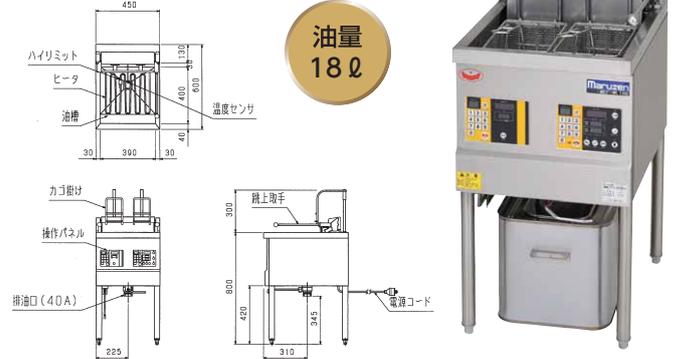


MEF-WL18B

税抜標準価格
1,020,000円



油量
18ℓ



電気ダブルオートリフトフライヤー仕様表

■納期は受注後約2週間です。

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

●高さを850mmに変更する際はロングアジャスト NZ-PA250-120(価格はお問い合わせください)をご利用ください。

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



細かな汚れが付着

②ろ過済みの油で揚げたコロッケ



汚れもなく綺麗な揚げ上がり!

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。



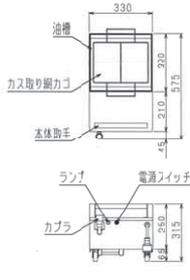
デリカ向け電気フライヤーとの設置例
(適合機種はお問い合わせください。)

油ろ過機

MOF-20

税抜標準価格
233,000円

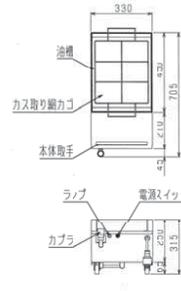
油量
20ℓ



MOF-27

税抜標準価格
248,000円

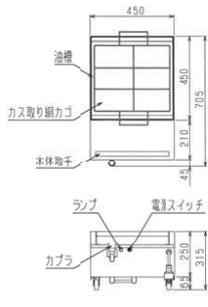
油量
27ℓ



MOF-40

税抜標準価格
304,000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/4,750円(税抜)
MOF-27用/5,500円(税抜)
MOF-40用/6,300円(税抜)

(別売)2枚セット

MOF-20用/5,500円(税抜)
MOF-27用/6,300円(税抜)
MOF-40用/8,400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セット
19,000円(税抜)



セット時

より細かな揚げカスのろ過にご使用ください。

油ろ過機仕様表

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

■本製品は固形油には使用できません。

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

〈P39. 油ろ過機内蔵型 電気フライヤー〉

フライヤーと油ろ過機を一体化! ろ過作業が素早く簡単に行えます!

作業性向上&省スペース化を実現!

■フライヤーに油ろ過機を一体化!

フライヤーに油ろ過機を一体化しました。調理終了後に油ろ過機を移動させる手間が無く、ボタンひとつでろ過作業が行えるため作業性が向上しました。さらに油ろ過機の設置スペースが不要となり省スペース化を実現します。



■フライヤーに油ろ過機を内蔵。

■簡単に引き出せます。

■ろ過作業はワンタッチ。

ろ過作業は操作パネルのろ過スイッチを押すだけ。面倒なるろ過作業が素早く、簡単に行えます。

■吐出口を2ヶ所搭載。

吐出口は2ヶ所搭載。用途に応じた使い分けが可能です。

後方吐出(標準搭載)

油槽右奥の吐出口からろ過した油を油槽に戻します。簡易的なろ過が可能です。



■後方吐出口。

手前吐出(オプション)

オプションの手前吐出用ホースを接続することで、ろ過した油で油槽全体を効率良く清掃でき、また他のフライヤーへの油の移し換えが可能です。

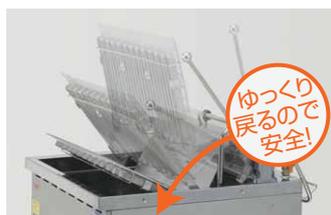


■手前吐出用ホース(オプション)接続時。

手前吐出をご使用になる場合はご注文時にご指定ください。詳しくはお問い合わせください。

スローダウン機構と跳ね上げ停止スイッチで安全!

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、手を離してもゆっくりと下降。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安全です。



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するので省力化に効果的。パートさんでも簡単に調理できます。揚げ上がりはメロディーでお知らせします。



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と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。



