

フルタイム逆さ使用可能の
プロ仕様強火力バーナー



① **パワートーチ RZ-820B** 79
150×66×H230 1838000 ¥2,650
重量:130g(ボンベ未装着時)
●強力なスパイラル集中炎



② **パワーガス・プロレギュラー RZ-850** 79
容量:200g 1838010 ¥600
●強耐圧缶仕様で安全なトーチ専用ボンベ
※①専用です。

トリガー式



③ **パワートーチ RZ-840** 79
150×66×H300 1838020 ¥5,200
重量:140g(ボンベ未装着時)
●トリガー式ワンアクション着火・消火が可能
●連続作業に有利なロック機能付
●空気調整機能付でマイルドな炎から強力集中炎までフォロー
●発熱量3,000kcal/hの強火力 ●火口径φ20mm



④ **パワーガス・プロ RZ-860** 79
容量:220g 1838030 ¥700
●低温時でも強力パワーを持続
※③専用です。



⑤ **パワートーチ RZ-730** 71
165×70×H270 1838041 ¥3,500
重量:153g(ボンベ未装着時)



⑥ **パワーガス RZ-760** 79
容量:240g 1838050 ¥400
●プロパン入りで約20%火力アップ
※⑤専用です。



⑨ **ガストーチスパークエース BT-20LX** 71
170×48×H296 7843410 ¥9,800
重量:260g(ボンベ未装着時)



●同じ作業を繰り返す方にお薦めの1台
●点火・消火が片手で可能
●再点火時、炎調節は不要 炎の大きさをトーチが覚えてます。
●誤作動防止の安全ロック機構付

⑩ **スパークエース専用ガスカートリッジ HP200** 71
容量:185g 7843510 ¥800
●高温状態が長く持続する、寒冷地でも使えるカートリッジです。
●R200カートリッジとの互換性がごあります。



⑪ **プリムス トーチバーナーII型・カートリッジパック TB-72CP** 79
157×65×H240 1102100 ¥4,600
重量:159g



●燃焼した熱を利用してガスの気化を促進するプレヒート機構内蔵
⑫ **プリムス トーチ専用ガス TG-170** 79
容量:170g 2953710 ¥600
※⑪専用です。



⑬ **フィールドチャッカー ST-431** 79
66×110×H400 1838300 ¥1,900
重量:155g(ボンベ未装着時)
●幅広い火口で取っ手が離れているので安全です。
●バーベキュー、雑草の焼却等に。



⑭ **フィールドチャッカー専用ボンベ ST-720** 79
容量:170g 1838310 ¥550
※⑬専用です。



⑮ **ポケットーチ PT-14SKCR** 71
75×23×H150 1838121 ¥1,600
炎サイズ:φ3×12mm 極細集中炎
●ライターとして使用するよりも使用時間が60%アップ



⑰ **ハンドトーチ ガスバーナー KB-45-1-2** 71
3115700 ¥19,200
火口サイズ:φ45×103
ガス消費量:25.9kW(LPG)
火炎温度:1,200℃
ホース:2m
※LPG専用です。



⑱ **イワタニ カセットガス パワーゴールド** 79
容量:250g 3686300 ¥450

⑯ **ポケットーチ専用ライター PT-01CR (2個入)** 71
1838122 ¥240

	①RZ-820B	③RZ-840	⑤RZ-730	⑨BT-20LX	⑪TB-72CP	⑬ST-431	⑮PT-14SKCR
火炎温度	約1,600℃	約1,600℃	約1,300℃	約1,550℃	約1,500℃	約1,300℃	約1,300℃
燃焼時間	約90分	約70分	約90分	約70分	約90分	約100分	約20分
点火方式	圧電着火	圧電着火	圧電着火	圧電着火	圧電着火	マッチ点火	圧電着火
カートリッジ ボンベ	②専用ボンベ RZ-850 1本付	④専用ボンベ RZ-860 1本付	⑥専用ボンベ RZ-760 1本付	⑩専用ガス HP200 1本付	⑫専用ガス TG-170 1本付	⑭専用ボンベ ST-720 1本付	⑯専用ライター PT-01CR 1個付

33 冷・温水
浄水器

34 ボット・
ケトル

27 焼物器・
焼アミ

28 餃子焼器・
フライヤー

29 ファースト
フード
テイクアウト
用品

30 簡易調理
用品

31 ウォーター
おでん・
酒燗器

32 冷・温
冷蔵庫

25 抜型・流し型

26 ベーカリー・シヨップ
関連商品

27 焼物用品・焼アミ・

28 餃子焼器・
フライヤー

21 電磁調理器・
釜めし・コンロ類

22 電子レンジ・オーブン・
ピザ・バスター

23 デコレーション・
ベーカリー用品

24 ケーキ焼型・



①EBM 18-8
ギョーザ絞り器
0804300 ¥85,000
φ250×H310
全高810mm
容量:約5kg
重量:17.3kg



②EBM 鉄
ギョーザ絞り器
0804600 ¥40,000
φ250×H260
全高630mm
容量:約5kg
重量:20.6kg

資料集はP2017をご参照ください。

タイマーセットで全自動脱水! ギョーザの具等に最適!



③プロシェフ 野菜脱水機
卓上型 VS-250N
0804700 ¥220,000
外形寸法:430×388×H457
電源:単相100V 50/60Hz
定格消費電力:175/135W
定格時間:連続
重量:26kg
●タイマースイッチ付(最長15分)
●4kgタイプ
●キャベツなら約2分で3kgを脱水する
ことができます。
※絞り袋付



④プロシェフ 野菜脱水機
VS-500A
6408610 ¥350,000
外形寸法:500×422×H718
電源:単相100V 50/60Hz
消費電力:140/160W
定格時間:20分
重量:33kg
●10kgタイプ
※絞り袋付



⑤ナイロン
ギョーザ絞り袋
0210500 ¥2,800
幅460×長さ750
目開き:0.45mm
●野菜の水切りに使用すると便
利です。

ガス餃子焼器



⑥EBM 角 ギョーザ焼器
シングル
ジェットバーナー使用
鍋材質:鉄(厚さ12mm)
蓋材質:18-8ステンレス



⑦EBM 角 ギョーザ焼器
ダブル
ジェットバーナー使用
鍋材質:鉄(厚さ12mm)
蓋材質:18-8ステンレス

	ガス種	外形寸法(mm)	焼鍋内径寸法(mm)	ガス消費量	商品コード	価格
⑥シングル	大	LP	515×425×H265	10.3kW	0868410	¥83,200
		13A			0868420	¥83,200
	小	LP	465×365×H265	7.74kW	0868510	¥69,300
		13A			0868520	¥69,300
⑦ダブル	大	LP	515×425×H265	10.3kW	0868610	¥92,000
		13A			0868620	¥92,000
	小	LP	465×365×H265	7.74kW	0868710	¥75,600
		13A			0868720	¥75,600

※ガス接続口は、ゴム管三分口(φ9.5)です。

⑧マルゼン ガス 餃子焼器

	外寸	LP	13A	価格
MGZ-044	450×450×H270	8435010	8435020	¥72,000
MGZ-046	450×600×H270	8435110	8435120	¥85,000
MGZ-066	600×600×H270	8435210	8435220	¥111,000

●厚手の鍋底全面の均等加熱を実現、強火力により芯まで加熱し香ばしくムラなく焼き上げます。

	鍋寸法	ガス消費量	ガス接続口	
			LP	13A
MGZ-044	360×228	5.47kW	φ9.5	φ13
MGZ-046	360×378	6.98kW	φ9.5	φ13
MGZ-066	510×378	11.6kW	φ9.5	φ13

電気式餃子焼器



⑨自動餃子焼器 GZ-171B
5570910 ¥370,000
外寸
280×615×H370
280×615×H770(フタをあげた場合)



⑩自動餃子焼器 GZ-271B
5571010 ¥610,000
外寸
560×615×H370
560×615×H770(フタをあげた場合)

品名	⑨GZ-171B	⑩GZ-271B
電源	単相200V	50/60Hz
最大消費電力	3kW	6kW
給水口	15Aニップル	
調理・注水タイマー	最大10分のダイヤル可変電子タイマー	
焼鍋内径寸法(mm)	200×370 1基	200×370 2基
重量	22kg	44kg
電源コード	引出長約2m	

- 安全で、どなたでも確実に焼け、煙も少ないのでお店を汚すこともありません。
- 厨房内の温度上昇も少なく、夏でも快適に調理できます。
- 餃子を並べて、蓋を閉じるとスタート。調理中は赤ランプがつき、注水・蒸らし・焼上げまで全自動式ブザーが鳴ったら出来上がりです。
- 注水量と調理時間タイマーの設定は一度セットするだけで正確に同じ調理をくりかえします。

電気餃子焼器

香ばしく美しい焦げ目に、
ふっくらと柔らかく蒸された、
きわめ付けのおいしい餃子が
自動式で焼けます。

- 最適調理マニュアルをセッティングすることができます。注水量・焼き時間(30秒~10分(30秒単位))・加熱時間(30~250℃)むら時間理想的な独自のプランをセッティングしてください。
- この一度のセッティングによってマニュアルは正確に自動的に毎回実行されます。
- 餃子を焼く熱板は厚手で均一な熱回りと熱効率にすぐれて使いやすく、むらもよく、焦げ目もきれいにつきます。
- 調理待機中は20%の省電力で熱板を保温してムダがなく、いつでもスグに調理のスタートができます。



ニチフ 電気 餃子焼器

型式	調理量	全調理量	商品コード	価格
①NGM-2.8AT	36個/1面(3列×12)	36個	8313300	¥388,000
②NGM-5.6AT	36個/1面(3列×12)2連	72個	8313410	¥638,000

※きょうざの大きさにより調理量は多少増減します。

型 式	タイプ	外形寸法(mm) 間口 奥行 高さ	焼面寸法(mm)	電気容量	リード線 2m・プラグ付	一次側最大 電流値	給水口	重量 (kg)
① NGM-2.8AT	自動式	450 600 250	250×395×H60	単相 200V 2.8kW	接地2P-20A	14A	15A	30
② NGM-5.6AT		750 600 250	250×380×H60 (同寸法:2連付)	3相 200V 5.6kW	接地3P-20A	24.3A	15A	53

※ただし①NGM-2は手動給水になります。



写真はダブルです。

電気式でも全自動調理

ぎょうざを焼鍋の上に置き、蓋を閉じて、調理スイッチを押すだけで焼き目付けから注水、焼き上がりまで自動コントロールする電気式全自動ぎょうざ焼器です。

調理設定も自由自在

ぎょうざの種類に応じて焼き色調節、給水時間、調理温度、調理時間を自由に調節することが可能です。

提供量に合わせて2タイプ

約10人前を一度に調理できる1連タイプと約4人前×2連式の2タイプを用意していますので、提供量に合わせてお選びいただけます。2連式では左右独立して調理条件を設定できますので、左右で異なるぎょうざを焼くことも可能です。

④電気 ぎょうざ焼器

	50Hz	60Hz	価格
FEJ657510 (シングル)	7558900	7559000	¥620,000
FEJ65754W (ダブル)	7559100	7559200	¥742,000

型 式	外形寸法(mm)	焼鍋 内径寸法(mm)	温度 調節範囲	タイマー	電源	消費電力 (50/60Hz)	給水	排水	重量 (kg)
FEJ657510	650×750×H800	488×384 1基	50~250℃	プザー付き 1秒~ 9分59秒	3相 200V	7.5kW	15A	25A	115
FEJ65754W		168×384 2基			単相 200V	5.0kW			

電気式餃子鍋 龍(ロン)

商品コード	価格
⑤GS-2STR-N	0966100 ¥298,000
⑥GS-1LTR-N	0965900 ¥298,000
⑦GS-1STR-N	0966000 ¥158,000

- 南部鉄鋳物鍋の大きな蓄熱量で黒焦げ、ムラ焼きを解消
- タイマーのストップ位置を好みの焼き方にあわせて決められます。
- 油をひき、餃子を並べ水返しブロックを前後させてミミがひたる量のお湯を注ぎます。



⑤GS-2STR-N

水返しブロックを使う事により水の量を調節する事ができ、美味しく焼く事ができます。



例えば2人前



⑥GS-1LTR-N



⑦GS-1STR-N

型 式	⑤GS-2STR-N 2連	⑥GS-1LTR-N 大型	⑦GS-1STR-N 1連
外形寸法(mm)	460×460×H270 (開蓋時H750~760)	405×470×H290 (開蓋時H755~765)	225×460×H270 (開蓋時H760)
鍋寸法(mm)	180×340×H40	350×365×H40	180×340×H40
本体外装材質	ステンレススチール		
鍋材質	南部鉄鋳物		
蓋材質	アルミ鋳物(フッ素樹脂塗装)		
脚部	アジャスト可(10mm)		
電気 (コードの長さ 約150cm)	単相200V 3.9kW 又は 3相200V 3.9kW 3相200V 5.4kW	単相200V 3.9kW 又は 3相200V 3.9kW 3相200V 5.4kW	単相100V 1.4kW 又は 単相200V 1.95kW 又は 3相200V 1.95kW 単相200V 2.7kW 又は 3相200V 2.7kW
昇温速度	① 単相200V時差し込みプラグ形状 3芯20Aストレート		
使用可能温度	② 3相200V時差し込みプラグ形状 4芯20Aストレート		
温度調節方式	③ 100V時差し込みプラグ形状 2芯15Aストレート		
タイマー	20℃→200℃(約7分30秒~12分)		
給水装置	190℃~220℃		
重量	可変式液膨タイプサーモスタット(off機能付)		
付属品	ベル付(0~15分) ストップバー付		
処理能力	手動式		
	30kg	30kg	17kg
付属品	水返しブロック×2 餃子返し、掃除用金ヘラ		
	餃子返し、掃除用金ヘラ		
	餃子返し、掃除用金ヘラ		
	20gの餃子30個(×2鍋部)が約3分。		
	20gの餃子60個が約3分。		
	20gの餃子30個が約3分。		

※ご注文の際は、電源を確認の上、単相か3相・ボルト・出力をご指定ください。

ガスフライヤー スタANDARDシリーズ

このページの全商品は



25 抜型・流し型



- 油温の急速加熱ができるので、ピーク時でもお客さまを待たせることなく、スピード調理ができます。
- 油の酸化が少なく、いつも新鮮でおいく提供できます。

①一槽式 フライヤー **F4**

	LP	13A	価格
MGF-13J	8393310	8393320	¥157,000
MGF-18J	8393410	8393420	¥172,000
MGF-23J	8393510	8393520	¥183,000
MGF-30J	8393610	8393620	¥239,000
MGF-40J	8393710	8393720	¥267,000



②二槽式 フライヤー **F4**

	LP	13A	価格
MGF-13WJ	8393810	8393820	¥258,000
MGF-18WJ	8393910	8393920	¥289,000
MGF-23WJ	8394010	8394020	¥299,000
MGF-30WJ	8394110	8394120	¥459,000

油の酸化が少なく、いつもきれい



ホールヒートパイプにより、油が良く循環し、油温の局所的な上昇がなく、油の酸化を防ぎます。

26 ベーカリー・ショパン 関連商品



③ファーストフード用 フライヤー **F4**

	LP	13A	価格
MGF-13FJ	8394210	8394220	¥204,000

④卓上型 フライヤー **F4**

	LP	13A	価格
MGF-12TJ	8393210	8393220	¥134,000

型 式	外形寸法 (mm) 間口×奥行×高さ×バック	油量 (ℓ)	ガス消費量		ガス接続口		重量 (kg)	
			都市ガス	LPガス	都市ガス	LPガス		
①	MGF-13J	330×600×H800×150	13	6.40kW (5,500kcal/h)	6.40kW (0.46kg/h)	15A	15A	32.5
	MGF-18J	430×600×H800×150	18	8.72kW (7,500kcal/h)	8.72kW (0.62kg/h)	15A	15A	34.0
	MGF-23J	530×600×H800×150	23	11.6kW (10,000kcal/h)	11.6kW (0.83kg/h)	15A	15A	41.0
	MGF-30J	680×600×H800×150	30	14.5kW (12,500kcal/h)	14.5kW (1.04kg/h)	15A	15A	51.0
	MGF-40J	880×600×H800×150	40	17.4kW (15,000kcal/h)	17.4kW (1.24kg/h)	15A	15A	57.0
②	MGF-13WJ	630×600×H800×150	13×2	12.8kW (11,000kcal/h)	12.8kW (0.91kg/h)	15A	15A	49.5
	MGF-18WJ	830×600×H800×150	18×2	17.4kW (15,000kcal/h)	17.4kW (1.24kg/h)	15A	15A	57.0
	MGF-23WJ	1,030×600×H800×150	23×2	23.2kW (20,000kcal/h)	23.2kW (1.66kg/h)	15A	15A	70.0
MGF-30WJ	1,330×600×H800×150	30×2	29.1kW (25,000kcal/h)	29.1kW (2.08kg/h)	15A×2	15A×2	96.0	
③	MGF-13FJ	330×600×H800×150	18	6.40kW (5,500kcal/h)	6.40kW (0.46kg/h)	15A	15A	32.5
④	MGF-12TJ	400×500×H400× 65	12	6.40kW (5,500kcal/h)	6.40kW (0.46kg/h)	13mm (ゴム管口)	9.5mm (ゴム管口)	25.0