99メニュー登録可能!ろ過作業もワンタッチです。

調理プログラムは最大99メニュー登録可能。二度揚げのステップ調理もプログラムでき、もちろんろ過作業もワンタッチで行えます。



異常時の安全機能を搭載! 特許取得済

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

エコモードで油の酸化を抑えるとともに省エネ。

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。

過熱防止機構で安心。

油ろ過機内蔵型 電気フライヤー

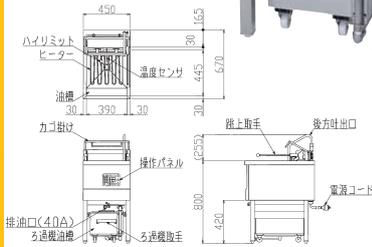
オートリフトタイプ

MEF-L18-OF

税抜標準価格
1,190,000円



油量
18ℓ

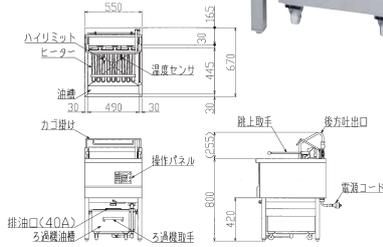


MEF-L23-OF

税抜標準価格
1,380,000円



油量
23ℓ

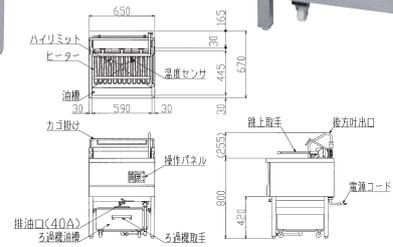


MEF-L27-OF

税抜標準価格
1,460,000円



油量
27ℓ



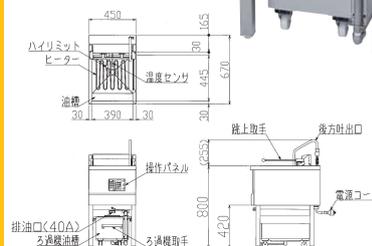
標準タイプ

MEF-18-OF

税抜標準価格
969,000円



油量
18ℓ

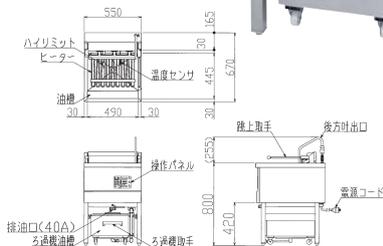


MEF-23-OF

税抜標準価格
1,050,000円



油量
23ℓ

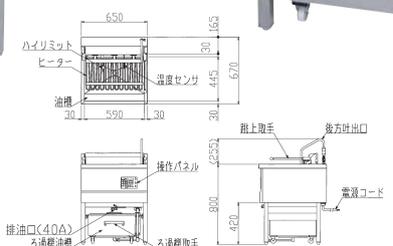


MEF-27-OF

税抜標準価格
1,140,000円



油量
27ℓ



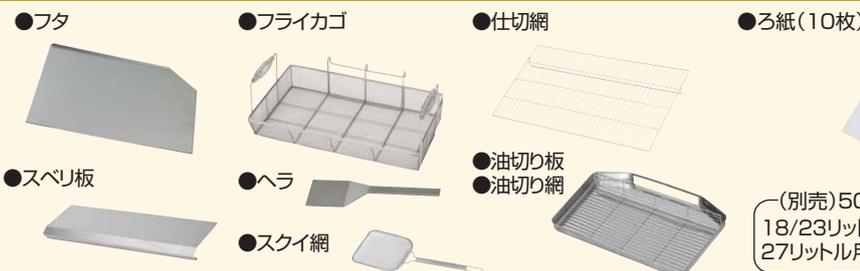
油ろ過機内蔵型 電気フライヤー 仕様表

■納期は受注後約3週間です。

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

●高さ850mm仕様には対応しておりません。

付属品



(別売) 50枚セット
18/23リットル用/4,750円
27リットル用/5,500円

オプション



税抜標準価格
106,300円

*型式により形状が異なる場合があります。

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、高性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性能なホイロ。

ホイロには簡易加湿器を搭載。庫内を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、生地の醗酵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する場合に合わせ板(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(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。

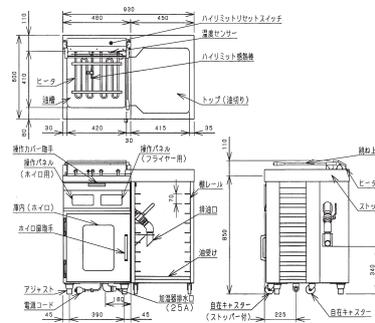
ドーナツフライヤーシステム

MEFD-18GL+MEFD-18RCL

税抜標準価格
807,000円



油量
18ℓ



MEFD-18GL

税抜標準価格
716,000円

MEFD-18RCL

税抜標準価格
91,000円

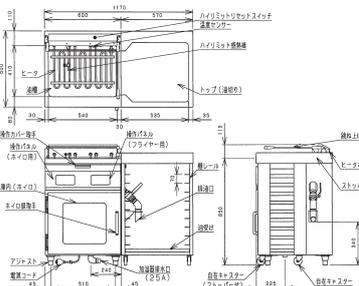


MEFD-23GL+MEFD-23RCL

税抜標準価格
935,000円



油量
23ℓ



MEFD-23GL

税抜標準価格
837,000円

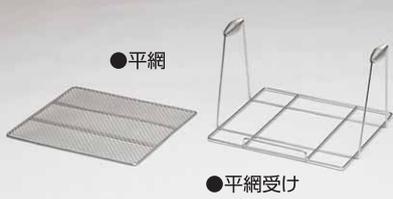
MEFD-23RCL

税抜標準価格
98,000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	—

●高さを変更する際はご注文時にお問い合わせください。 ■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無い槽内

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(ロード加熱)。

ロ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(ロード加熱)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! 特許取得済

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、手前排油がお選びいただけます。

下排油、手前排油がお選びいただけます。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。

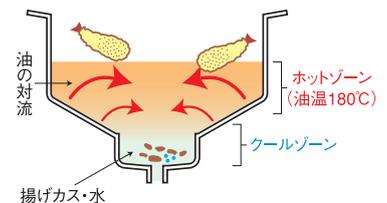
操作パネルはシンプルなデザインで簡単にお使いいただけます。油温はマイコン制御で30~220℃まで1℃刻みで設定が可能。10メニューまで温度と調理時間(0秒~99分59秒)を登録できるため、省力化、調理のマニュアル化が図れます。調理終了後にはブザーでお知らせします。



油が長持ち!

クールゾーンで油が長持ち。 特許取得済

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気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

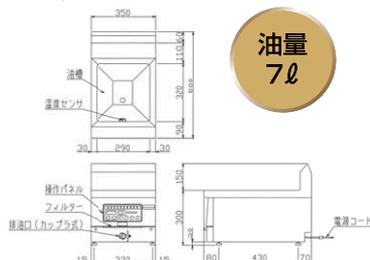
MIF-A7T

税抜標準価格
416,000円



油量
7ℓ

手前排油



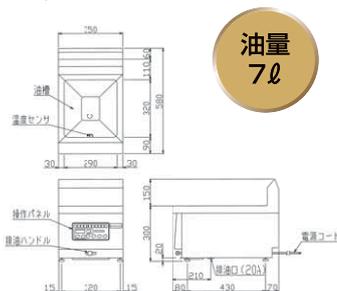
MIF-B7T

税抜標準価格
405,000円



油量
7ℓ

下排油



■IH卓上フライヤー仕様表

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

オートリフトタイプもごさいます!

●美味しい揚げ頃を逃さずリフトアップ。揚げ上がりはブザーでお知らせ。

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

●二度揚げ設定でこだわりの美味しさを実現。

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

●マニュアル操作も可能。

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



IH卓上オートリフトフライヤー

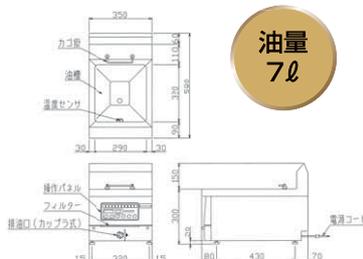
MIF-AL7T

税抜標準価格
537,000円



油量
7ℓ

手前排油



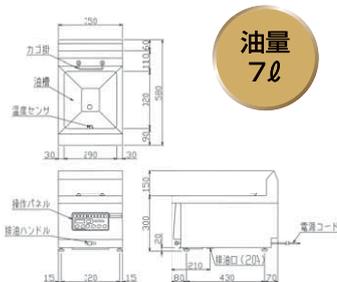
MIF-BL7T

税抜標準価格
526,000円



油量
7ℓ

下排油



■IH卓上オートリフトフライヤー仕様表

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

付属品/オプション

- 仕切網 ●フタ
- 排油フレキホース (手前排油専用)
- スクイ網 ●カス受け
- フライカゴ (オートリフトタイプのみ)
- 油切網 ●油切板 ※オプション (MIF-A7T、B7Tのみ)
- 専用架台 ※オプション MIF-036 (350×600×500) 税抜標準価格28,000円

便利な専用架台もご利用ください。

オプション 自動開閉蓋仕様 特許取得済

調理中の油跳ね、油煙や臭気の拡散を抑制!

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

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



フライヤー本体価格に
¥30,000(税抜)アップとなります。

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

「何も無い油槽」が生み出す数々のメリット。 全てに優れる新時代のフライヤー。



ぜひ動画も
ご覧ください!

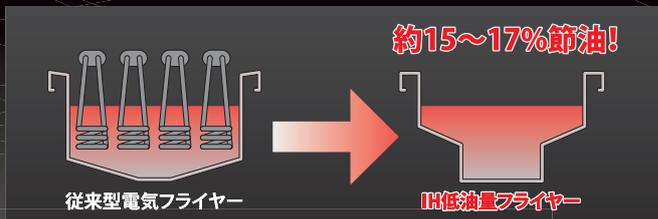
抜群の清掃性! 特許取得済

槽内には部品類が何も無いため、油槽底部まで簡単に手が届き掃除が簡単。清掃作業も短時間で出来るため人件費の削減にもつながります。



低油量! (約15~17%節油)

油槽内にヒーターや中間加熱管が無いため油槽スペースを削減できました。その結果同等の調理能力のフライヤーに比べ、約15~17%も節油となり、より少量の油での調理が可能です。



省エネ!

油量を少なくしたことで加熱に要する消費電力も大幅に削減。必要手元開閉器容量も小容量で済むため、電気容量の限られている施設でも使用できます。

優れた安全性!

ヒーターが無いため、跳ね上げたヒーターに触れてしまったり、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ます。

さらに最高水準の安全機能も搭載! 特許申請中

マルゼン独自の安全設計により、空焚きや油量の低下、急激な温度上昇や油漏れなどのイレギュラーな事態も検知を可能にしました。いかなる状況でも機器の異常をすばやく検知してただちに加熱を停止するので、安全性がより向上しました。

99メニュー登録可能!二度揚げもプログラム可能!