①～④は、ガス接続工が必要です。

27 焼物用品・焼アミ・

28 フライヤー・

21 電磁調理器・

22 電子レンジ・オープン・

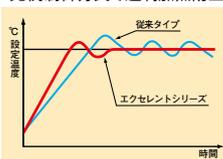
23 ベーカリー用品・

24 モーキ焼型・

ガスフライヤー エクセレントシリーズ

- マイコン搭載により、100℃～240℃まで油温管理が正確にできます。
- 操作はすべてワンタッチパネル、正確で見やすいデジタル表示です。
- 比例制御により、油の酸化を防ぎ、しかもおいく揚がります。
- マイコン制御により、油温の異常な上昇や過熱防止などの安全システムも充実
- 清潔感にあふれ、操作性も一段と向上しました。
- 熱効率が50%アップの省エネタイプ、食材による油温低下に素早く対応

比例制御方式で過熱加熱防止



コントロールパネル



油の酸化をよりいっそう防ぐため、バーナー制御に比例制御方式を採用。ガスの流量を最良の状態でもコントロール、油の過熱加熱を抑えます。



⑤一槽式 レギュラータイプ フライヤー **F4**

	LP	13A	価格
MXF-036B	8394310	8394320	¥253,000
MXF-046B	8394410	8394420	¥281,000
MXF-056B	8394510	8394520	¥328,000

⑥二槽式 レギュラータイプ フライヤー **F4**

	LP	13A	価格
MXF-076WB	8466110	8466120	¥506,000
MXF-096WB	8466210	8466220	¥563,000

⑦一槽式 ファーストフードタイプ フライヤー **F4**

	LP	13A	価格
MXF-036FB	8394610	8394620	¥285,000
MXF-046FB	8394710	8394720	¥332,000
MXF-056FB	8394810	8394820	¥375,000

型 式	外形寸法 (mm) 間口×奥行×高さ×バック	扉枚数	油量 (ℓ)	ガス消費量		ガス接続口	電気 (1φ100V) (50/60Hz) W	
				都市ガス	LPガス			
⑤ レギュラータイプ	MXF-036B	350×600×H800×150	1	15	7.56kW (6,500kcal/h)	7.56kW (0.54kg/h)	20A	20
	MXF-046B	450×600×H800×150	1	20	10.5kW (9,000kcal/h)	10.5kW (0.75kg/h)	20A	20
	MXF-056B	550×600×H800×150	1	26	12.8kW (11,000kcal/h)	12.2kW (0.88kg/h)	20A	20
⑥	MXF-076WB	700×600×H800×150	2	15×2	15.1kW (13,000kcal/h)	15.1kW (1.08kg/h)	20A×2	40
	MXF-096WB	900×600×H800×150	2	20×2	20.9kW (18,000kcal/h)	20.9kW (1.50kg/h)	20A×2	40
⑦ ファーストフードタイプ	MXF-036FB	350×600×H850×250	1	20	11.6kW (10,000kcal/h)	9.88kW (0.71kg/h)	20A	20
	MXF-046FB	450×600×H850×250	1	28	15.1kW (13,000kcal/h)	13.4kW (0.96kg/h)	20A	20
	MXF-056FB	550×600×H850×250	1	36	17.4kW (15,000kcal/h)	14.5kW (1.04kg/h)	20A	20
⑧ 豆腐タイプ	MXF-118TFB	1,100×800×H800×150	2	20×2	27.9kW (24,000kcal/h)	27.9kW (2.00kg/h)	20A×2	50

⑤～⑧は、ガス接続工が必要です。

⑧二槽式 豆腐タイプ フライヤー **F4**

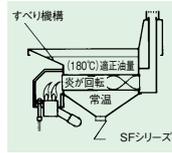
	LP	13A	価格
MXF-118TFB	8394910	8394920	¥656,000

- 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



ガスフライヤー(スタンドタイプ)

このページの全商品は

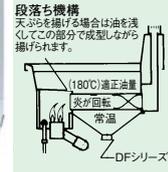


揚げ物を斜面をすべらす
ようにして投入する一般的
なフライヤーです。

①サミー スライド式 フライヤー

	LP	13A	価格
SF-013	0864110	0864120	¥165,000
SF-018	0864210	0864220	¥180,000
SF-023	0864310	0864320	¥195,000
SF-026	0864410	0864420	¥355,000
SF-036	0864510	0864520	¥385,000
SF-046	0864610	0864620	¥410,000
SF-013W	0864710	0864720	¥397,000
SF-018W	0864810	0864820	¥428,000

※マッチ点火
付属品: サンプルート、天蓋
●温度調節150~200℃
●ハイリミット過熱防止装置付
※すくい網、油切り、油切り網、プラスチックバケツ、
角かごは別売になります。



②サミー 段落ち式 フライヤー

	LP	13A	価格
DF-015	0863510	0863520	¥165,000
DF-020	0863610	0863620	¥180,000
DF-025	0863710	0863720	¥195,000
DF-030	0863810	0863820	¥355,000
DF-040	0863910	0863920	¥385,000
DF-050	0864010	0864020	¥410,000

※マッチ点火
付属品: サンプルート、天蓋
●温度調節150~200℃
●ハイリミット過熱防止装置付
※すくい網、油切り、油切り網、プラスチックバケツ、
角かごは別売になります。

型 式	外形寸法(mm)			油槽寸法(mm)			油量 (ℓ)	ガス消費量(kw)		ガス接続口		重量 (kg)
	間口	奥行	高さ	間口	奥行	深さ		LP	13A	LP	13A	
①	SF-013	360	600	800	300	300	130	13	8.7	φ9.5	φ13	39
	SF-018	450	600	800	390	300	130	18	11.6	φ9.5	φ13	43
	SF-023	540	600	800	480	300	130	23	14.5	φ9.5	φ13	48
	SF-026	630	600	800	570	300	130	26	17.4	φ9.5	φ13	65
	SF-036	810	600	800	750	300	130	36	23.3	φ9.5	φ13	75
	SF-046	990	600	800	930	300	130	46	29.1	φ9.5	φ13	80
	SF-013W	680	600	800	300	300	130	13×2	17.4	φ9.5	φ13	69
②	SF-018W	860	600	800	300	300	130	18×2	23.3	φ9.5	φ13	77
	DF-015	360	600	800	300	460	130	15	8.7	φ9.5	φ13	39
	DF-020	450	600	800	390	460	130	20	11.6	φ9.5	φ13	43
	DF-025	540	600	800	480	460	130	25	14.5	φ9.5	φ13	48
	DF-030	630	600	800	570	460	130	30	17.4	φ9.5	φ13	65
③	DF-040	810	600	800	750	460	130	40	23.3	φ9.5	φ13	75
	DF-050	990	600	800	930	460	130	50	29.1	φ9.5	φ13	80
	RFA-456TF	450	600	800	390	440	130	18	11.5	11.4	15A=R½	28.5

③は、ガス接続工が必要です。



③リンナイ フライヤー RFA-456TF

商品コード	価格
LP 8471110	¥172,000
13A 8471120	¥172,000

圧電式点火
付属品: 油切り、油切り網、キャスター付き油缶、油こし網、
すくい角網、底網、天蓋、すべり板(フライ用)各1コ
●点火操作が容易な圧電点火方式。強火力のため、食材の投入
時の油温加熱性能に優れています。中間加熱方式により油温
底部は低温のため、底に沈殿した揚げカスが焦げることなく、油
の酸化を防ぎます。160~220℃の油温制御が可能です。
●過熱防止(ハイメタル式)立体安全装置

ガスフライヤー(卓上タイプ)

- 熱効率に優れた中間加熱方式を採用 ●油温調節はダイヤル1つ
- 操作性・安全性を高めるGISTユニットを採用
- 加熱面積が広く、高い熱効果を発揮する中間加熱方式を
採用した、コンパクトな台置きタイプのガスフライヤーです。
- サーモスタットをセットするだけで、油温を一定に保ちます。
- 点火ユニット(GISTユニット)を採用し、点火装置・サーモ
スタット・安全装置を一体化しました。