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。

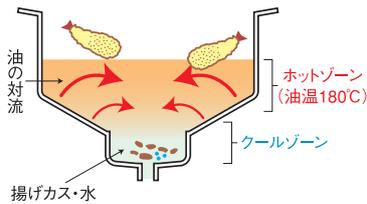


異常時の安全機能を搭載! 特許取得済

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

クールゾーンで油が長持ち 特許取得済

油槽底部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。

便利なカス受けとフルオープンな本体下部で清掃性もバツグン

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。また本体脚部は清掃性に優れた丸パイプを採用し、さらに本体下部はフルオープンなので清掃性もバツグンです。



美味しい揚げ頃を逃さずにリフトアップ。揚げ上がりはメロディーでお知らせ。

設定された調理時間でフライカゴが自動的にリフトアップするので省力化に効果的。パートさんでも簡単に調理できます。揚げ上がりはメロディーでお知らせします。



多品種少量調理に最適な複数リフト仕様も可能です。

マルチリフター(別売)を装着することで、多品種少量調理に最適な複数リフト仕様とすることも可能です。詳しくはお問い合わせください。



新機能!

手を触れても安全な前カマチ

低放射なIH加熱方式と本体内部の断熱構造により、本体表面温度を大幅に低減。調理中に手を触れやすい前カマチも火傷の心配がありません。調理する方への負担を軽減します。



新機能!

安全装置も兼ねた排油カバー

排油カバーを開けると自動的に加熱を停止するため、誤って加熱時に排油してしまうことがありません。また排油カバーは排油コックが締まっていないと所定の位置に戻らない仕様となっているため、排油コックが開いた状態で加熱してしまうのを防ぎます。



■通常時。

■カバー開時。自動的に加熱を停止します。

■カバーが閉じていない状態(加熱しません)。

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。



IHフライヤー 低油量タイプ

電波法
高周波利用設備
対象製品
このマークのある製品は、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。

MIF-E

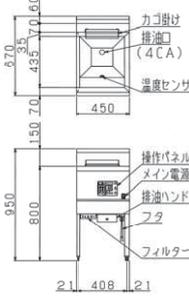
オートリフト仕様

MIF-EL15

税抜標準価格
848,000円

電波法
高周波利用設備
対象製品
マイコン搭載

油量
15ℓ

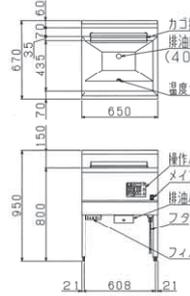


MIF-EL23

税抜標準価格
998,000円

電波法
高周波利用設備
対象製品
マイコン搭載

油量
23ℓ



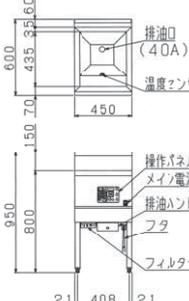
標準仕様

MIF-E15

税抜標準価格
648,000円

電波法
高周波利用設備
対象製品
マイコン搭載

油量
15ℓ

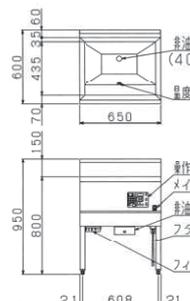


MIF-E23

税抜標準価格
798,000円

電波法
高周波利用設備
対象製品
マイコン搭載

油量
23ℓ



IHフライヤー 低油量タイプ 仕様表

型式	外形寸法 (mm)				油量 (ℓ)	電源 (50/60Hz)	消費電力 (kW)	必要 元器 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	油切板	油切網	油缶	油コシ網	カス受け	フライカゴ	カゴ掛け	対流制御板				
オートリフト仕様	MIF-EL15	450	670	800	150	15	3φ	5.1	20A	2m 接地3P 20A 引掛プラグ付き	54	1	1	小1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	MIF-EL23	650	670	800	150	23		7.1	30A	2m 接地3P 30A 引掛プラグ付き	70	1	1	小2	2	1					1	1	1	1
標準仕様	MIF-E15	450	600	800	150	15	200V	5.0	20A	2m 接地3P 20A 引掛プラグ付き	48	1	1	小1	1	1	1	1	1	1	1			1
	MIF-E23	650	600	800	150	23		7.0	30A	2m 接地3P 30A 引掛プラグ付き	60	1	1	小2	2	1	1	1	1	1	1			1

●高さを850mmに変更する際はロングアジャスト SA-100B-1 120L(価格はお問い合わせください)をご利用ください。

付属品	オプション (オートリフト仕様)	オプション (標準仕様)
<ul style="list-style-type: none"> ●フタ ●スクイ網 ●対流制御板 ●仕切網 ●カス受け ●フライカゴ掛け ●フライカゴ ●油切り板 ●油切り網 ●油缶 ●油コシ網 	<ul style="list-style-type: none"> ●上乗せ油切りセット ●引上げ棒 ●合わせ板 ●フライカゴホルダー ●てんぷら用仕切り板 	<ul style="list-style-type: none"> ●フライカゴ ●フライカゴ掛け ●上乗せ油切りセット ●てんぷら用仕切り板 ●セット時 ●スベリ板 ●てんぷら用スベリ板 ●合わせ板 ●引上げ棒

※型式により形状が異なる場合があります。

NEW

マルチリフター フリーゾーン+(プラス)

特許申請中

オートリフトフライヤーにフリーゾーンを+(プラス)！ 究極の多品種少量調理フライヤーが実現！

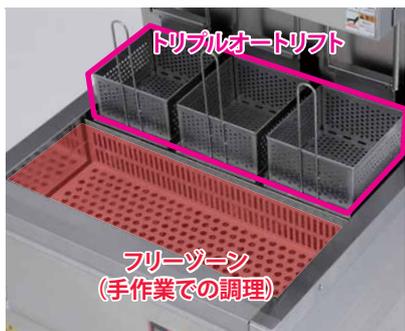
多品種少量調理と 人手不足対策に最適！

IHフライヤー低油量タイプにマルチリフターフリーゾーン+(プラス)を装着することで、フライカゴを3つ搭載したトリプルオートリフトにさらに天ぷらなど手作業での揚げ物調理ができるフリーゾーンを追加できます。1台で複数のフライ・天ぷらの同時調理が可能となり、厨房の人手不足対策ならびに多品種少量調理に威力を発揮します。



3つのフライカゴに加え、
多様な天ぷらメニューが1台で！

トリプルオートリフト&フリーゾーンで多様な揚げ物メニューを同時調理！



■トリプルオートリフト&フリーゾーンはセパレーターで仕切られているため、フリーゾーンの食材がオートリフト部に入り込む心配はありません。



■フリーゾーンでは天ぷら調理が可能。フライカゴはオートリフトなのでデリケートな天ぷら調理に集中できます。

3つのフライカゴはオートリフト仕様となっており、設定された揚げ時間で自動でリフトアップするため、パート/アルバイトさんでも簡単に調理できます。さらに手前には手作業での揚げ物調理を行えるフリーゾーンを設けたことで、オートリフトでの調理が難しい天ぷらなどのメニューも調理が可能となり、多様な揚げ物メニューが同時調理できます。

人手不足対策や多品種少量調理に最適！

3つのフライカゴは個別に調理時間を設定できるため、揚げ時間が異なるメニューでも同時調理が可能。また追加注文もスピーディに対応できます。さらに手前のフリーゾーンと合わせて多様な揚げ物メニューを1人で同時調理でき、多品種少量調理はもちろん厨房の人手不足対策にも有効です。

99メニュー登録可能!二度揚げもプログラム可能!

揚げ時間は最大99メニューまで登録可能。二度揚げのステップ調理も予めプログラムできます。揚げ上がりをお知らせするメロディーは7パターンからお選びいただけるため、フライカゴごとにメロディーを変えて揚げ上がり時の識別が容易です。



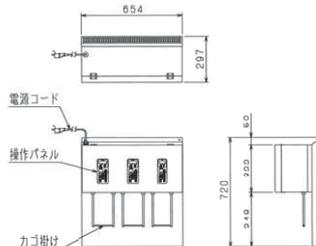
■操作パネル

MLF-IE23-F

税抜標準価格
628,000円



NEW



付属品

- セパレーター



■納期は受注後約3週間です。

■マルチリフター フリーゾーン+(プラス)仕様表

型式	外形寸法 (mm)			電源 (50/60Hz)	消費電力 (W)	電源コード 2m	重量 (kg)	付属品	適合機種
	間口	奥行	高さ						
MLF-IE23-F	654	297	720	1φ100V	186	プラグ付(接地アダプター付)Ⓞ	26	カゴ(3)、カゴ受け(3)、セパレーター(1)	MIF-E23

フリーゾーンの無いフライカゴのみの機種や、ガスフライヤーや電気フライヤーに対応した機種もございます。詳しくは専用カタログをご覧ください。

加熱パイプ自体が発熱するIH加熱! 充実の調理機能と優れた安全性を実現!



電磁誘導でやさしくムラなく加熱。

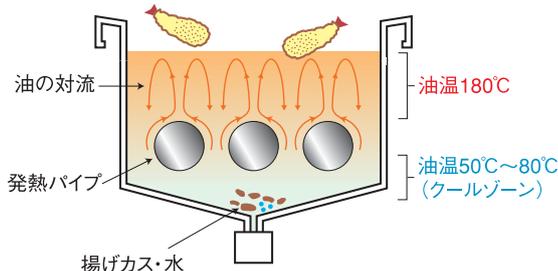
ヒートコイルの電磁誘導により中間加熱パイプ自体が発熱する、新しい加熱方法を採用。パイプがムラなく均一に発熱するので、効率良く油を加熱します。また、パイプの表面積を大きくすることで、大量の油でも一気にムラなく加熱できます。



■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所的な過熱がなく、油の酸化を一段と抑え油代を節約できます。揚げガスや余分な衣・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。

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。

調理能力表 (MIF-18D) ※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。

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。



異常時の安全機能を搭載! 特許取得済

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

エコモードで油の酸化を抑えるとともに省エネ。

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)