④ガスフライヤー 卓上タイプ

	LP	13A	価格
FGF10TB	7561310	7561320	¥286,000
FGF16TB	7561410	7561420	¥301,000
FGF18TB	7561510	7561520	¥374,000



⑤サミー 卓上型 ガスフライヤー TF-012

商品コード	価格
LP 0865010	¥125,000
13A 0865020	¥125,000



⑥ガス天ぷらフライヤー FGF400TPB

商品コード	価格
LP 7561711	¥285,000
13A 7561721	¥285,000

電源: 単相100V
消費電力: 10W

快適な厨房環境をお届けする
「涼厨(すずちゅう)」認定商品です。

ガス天ぷらフライヤー

- 自動温度調節器を搭載 ●油温調節はダイヤル1つ
- 安全性を高める2重の安全機構
- 電子温度調節機能を搭載。50℃~200℃までの油温を自由に
設定できます。
- 230℃以上に達した場合、過熱防止装置が自動的に作動し、
ガスの供給を遮断します。
- 温度感知部が油槽に入っていないと着火しない安全機構や、
立消安全装置を内蔵しています。
- 油槽には、専用天ぷら鍋を使用しています。

型 式	外形寸法(mm)			油槽寸法(mm)			油量 (ℓ)	ガス消費量(kW)		ガス接続口		温度調節 (℃)	重量 (kg)	点火方式	付属品	安全装置	
	間口	奥行	高さ	間口	奥行	深さ		LP	13A	LP	13A						
④	FGF10TB	370	600	265	320	460	130	10	7.12	8.14	φ9.5	φ13	90~220	24	圧電	蓋×1個、掃除棒×1個、底網×1枚、 スクイネット×1枚、排油アタッチメント×1個、 アゲ網×1枚、アゲ板×1枚	熱電対式立ち消え安全装置 + ハイリミットサーモ過熱防止装置
	FGF16TB	370	750	265	320	610	130	16	8.79	10.50	φ9.5	φ13	90~220	27			
	FGF18TB	370	750	265	320	610	150	18	8.79	10.50	φ9.5	φ13	90~220	30			
⑤	TF-012	400	500	400	340	355	155	11	5.8		φ9.5	φ13	160~220	27	マッチ	天ぷら	サーモスタット
⑥	FGF400TPB	530	600	265	φ400×93		5	9.35	10.50	φ9.5	φ13	50~200	32	連続スパーク	専用天ぷら鍋φ400	フレームロード式	

●このカタログに掲載されている価格は、平成27年4月1日現在のもので、税抜価格です。 ●価格・仕様は予告なしに変更する場合があります。予めご了承ください。

33 冷・温水
浄水器

34 ボット・
ケットル

35 喫茶用品・
ミキサー・
コーヒーマシン

28 餃子焼器・
フライヤー

29 ファーストフード・
テイクアウト用品

30 簡易調理用品

31 ウォーマー・
おでん・
酒燗器

32 冷・温
冷蔵庫

HiDEC 低周波 電磁フライヤー

HACCP対応・芯温75℃ 1分間

- 立ち上がりも早く、温度復帰力も抜群。適温でカラッと揚がります。
- 油煙や排熱が少ないので、空調費やダクトの設計費が少なくて済みます。
- 中間加熱方式により、油の酸化・劣化を抑え油の消費にグリーンと差が出ます。
- 電磁誘導加熱方式だから炎を使わず、油の発火点(360℃)より低い低温加熱だから、火災の心配はありません。

喫茶・スナックに

コンビニ・レストランに

とんかつ・天ぷら専門店、お弁当屋さんに

とんかつ・天ぷら専門店、社員食堂に



※写真とは異なりますのでご注意ください。

①卓上型 低周波 電磁フライヤー BIFT-33EH ㉔

8325100 ¥429,000

付属品:フタ×1、フライバスケット×1
排油パイプ×1

②卓上型 低周波 電磁フライヤー BIFT-35EH ㉔

8325200 ¥453,000

付属品:バックガード油切り×1、フタ×1
すくい網×1、天ぷらすべり板×1
敷き網×1、排油パイプ×1

③低周波 電磁フライヤー ㉔

商品コード 価格

BIF-35EH 8325300 ¥489,000

BIF-45EH 8325400 ¥536,000

BIF-55EH 8325500 ¥620,000

付属品:フタ×1、すくい網×1、敷き網×1
天ぷらすべり板×1、油缶×1

④低周波 電磁フライヤー 二層式 ㉔

商品コード 価格

BIF-70WEH 8325600 ¥900,000

BIF-90WEH 8325700 ¥1,022,000

付属品:フタ×2、すくい網×2、敷き網×2
天ぷらすべり板×2、油缶×2

型 式	外形寸法(mm)			油量 (ℓ)	電源 電圧	定格 消費電力	重量 (kg)	コンセント
	間口	奥行	高さ					
① BIFT-33EH	330	450(473)	400	8.8	単相 200V	2.5kW	36	㉔
② BIFT-35EH	350	600(608)	400	16.5	単相 200V	3.5kW	45	㉔
BIF-35EH	350	600(608)	800	16.5	単相 200V	3.5kW	67	㉔
③ BIF-45EH	450	600(608)	800	21.8	3相 200V	5.3kW	78	㉔
BIF-55EH	550	600(608)	800	26.6	3相 200V	7.0kW	98	㉔
④ BIF-70WEH	700	600(608)	800	16.5×2	単相 200V	3.5kW×2	120	㉔
BIF-90WEH	900	600(608)	800	21.8×2	3相 200V	5.3kW×2	145	㉔

電磁フライヤー(スタンドタイプ)



⑤電磁フライヤー ㉔

商品コード 価格

MSF-18K 3118300 ¥575,000

MSF-23K 5583400 ¥780,000

MSF-27K 5583500 ¥828,000

型 式	外形寸法(mm)			油量(ℓ)	電源電力 3相200V	プラグ形状 接地3P-30A	排油コック	本体重量 (kg)
	間口	奥行	高さ					
MSF-18K	450	600	800	21	5.3kW	㉔	32A	40
MSF-23K	550	600	800	27	7kW	㉔	32A	45
MSF-27K	650	600	800	36	7kW	㉔	40A	50.5

※MSF-18Kの付属品/天蓋・油切り・仕切り網・油切り網・油こし・油缶・すくい網(各1個)

※MSF-23Kの付属品/天蓋・油切り・仕切り網・油切り網・油こし・油缶・すくい網(各1個)

※MSF-27Kの付属品/天蓋・油切り・油切り網・仕切り網・すくい網(各1個)・油こし・油缶(各2個)

炎、ニクロム線を使わない誘導加熱方式(電磁)。引火、火災の心配がなく、しかも経済的です。
油はね、油煙のない低温加熱方式。

- 油温の過剰上昇を少なくする低温加熱方式 ●低温加熱方式のため油の酸化・劣化を抑え、油を長持ちさせます。
- 槽内の油温を均一に保つ誘導加熱パイプ採用 ●電力の85%以上を熱に変換する、高効率もたらす低燃費
- 正確な油温管理を実現するデジタルサーモスタット採用

- 燃焼排気のない最新式の電磁誘導加熱は、ガス式のように周囲温度を必要以上に上げません。
- 中間加熱方式で、水、油かす等は加熱ゾーンから分離され、油の劣化を抑えます。
- 発熱管の全体が加熱し温度分布が良好なので、加熱ムラが減ります。
- 入/切キーを押して調理温度をセットするだけで加熱を開始します。

⑦電磁フライヤー FIFS197 ㉔

商品コード 価格

50Hz 7560500 ¥662,000

60Hz 7560600 ¥662,000

型 式	外形寸法(mm)			油槽寸法(mm)			油量(ℓ)	電源電力 3相200V 7kW	プラグ 形状	コード 長さ(m)	温度調整	重量 (kg)	安全装置
	間口	奥行	高さ	間口	奥行	高さ							
FIFS 197	500	600	850	450	470	120	19	3相200V 7kW	直結	2	50~200℃	60	バイメタル サーモスタット

付属品:蓋1個、スクイ網1個、底網1枚、コシ網1枚、アゲ網1枚、アゲ板1個、オイル缶

電気フライヤー(スタンドタイプ)

- 油槽の清掃が楽にできるスイングアップ式ヒーター採用(油槽内に突起物がなくシンプル)
- 直接加熱方式で熱効率がすぐれているため食品投入後の油温度復帰が速く、ランニングコスト(燃費)はガスよりもお得です。
- 食品の持つ風味を損なわずにスピーディーに調理できます。
- メニューメモリーキーには5種類の油温をセットできます。
- 低温加熱が実現し、油を長持ちさせます。



●油温は見やすいデジタル表示。
(5メニューメモリーキー付)

①フライヤー スタンドタイプ

商品コード	価格
SEFD-13K	6874200 ¥404,000
SEFD-18K	6874300 ¥440,000
SEFD-23K	6874400 ¥511,000
SEFD-27K	8465900 ¥595,000