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

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。



電磁フライヤー

レギュラータイプ・1槽式

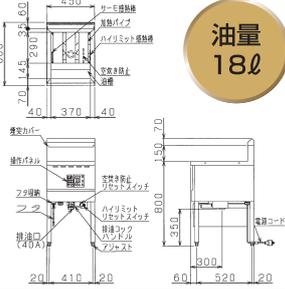
MIF-18D

税抜標準価格
594,000円



JFEA

油量
18ℓ



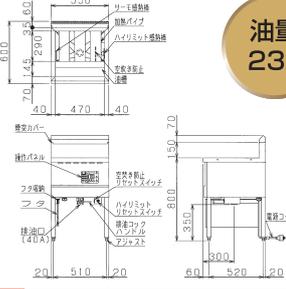
MIF-23D

税抜標準価格
739,000円



JFEA

油量
23ℓ



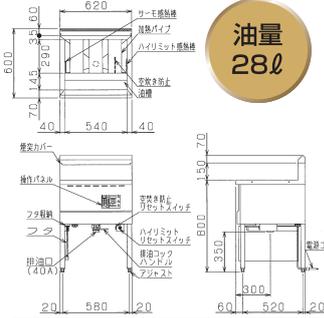
MIF-28D

税抜標準価格
831,000円



JFEA

油量
28ℓ



レギュラータイプ・2槽式

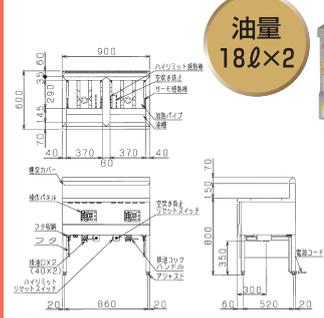
MIF-18WD

税抜標準価格
1,180,000円



JFEA

油量
18ℓ×2



2種類の揚げ物を同時に。

ファーストフードタイプ・1槽式

MIF-23FD

税抜標準価格
878,000円



油量
32ℓ



油槽が深く
大量販売に最適!

卓上タイプ・1槽式

MIF-12TD

税抜標準価格
568,000円



油量
12ℓ



■低周波電磁フライヤー仕様表

■☆印の機種は納期は受注後約3週間です。

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

●高さを850mmに変更する際はロングアジャスト NZ-PA250-120(価格はお問い合わせください)をご利用ください。

付属品



●型式によりサイズ・仕様異なる場合があります。

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作れます。

万一のトラブルを防ぐ充実の安全装置。

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。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。



MGFR-126TRB

税抜標準価格
1,150,000円

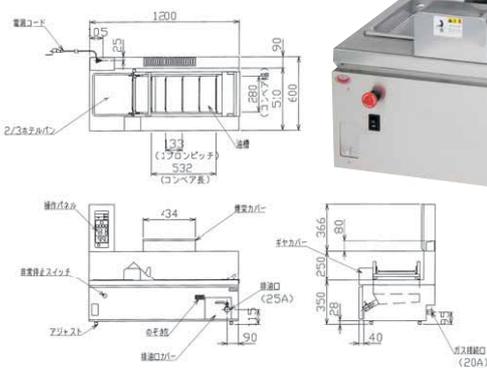


本機器はカス取り装置を装着していませんので、パン粉等を使用する調理はカスが多く出るため、カス受けカゴを頻繁に清掃してください。カスが溜まりますと異常過熱の原因となり危険です。

調理能力表

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

※調理能力は、投入方法および食材の形態により多少の能力の差が生じます。



便利な専用架台もご利用ください。



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	寸法	税抜標準価格
MGFR-12FT	1,200×530×450	83,000円

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	排油パイプ	油切網		カ受けカゴ	スベリ板
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ヵ月間です。

食材を投入するだけの簡単操作! 多品種少量調理に特化した自動フライヤー!

唐揚げ・ポテト・天ぷら等
多品種メニューを同時調理!

食材を投入するだけの簡単操作! さらに一人でもオペレーション可能。

食材を投入すると油槽内を回転している搬送羽根で運ばれ、調理終了後は自動的に出口シュートへ搬出。食材を投入するだけの簡単調理で揚げ過ぎの心配もありません。投入した食材はUターンして戻ってくるため、多品種少量調理を一人でオペレーションできます。

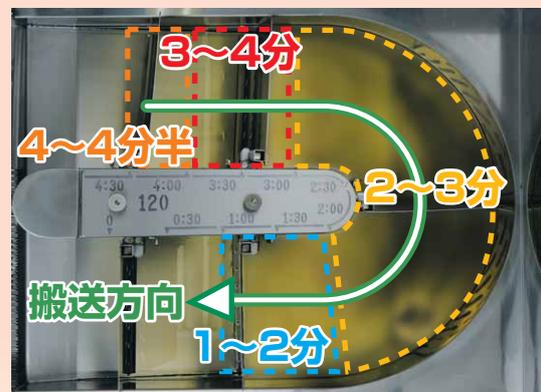


■食材は手前の出口シュートに搬出。一人で作業できます。

投入位置によって揚げ時間を調節! 多品種少量調理に最適です。

食材の投入位置によって揚げ時間を変えられるので、異なる揚げ時間の食材でも同時調理可能!さらに追加注文にも即対応できます。

■投入位置ごとの揚げ時間の一例



※最大揚げ時間によって変わります。ご注文時にご指定ください。

清掃性抜群のフラットな槽内。 特許取得済

IH加熱方式を採用したため、油槽内にヒーター等が無く槽内がフラットなため清掃性が抜群。調理終了後の清掃作業も短時間で済みます。



搬送羽根、カス受けは簡単に取り外し可能。

搬送羽根は工具無しで簡単に取り外せるため清掃性に優れています。さらにカス受けは付属のカス受け引上げ棒で取り外せるため、作業中でも揚げカスの掃除が行え常に綺麗な油で調理ができます。



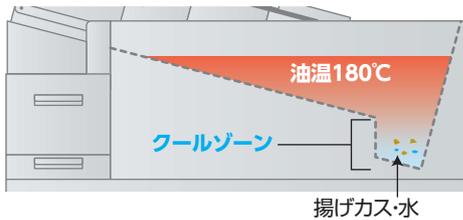
設定は油温のみ!簡単操作です。

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



油の酸化を抑えるクールゾーン。特許取得済

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



折りたたみ式のフタは本体下に収納可能!

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



充実の安全装置

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

IHロータリー式自動フライヤー

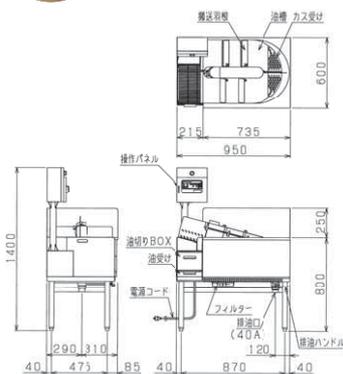
MIFR-R096L

(操作部・食材取り出し口左側タイプ)

税抜標準価格
1,980,000円



油量
23ℓ

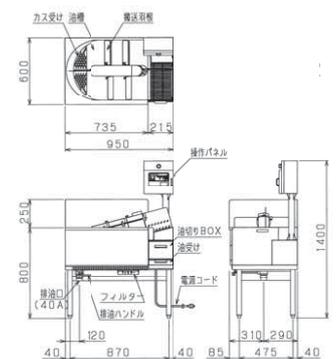


*写真は操作部・食材取り出し口左側タイプです。

型式末尾Rは操作部・食材取り出し口右側タイプです>(*価格は同じです)。

MIFR-R096R

(操作部・食材取り出し口右側タイプ)



■IHロータリー式自動フライヤー仕様表

■納期は受注後約1ヶ月間です(受注生産)。

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

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

■調理能力表

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

付属品



使いやすいサイズの省スペース設計! しかも連続、大量調理ができる。

本機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に。

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

正確な油温、時間、コンベアスピードの 調理管理。

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



30メニュー登録で 調理をマニュアル化。

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

お手入れ簡単なスイングアップ方式ヒーター。

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



過熱防止機構、自己診断機能で安全。

万一油温が異常に上昇した場合に、自動的に回路を遮断するハイリミットスイッチを内蔵した過熱防止機構を搭載しています。また、本体に異常が生じた場合には、エラーメッセージが表示される自己診断機能も装備しています。

ラクラク排油作業。排油コック付。

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

調理能力表

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

※調理能力は、投入方法および食材の形態により多少の能力の差が生じます。

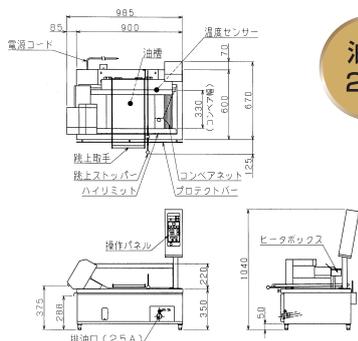
卓上型

MEFR-09TR

税抜標準価格
1,430,000円



●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。



油量
28ℓ



便利な専用架台もご利用ください。

専用架台 仕様表

型式	寸法	税抜標準価格
MEFR-09FT	1,000×600×450	77,000円

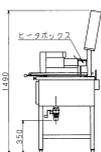
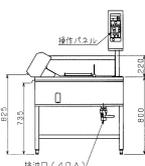
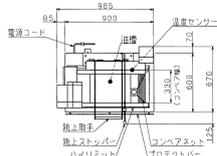
電気連続自動フライヤー<小型>

MEFR-09R

税抜標準価格
1,470,000円



油量
29ℓ

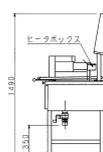
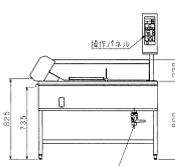
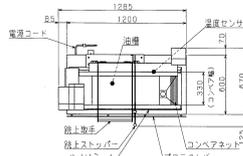


MEFR-12R

税抜標準価格
1,590,000円



油量
42ℓ

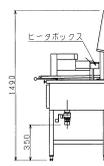
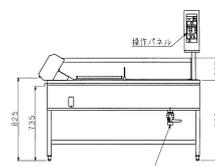
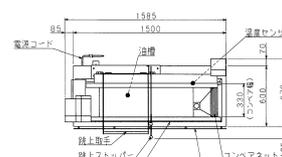


MEFR-15R

税抜標準価格
1,820,000円



油量
55ℓ



電気連続自動フライヤー<小型>仕様表

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

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

付属品

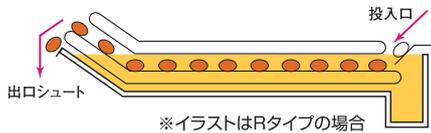


学校・病院・給食・セントラルキッチンなど 大量調理、大規模厨房に最適。

耐久性の高い
ステンレス油槽を採用!