②フライヤー スタンドタイプ

SEFD-18KW
8466000 ¥870,000



③電気フライヤー F-18DG

5583710 ¥430,000

型 式	外形寸法(mm)			油槽寸法(mm)			油量(ℓ)	消費電力(kW)	リード線プラグ	温度調節	重量(kg)	付属品	安全装置	
	間口	奥行	高さ	間口	奥行	高さ								
①	SEFD-13K	380	600	800	320	390	244	13	3相200V 5.0kW	2m 3P-20A	80~210℃	30	天蓋、油切り、油切り網、仕切り網 角型油缶、油こし、すくい網(各1個)	温調250℃
	SEFD-18K	450	600	800	390	435	261	18	3相200V 6.0kW	2m 3P-20A	80~210℃	35	天蓋、油切り、油切り網、仕切り網 角型油缶、油こし、すくい網(各1個)	温調250℃
	SEFD-23K	550	600	800	490	435	261	23	3相200V 8.0kW	2m 3P-30A	80~210℃	40	天蓋、油切り、油切り網、仕切り網 角型油缶、油こし、すくい網(各1個)	温調250℃
	SEFD-27K	650	600	800	590	435	261	27	3相200V 10.0kW	直結	80~210℃	45.5	天蓋、油切り、油切り網、仕切り網 すくい網(各1個)角型油缶、油こし(各2個)	温調250℃
②	SEFD-18KW	900	600	800	390×2	435×2	261×2	18×2	3相200V 6.0kW×2	2m 3P-20A ×2	80~210℃	75	天蓋(各1個)油切り、油切り網、仕切り網 角型油缶、油こし、すくい網(各2個)	温調250℃
③	F-18DG	450	600	800	390	410	60	18	3相200V 5.75kW	直結 4m	マイコン制御 0~200℃	40	カス揚げ-1 油缶30cm専用アミ付-1	異常温度240℃ 空焚280℃



④電気フライヤー F-27DG

5583810 ¥580,000



⑤電気フライヤー F-13DG

5585310 ¥380,000



⑥電気フライヤー FXP-650

5585520 ¥625,000

型 式	外形寸法(mm)			油槽寸法(mm)			油量(ℓ)	消費電力(kW)	リード線プラグ	温度調節	重量(kg)	付属品	安全装置
	間口	奥行	高さ	間口	奥行	高さ							
④	F-27DG	650	600	800	390	410	60	27	3相200V 10.35kW	4m	60	カス揚げ-1 油缶30cm専用アミ付-2	異常温度240℃、空焚280℃
⑤	F-13DG	380	600	800	320	362	55	13	3相200V 3.9kW	直結 4m	28	カス揚げ-1 油缶27cm専用アミ付-1	油温異常加熱防止230℃
⑥	FXP-650	650	600	800	590	400	68	27	3相200V 9.75kW	4m	60	カス揚げ-1 油缶33cm専用アミ付-2	ヒーター異常加熱防止280℃、空焚防止

電磁フライヤー(卓上タイプ)

- 中間加熱方式
- 電磁誘導加熱
- テーブルトップ

●燃焼排気のない最新式電磁誘導加熱と、油の劣化が少ない中間加熱方式を採用した卓上型のフライヤーです。



⑦卓上電磁フライヤー

型 式	50Hz	60Hz	価格
FIF114	7559700	7559800	¥492,000
FIF154	7559900	7560000	¥521,000
FIF11475	7560100	7560200	¥503,000
FIF15475	7560300	7560400	¥546,000

型 式	外形寸法(mm)			油槽寸法(mm)			油量(ℓ)	電源電力	プラグ形状	コード長さ(m)	温度調整	重量(kg)	付属品	安全装置
	間口	奥行	高さ	間口	奥行	高さ								
FIF114	350	600	265	300	455	115	11	単相200V 4kW	直結	2	50~200℃	34	網 コン網 スクイ網 底網	各1 過熱防止 バイメタルサーモ 空焚き安全装置 液体膨張式 サーモスタット
FIF154	350	600	265	300	455	155	15	単相200V 4kW	直結	2	50~200℃	35	アゲ板	
FIF11475	350	750	265	300	455	115	11	単相200V 4kW	直結	2	50~200℃	35	オイル缶	
FIF15475	350	750	265	300	455	155	15	単相200V 4kW	直結	2	50~200℃	36		

電気フライヤー(卓上タイプ)

小さなボディに最新の機能を搭載
自動ホップアップ機能でかんたん調理



① フライヤー FM-3HR

5584510 ¥238,000

※全自動リフトタイマー付

場所をとらず、使いやすい
卓上フライヤーのスタンダード



② フライヤー F-8DG

5584610 ¥320,000

卓上タイプでこの処理能力
熱効率のよい省電力タイプ



③ フライヤー F-13TDG

5584710 ¥360,000

型 式	外形寸法(mm)			油槽寸法(mm)			油量(ℓ)	電源電力	プラグ形状	コード長さ(m)	温度調整	重量(kg)	付属品	安全装置
	間口	奥行	高さ	間口	奥行	高さ								
① FM-3HR	262	533	189	200	319	135	3	単相100V 1.3kW	㊦	1	サーモスタット 90~210℃	13		異常油温230℃ 空焚280℃
② F-8DG	300	580	300	250	346	50	8	3相200V 3.45kW	直結	4	サーモスタット 90~210℃	20	すくい網…1 油缶φ27cm(専用カゴ付)…1	異常油温230℃ 空焚280℃
③ F-13TDG	380	600	300	320	362	55	13	3相200V 4.6kW	直結	4	サーモスタット 90~210℃	25	すくい網…1 油缶φ27cm(専用カゴ付)…1	異常油温230℃ 空焚280℃

カフェなどの
サイドメニューに
ぴったりの
コンパクト設計



④ 卓上型 ミニフライヤー F-4TM

5585410 ¥98,000

●ヒーターコントロールユニットは取り外せて、清掃が簡単

⑤ 卓上型電気フライヤー LPF-060AT

7781201 ¥105,000

低価格、簡単設備で
メニューの幅が
広がります。

NEW



⑨ TB 卓上電気フライヤー 7L TBEF-7

0027200 ¥95,000

型 式	外形寸法(mm)			油槽寸法(mm)			油量(ℓ)	電源電力	プラグ形状	コード長さ(m)	温度調整	重量(kg)	付属品	安全装置
	間口	奥行	高さ	間口	奥行	高さ								
④ F-4TM	250	483	305	200	319	45	4	単相100V 1.3W	㊦	1	サーモスタット 90~210℃	8	仕切り網	異常油温240℃ 空焚280℃
⑤ LPF-060AT	300	460	190 (317)	238	292	150	5~6	単相100V 0.9kW	㊦	1.8	50~199℃	10.5	バスケット、スノコ	過熱防止サーモ210℃
⑨ TBEF-7	267	377	333	239	299	149	7	単相100V 1.45kW	㊦	1.8	60~200℃	5	スノコ板、揚げカゴ、 アクリルカバー	サーモスタット

ビルトインタイプ 作業台などのトップ部に穴を開けるだけで落とし込み事ができます。



⑥ フライヤー FEF9B

50Hz 60Hz 価格
FEF9B 7561100 7561200 ¥281,000

- 強力なヒーターを槽内に投入し、油を直接加熱するので油温の立ち上がり
が早い「ヒーター投げ込みタイプ」です。
- ガスを使えない厨房でも使用でき、しかも、コンパクトな設計なので幅広く利用
できます。
- 油温の低下が少なく冷凍食品の連続
調理が可能です。6kWの高性能細管
ヒーターを使用しています。
- サーモスタットで油温をコントロールで
き、空焚き防止サーモも付いています。



⑦ エイシン 卓上電気フライヤー EF-5

0865500 ¥169,000

オートリフトタイマー付 EF-5L

0865700 ¥250,000もごさいます

タイマーセットで自動ホップアップできる



⑧ タイジ 卓上フライヤー TF-40A

2860600 ¥82,000

●ヒーターユニットが脱着式のため、油槽部分や外装部
分の丸洗いが簡単にできます。

型 式	外形寸法(mm)			油槽寸法(mm)			油量(ℓ)	電源電力	プラグ形状	コード長さ(m)	温度調整	重量(kg)	付属品	安全装置
	間口	奥行	高さ	間口	奥行	高さ								
⑥ FEF9B	392	650	201	343	427	201	9	3相200V 6kW	直結	2.5	90~220℃	14	フルサイズバスケット	手動リセット
⑦	EF-5	300	470	220	250	105	5	単相100V 1.5kW	㊦	2	50~200℃ サーモ可変	14	かす取り網、スノコ網	過昇防止サーモ310℃
	EF-5L	300	540	220	250	105	5	単相100V 1.5kW	㊦	2	50~200℃ サーモ可変	16	かす取り網、スノコ網、揚げカゴ	過昇防止サーモ310℃
⑧ TF-40A	357	319	280	300	238	150	4	単相100V 1.1kW	㊦	2	90~220℃	5	フタ1、網2、バスケットダイ1	サーモスタット

電気フライヤー(卓上型ミニタイプ)



①電気フライヤー



	商品コード	価格
卓上タイプ	TEF-13-4	5886410 ¥295,000
卓上オートリフトタイプ	TEF-13-4-1LN	5886420 ¥410,000
卓上タイプ	TEF-13-6	5886430 ¥295,000
卓上オートリフトタイプ	TEF-13-6-1LN	5886440 ¥410,000
卓上タイプ	TEF-18-9	5886450 ¥369,000

- タッチパネル操作だけで油の温度管理が簡単!
- ヒーターを直接油槽に入れる直接加熱方式で熱効率に優れています。
- ヒーターはスイングアップハンドルで上げる事ができる為油槽のお手入れが楽にできます。
- コンパクトな卓上タイプで少量の揚げ物に最適です。



②ミニフライヤー MTEF-3D

8465410 ¥295,000



⑩ミニミニフライヤー (スライドタイプ) MMF-82T

4295310 ¥111,000

- ヒーターはスイングアップ方式で油槽のお手入れもスムーズに行えます。

型 式	外形寸法(mm)			油槽寸法(mm)			油量 (ℓ)	電源電力	プラグ形状	コード長さ(m)	温度調整	重量 (kg)	付属品	安全装置
	間口	奥行	高さ	間口	奥行	高さ								
① TEF-13-4	380	600	300	277	388	240	13	3相200V 4.0kW	⊕	2	0~210℃	23	ハーフサイズバスケット(2個)、天蓋(1個) 仕切板(1個)、ドレンパイプ(1個)	ハイリミット250℃
TEF-13-4-1LN	380	650	300	277	388	240	13	3相200V 4.0kW	⊕	2	0~210℃	27	フルサイズバスケット(1個)、天蓋(1個) 仕切板(1個)、ドレンパイプ(1個)	ハイリミット250℃
① TEF-13-6	380	600	300	277	388	240	13	3相200V 6.0kW	⊕	2	0~210℃	23	ハーフサイズバスケット(2個)、天蓋(1個) 仕切板(1個)、ドレンパイプ(1個)	ハイリミット250℃
TEF-13-6-1LN	380	650	300	277	388	240	13	3相200V 6.0kW	⊕	2	0~210℃	27	フルサイズバスケット(1個)、天蓋(1個) 仕切板(1個)、ドレンパイプ(1個)	ハイリミット250℃
TEF-18-9	480	600	300	377	388	240	18	3相200V 9.0kW	⊕	2	0~210℃	29	ハーフサイズバスケット(2個)、天蓋(1個) 仕切板(1個)、ドレンパイプ(1個)	ハイリミット250℃
② MTEF-3D	330	500	250	227	276	200	8	単相200V 3.0kW	⊕	2	0~210℃	14.5	バスケット180×220×H140(1個)、仕切板、天蓋、ドレンパイプ、油面ゲージ(各1個)	ハイリミット258℃
⑩ MMF-82T	252	462	195	226	394	150	8	単相100V 1.4kW	⊕	2	0~210℃	8	すべり台×1、揚げ物台1、スノコ×1	ハイリミット258℃



⑪ミニミニフライヤー (バスケットタイプ) MMF-82B

6967210 ¥112,000



⑤タイジ卓上フライヤー TF-20A

8465500 ¥62,000



⑥ドーナツ用フライヤー NFD-3E

6544000 ¥198,000

- 油切りは取りはずして蓋になります。通常のフライヤーとしてもご使用いただけます。

型 式	外形寸法(mm)			油槽寸法(mm)			油量 (ℓ)	電源電力	プラグ形状	コード長さ(m)	温度調整	重量 (kg)	付属品	安全装置
	間口	奥行	高さ	間口	奥行	高さ								
⑪ MMF-82B	252	462	195	226	394	150	8	単相100V 1.4kW	⊕	2	0~210℃	8	バスケット160×260×H140(1個)、スノコ×1	ハイリミット258℃
⑤ TF-20A	195	319	280	163	265	150	2	単相100V 1.1kW	⊕	2	90~220℃	3.7	蓋1、網1	サーモスタット
⑥ NFD-3E	450	655	380	390	510	165	15	3相200V 3.0kW	⊕	2	90~230℃	21	トレイホルダー、メッシュトレイ	サーモスタット 二段階リレー式

電気天ぷらフライヤー



⑦天ぷらフライヤー SEFD-4H

4295500 ¥446,000

- 天ぷらをおいしく揚げるためのセンサー付。



⑧象印フライヤー あげあげ EFK-A10

5585600 ¥11,000

- 油温調節機能(160~200℃)
- マグネットプラグ
- フッ素樹脂加工



⑨タイガーフライヤー CFE-A100

8340300 ¥10,000



⑧、⑨は家庭用のため長時間のご使用はお避けください。

型 式	外形寸法(mm)			油槽寸法(mm)			油量 (ℓ)	電源電力	プラグ形状	コード長さ(m)	温度調整	重量 (kg)	付属品	安全装置
	間口	奥行	高さ	間口	奥行	高さ								
⑦ SEFD-4H	500	600	300	φ420	φ420	115	6~7	単相200V 4.0kW	2P-30A	2	0~210℃	30	天ぷら鍋(アルミ)42cm×115深さ×1個、パンチングスノコ×1	ハイリミット258℃
⑧ EFK-A10	300	170	180	210	140	100	1	単相100V 1kW	⊕	1.4	160~200℃	2.1	バスケット、飛びちり防止用ガードフタ	ナシ
⑨ CFE-A100	264	211	224	185	185	115	1	単相100V 0.95kW	⊕	3	ナシ(180℃)	2.1	油うけ	サーモスタット

33 冷水器

34 ボット・ケトル

35 コーヒーメーカー

28 餃子焼器・フライヤー

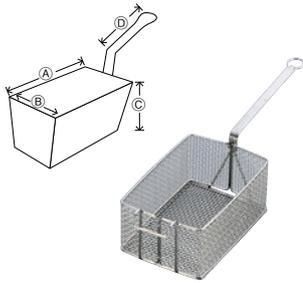
29 ファーストフード・テイクアウト用品

30 簡易調理用品

31 ウォーマー・酒燗器

32 冷・温蔵庫

25 抜型・流し型



① EBM 18-8 ポテトフライヤー

	A	B	C	D	g	商品コード	価格
大	270	180	120	280	880	0225300	¥9,200
小	270	120	120	280	790	0225400	¥8,200

アミ目:1.1×4メッシュ

② EBM 鉄 ポテトフライヤー (クロームメッキ)

	A	B	C	D	g	商品コード	価格
大	270	180	120	280	1,110	0225100	¥8,200
小	270	120	120	280	980	0225200	¥7,200

アミ目:1.1×4メッシュ

油が切れやすい丸底タイプ



③ EBM 鉄 T型 ポテトフライヤー (クロームメッキ)

1778600 ¥7,700

A)285 B)140 C)140 D)280 980g
アミ目:1.1×4メッシュ



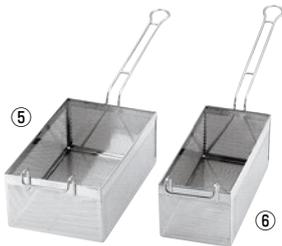
④ EBM 18-8 フライドポテトバスケット (4メッシュ)

6966900 ¥10,000

A)210 B)150 C)150 D)280 610g

26 ベーカリー・ショーツ

27 焼物用品・焼アミ



UK 18-8 パンチングポテトフライヤー

	A	B	C	D	g	商品コード	価格
⑤ L	285	185	110	185	1,000	7303300	¥12,000
⑥ S	285	125	110	185	800	7303400	¥11,000

パンチング穴径:φ2.2



⑦ EBM 18-8 フランクフルトバスケット (4メッシュ)

6967000 ¥9,500

φ170 C)150 D)280 492g



⑧ TS 18-8 揚げものバスケット

外径	C	D	g	商品コード	価格
22cm	130	160	360	6383860	¥3,800
24cm	140	160	400	6383870	¥5,200

アミ目:6.5メッシュ



⑨ UK 18-8 パンチングフランクフルトバスケット

3676210 ¥12,000

φ170 C)170 D)260 650g
パンチング穴径:φ5.0

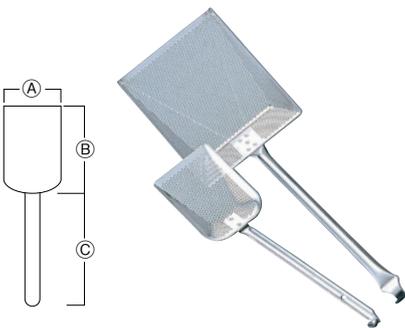
28 餃子焼器

21 電磁調理器・コンロ類

22 電子レンジ・オーブン

23 ベーカリー用品

24 モールド



⑩ UK 18-8 パンチング カス揚げ

	A	B	C	パイプハンドル	価格	板ハンドル	価格
L	180	225	485	8425200	¥6,800	8804800	¥5,500
M	140	190	400	8425300	¥5,800	8804900	¥4,900
S	100	140	305		8425400	¥4,400	