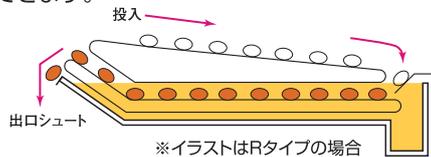
作業性、厨房レイアウトに応じて選べる2タイプ4機種。

■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。

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。

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い、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。



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		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	専用フタセット		
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	900	大3	大2小1	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	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							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							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>

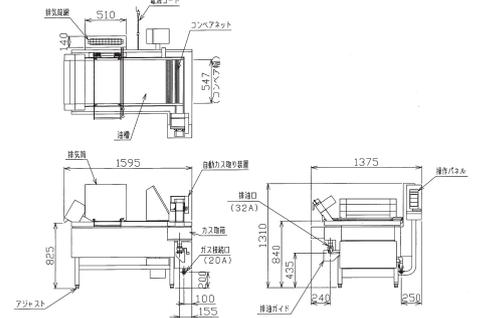
標準タイプ

MGFR-15RC

税抜標準価格
1,970,000円



油量
62ℓ

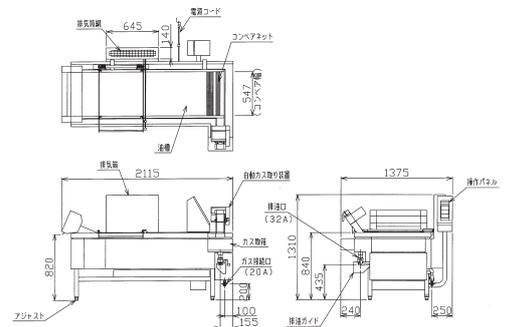


MGFR-20RC

税抜標準価格
2,590,000円



油量
84ℓ

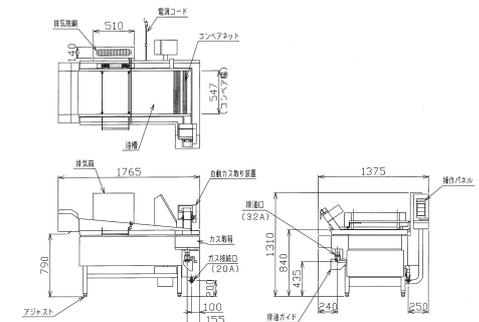


MGFR-15URC

税抜標準価格
2,100,000円



油量
62ℓ

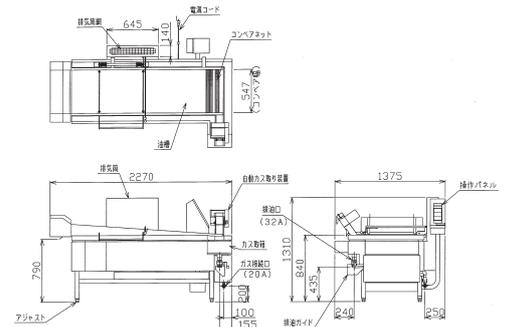


MGFR-20URC

税抜標準価格
2,720,000円



油量
84ℓ



Uターンタイプ

IH丸型フライヤー

“魅せる厨房”に最適な大口徑丸型フライヤー!!

演出効果バツグン!“魅せる厨房”に最適です

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としたことで、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。



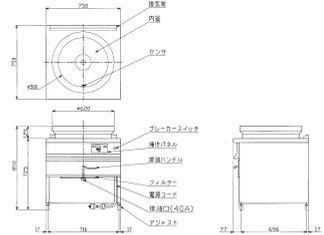
MIF-500

税抜標準価格
1,410,000円



**電波法
高周波利用設備
対象製品**
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。

油量
18ℓ



優れた清掃性!光熱費も削減。

槽内に部品類がないため清掃性がバツグン。さらに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、加えて高熱効率の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。

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
	間口	奥行	高さ							
MIF-500	750	750	725	18	3φ200V	7.0	30A	2m 接地3P 30A引掛プラグ付	77	スクイ網、仕切網、天ぷら用仕切板、カス受け、油缶(大)、油コン網、フタ

●高さを変更する際はご注文時にお問い合わせください。

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。



アジャスト用耐震金具

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おりますので、詳しくは当社までお問い合わせください。

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、レンガ、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。これらを守られず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。油煙や蒸気を生じさせる機器にはグリッド除去装置付の排気フード付排気ダクトを設けてください。また機器設置室には給気口を必ず設け、排気ダクトの換気扇を必ず作動させてください。
- ガスを使用する機器の排気筒は絶対に延長しないでください。機器の性能が十分に発揮できなかつたり、一酸化炭素中毒や火災・やけどなどの事故や故障の原因となります。
- 電気を使用する機器は、電源は正しく記録された専用のコンセントまたはブレーカーを単独でお使いください。また万一の感電防止のためにアース(第3種設置工事)を必ず取り付けてお使いください。
- 空調など風の流れによっては性能が十分に発揮できなかつたり、炎が消えたり、また風にあおられて周囲のものが過熱され、火災などの事故の原因となります。風の影響を直接受けないように設置してください。

使用上のご注意

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

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

- このカタログに掲載している商品については、品質向上の為予告なしに外観、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。また製品に使用している部品には、摩耗、劣化、疲労などの理由で交換する部品があり、一定期間での交換が必要となります。交換は有料となります。

業務用総合厨房機器メーカー



東 証 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・藤沢・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・都城・鹿児島・沖縄・石垣・宮古島・台湾・タイ 工場/九州・東北・首都圏

お問い合わせ先

業務用