パンチング穴径:φ2.2



⑪ 18-8 プロ角型フライヤー

	A	B	C	商品コード	価格
大	180	220	360	0224410	¥2,200
中	145	185	350	0224510	¥1,650
小	130	160	300	8367200	¥1,550

※使用金網 φ0.45×10メッシュ



フジボシ 18-8 フライヤー用カス揚げ

	A	B	C	アミ目	商品コード	価格
⑫ 細目	145	175	280	30メッシュ	8375200	¥1,650
⑬ 荒目	145	175	280	12メッシュ	8375100	¥1,650

柄部にカスがつまりにくく衛生的です。



⑭ 18-8 手アミ 角 カス揚

	A	B	C	商品コード	価格
大	150	170	250	8837400	¥1,200
中	135	147	210	8837500	¥1,070
小	120	128	210	8837600	¥1,000

※使用金網 40メッシュ



⑮ UK 18-8 パンチング丸カス揚 (パイプハンドル)

外径	全長	商品コード	価格
17cm	φ170×470	8012100	¥4,300
20cm	φ200×590	8012200	¥5,200
23cm	φ230×675	8012300	¥6,000

パンチング穴径:φ2.2



⑯ UK 18-8 パンチング丸カス揚 (板ハンドル)

外径	全長	商品コード	価格
17cm	φ170×470	8012400	¥3,600
20cm	φ200×590	8012500	¥4,100
23cm	φ230×675	8012600	¥4,700

パンチング穴径:φ2.2

使いやすさ、衛生的、美しさがさらにアップ!!
どこでも、すばやく、だれにでも評判の味ができます。



①生パン粉製造機
ハイ・バンコー
PK-2N

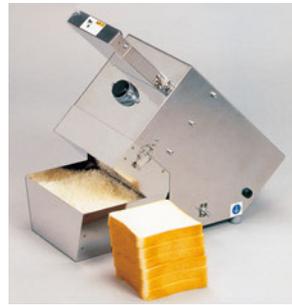
4494700 ¥550,000
外寸:460×500×H1,500
電源:3相200V
定格消費電力:750W
処理能力:90kg/1H
重量:59kg

●ハイ・バンコー、ミニ・バンコーは、フライの種類や調理方法に合わせスクリーン(オプション)を替えることにより、パン粉のキメを変えられ、使用量に合わせて新鮮なパン粉をつくることができます。(標準スクリーンは5mmです。)
●ハイ・バンコー、ミニ・バンコーには4mm、6mm、8mm、10mm、12mmのスクリーンがオプションであります。その他サイズのスクリーンは、特別注文承ります。



②生パン粉製造機
ミニ・バンコー
PK-3N

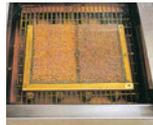
4494800 ¥250,000
外寸:360×300×H560
電源:単相100V
定格消費電力:250W
処理能力:20kg/1H
重量:28kg



③生パン粉製造機
アルファバンコ AP-30

7239910 ¥118,000
外寸:230×400×H420
電源:単相100V 50/60Hz
消費電力:200W
能力:500g/分(約1.2斤)
スクリーン(アミ目):6mm
重量:14kg

特長
●すりおろしたり、粉碎したりするのではなく、当社独自の解砕機構でパンをほぐしますので気泡のつぶれない星形のすばらしい生パン粉ができます。(製法特許)
●フタの蓋をはずせば内部に残ったパン屑は簡単に掃除できますので、カビの心配もなく清潔に保てます。
●小型軽量、移動も楽々、場所を取りません。
●粒の大きさを変える場合はスクリーン(オプション4・9・12mm)を交換してください。
●開口時は回らないインターロック方式で、人いやさい安心設計です。



④グルメボール

商品コード 価格
GB-2 235×195×H15 8788700 ¥19,000
GB-4 260×330×H15 8788600 ¥27,000

材質:セラミック
※GB-2は8〜15ℓのフライヤー専用です。
※GB-4は18ℓ以上のフライヤー専用です。

バリッと旨い!
内部にジューシーな旨味を閉じ込めたまま表面はパリッと揚げ上げられます。
早く揚がる
160℃という低温でありながら短時間で芯までしっかりと加熱することができます。
油をパワーアップ
油に含まれる極微量な不純物や異臭も吸着し、フライの油臭を抑えます。

⑤カラッと元気
(ヘルシーエコプレート) 10ℓ用

4422900 ¥59,800
外寸:250×145×H8 重量:580g
材質:パンチングカバー/18-8ステンレス(耐熱温度750℃)
特殊チタンプレート/チタン触媒(耐熱温度800℃)

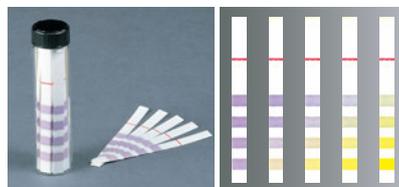
●油分50%カットでヘルシー商品が作れます。業界初チタン触媒と熱エネルギーによって、揚げ物に付着する油分を約30〜50%カットし、ヘルシーで美味しい揚げ物を作る油ができるようになります。
●油きれい!持続、油煙軽減でとってもエコ
油の酸化を抑え2倍以上長持ちします。さらに、油煙や臭いの発生を元から減らすことで、床や店内、人体につく汚れ臭いが軽減します。
●油中に沈めたまま調理するだけ。ステンレスカバーがついているので10年以上もご使用できます。(特許取得済み)

⑥油脂劣化度メーター
Mi490型

4019100 ¥160,000

●Mi490型は過酸化物質の値の測定を行う専用フォトメーターです。
●0.0〜25.0meq O₂/kgまでの範囲を直読式にて測定を行うことが可能です。
●過酸化物質は脂質の劣化度を示す指標です。オイルは空気中の酸素と反応し過酸化物質を生じます。この過酸化物質の測定を行うことでオイルの劣化度を判断することが可能です。

Mi490	過酸化物質(POV)
測定範囲	0.0〜25.0meq O ₂ /kg
検出単位	0.5meq O ₂ /kg
再現性	±0.5meq O ₂ /kg
測定方式	試薬
外部使用条件	0〜50℃:相対湿度最高 95%
電源	4×1.5V電池
オートオフ	15分の未使用でオートオフ
サイズ・重さ	225×85×80.0.5kg
標準付属品	試薬20回分、4×1mlシュリンジ、電池



⑧3M ショートニングモニター

商品コード	価格
20枚入 4301200	¥1,000
50枚入 4301300	¥2,500

油の劣化を計測できるカンタン試験紙

青色から黄色に変ったバンド数	1本	2本	3本	4本
含有遊離脂肪酸(FFA)	1%以上	1.5%以上	2%以上	2.5%以上

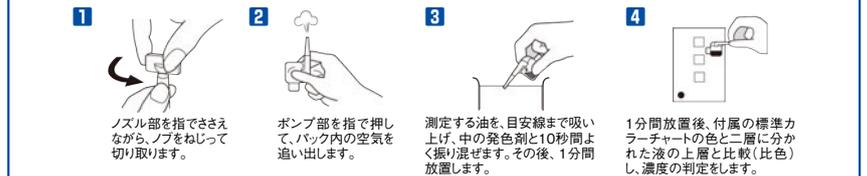
(使用方法)
1.フライに使用中の油(160℃〜180℃)に試験紙を赤い線まで漬かる様に1秒漬けて油から引き出します。
2.試験紙の余分な油をペーパータオル等で取り取り、きれいな場所に置き30秒放置した後、青色から黄色に変ったバンドの数を調べ、判定します。

⑨油脂検査シンプルパック ¥4,000

商品コード	価格
酸価1 080520-351	4141600
酸価2 080520-352	4141700
酸価2.5 080520-3525	4141800
酸価3 080520-353	4141900

呈色:青→黄緑→黄(3段階)
反応時間:1分
測定回数:48回
入数/箱:48コ入(12コ入/1袋×4)

<操作手順>



まだ使える油を棄てていませんか?



⑦Testo デジタル食用油テスター 270

2870810 ¥61,000
354×50×H30(TopSafeプロテクタ装着時)
仕様:計測単位 TPM:μ(極性化合物量)
温度:℃
センサー TPM:静電容量式センサ
温度:PTC
計測範囲 TPM:0.5〜40%
温度:+40〜+190℃
精度±1 digit TPM:±2.0%TPM(+40〜+190℃)
温度:±1.5℃
計測可能なフライ油の温度範囲:+40〜+190℃
電源:単4乾電池2個付
●誰にでもわかりやすい表示機能
自動ホール機能を使うと計測が完了した時点でホール表示TPM値とLEDの表示により、油の状態が一目でわかります。
●センサ部分は側面・底面に金属製のフレームに覆われており強度を保っています。センサ部分は洗浄可能です。(軽くお湯ですすぐ程度)
●TopSafeプロテクタは油ハネなどから本体を保護します。このプロテクタは取り外して水洗いのできるため衛生的です。

油交換の目安

- 厚生省「弁当及び惣菜の衛生規範」
原材料としては酸価が1以下及び過酸化物質が10以下のものを使用すること
揚げ処理中の油脂の酸価が2.5を超えたものは新しい油と交換すること
- 食品衛生法 指導要項
油で処理した菓子(油分10%以上)の場合酸価3を超え、かつ過酸化物質30を超えないこと及び酸価のみで5を超えないこと、又は過酸化物質のみで50を超えないこと

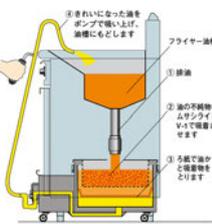
25 抜型・流し型



①ろ過材式オイルフィルター

商品コード	価格
NOFA18R 18ℓ	330×735×H315 1607300 ¥215,000
NOFA27R 27ℓ	400×735×H315 1607400 ¥220,000

電源:単相100V 消費電力:200W
ろ過能力:5.4ℓ/分
●ろ過材方式を採用し、食用油の不純物を吸着除去し、油をいつもフレッシュに保ちます。
●食用油の寿命をのばし、廃油交換コストを抑え、経費を大幅に削減します。
●ろ過材の紙の交換が簡単で、清掃性に優れています。
●コンパクト設計により省スペースを実現
※専用ろ過材 ムサシライトV-2-ろ紙は別売



②ろ過材 ムサシライトV-2

商品コード	価格
NOFA18R用	300g/袋×30袋入 1607510 ¥17,000
NOFA27R用	400g/袋×22袋入 1607610 ¥17,000

●活性白土を素材とした吸着精製材が熱によって酸化された劣化物質や混入した不純物を吸着除去します。

③ろ紙

商品コード	価格
NOFA18R用	620×300mm×60枚入 2145100 ¥9,000
NOFA27R用	620×400mm×60枚入 2145200 ¥10,000

26 ベーカーリーション

27 焼物器・焼アミ

28 フライヤー



④食用油濾過機

タンク容量	外寸	本体重量	商品コード	価格
NK-35 35ℓ	334×630×H310	20kg	7429700	¥218,000
NK-25 25ℓ	334×500×H310	18kg	7429800	¥200,000

電源:単相100V 消費電力:0.2kW
濾過能力:約6ℓ/分 リード線2mプラグ付:接地2P-15A
●食用油の酸化・劣化を防ぎフライの品質を高めます。
●使用した油中の微粒子、炭化物、不純物を取り除き、食用油の寿命を延ばし(2~3倍)、廃油発生を防ぐ高性能濾過機です。
●濾過紙の交換が容易で処理も簡単です。
●濾紙 30ミクロン
付属品:メタルフィルター、カス取カゴ、カス取バスケット、濾紙押さえ金具、耐熱ホース、濾布(各1) 濾紙(5枚)



⑤食用油濾過機 マツハフィルター

タンク容量	外寸	商品コード	価格
MF-35 27ℓ	340×700×H305	5622300	¥218,000
MF-25 18ℓ	340×570×H305	5622400	¥218,000

電源:単相100V 消費電力:0.2kW
濾過能力:6ℓ/分 適性油温:約150℃
●食用油の炭化物、不純物を取り除き、油の寿命がのび(約30%節約)、とても経済的です。
●フライヤー本体の下に収納できるコンパクト設計です。
●重い油缶を持ち上げる必要がなく、すべてフィルターが自動で油を濾過して油槽に戻してくれます。

別売品
専用紙フィルター(100枚入) 74 7273600 ¥10,000
※ガスフライヤーにもご使用できます。

廃油を出さず環境にやさしい!



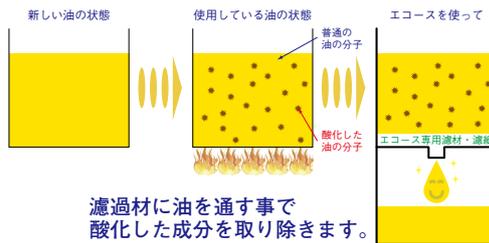
エコース「ECORS」とは

料理などで使用した古い油から酸化した成分を取り除き再び使用可能にするリデュース(還元)の考えを基に製作した自然濾過による電源不要の油濾過機

⑥エコースII (食用油精製器)

330×330×H580	7165000	¥198,000
濾過時間:およそ1時間半~2時間		
エコース添加剤(10kg)	7165100	¥25,000
エコース用濾紙(GMコッターバー)		
25枚入×2	7165200	¥4,800

エコースのシステム



濾過材に油を通す事で酸化した成分を取り除きます。

21 釜めし・コンロ類

22 ビザ・バスタ

23 ベーカーリーション

24 モーキ焼型

使える油を揚げカスと一緒に捨てていませんか?



【処理前】



【処理後】

⑦業務用揚げガス油分離機 OCM-R75

8302200 ¥378,000
外寸:210×415×H315
バスケット内径:φ167
高さ:151.9
電源:100~120V 50/60Hz
消費電力:30W
電源コードの長さ:2.0m
重量:13kg
回転数:100~1,300rpm
材質:18-8ステンレス

●揚げカス総重量の約50%の油を分離できますので、揚げカスとともに廃棄していた油の再利用も可能です。
●熱い油を分離し揚げカスの温度を下げるので水冷の必要がなくなります。
●水と一緒に油を流さないからグリーストラップの負担が軽減!
●揚げカスの重量が軽くなるため運搬時の作業者の負担も軽くなります。

お客様の健康志向に新提案!!



⑧業務用油切り装置 OCM-T10S型

7047000 ¥360,000
310×425×H297
単相100V 150W
電源コード:2m
重量:13kg
材質:本体/ステンレス製(耐油性コード付)
※本体の中に入るバスケット(標準)は1個付属されています。
オプション:バスケット(標準) 7047010 ¥15,000
内寸:φ245×H150

OCM5つの特徴

- OCM (オーシーエム)は、揚げ物の余分な油を減らし揚げ物をヘルシーにしたいと考え開発された機器です。
- 含油量を減らしヘルシーに!
カロリダーウンで他店と差別化!
- 油切り時間短縮!
3秒~5秒と極く短時間で油切り完了。通常のバットの油切り(1~2分)よりも大幅に短縮。
オペレーションがより早くなります。
- 簡単な操作!
フライヤーから直接OCMに入れてスタートボタンを押すだけでOK
- 食感が向上!
衣が吸収した余分な油が取れ、サッパリするので素材本来の味が活きます。
- 形くずれ防止!
新技術により衣がはがれ落ちることなく形くずれにくくします。
- 性能
1.短時間で油をカット(1秒~30秒設定可能)
2.回転時間と回転数の小刻み調節でお好みの油残りを実現
回転数:100~1,200回転/分
回転時間:1秒~30秒
3.スロースタートによる食品の形崩れを抑えた機能構造、起動電力を抑えた省エネ設計
4.安全装置(防振停止、運転中ふたロック)

驚異の極細孔ミクロンメッシュで素早くろ過!!

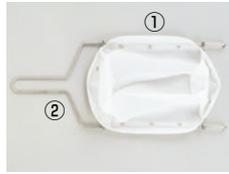
ミルオイルフィルター

- 米国NASAの宇宙服技術を採用した、樹脂フィルター
- ろ過機に匹敵するろ過性能で設備の必要なし
- 耐熱温度は200℃、揚げ温度のままろ過できます。勿論冷めてもOK



【特長】

- どんな細かい揚げカスでもミクロン級の細孔で素早く簡単にろ過します。
 - ペットボトルと同様の材質ですから、有害なものは一切染み出しません。
 - 1000回以上のご使用に耐える厚手タイプです。
 - 洗浄は熱湯で洗い流すだけできれいになります。
- ※石鹸・洗剤は使用しないでください。



①ミルオイル EZフロー フィルターバッグ (厚手) **㊦**

	商品コード	価格
大	280×230×180 8804500	¥9,800
中	280×230×130 8804600	¥8,500

材質:ポリエチレンテレフタレート
耐熱温度:256℃
●120メッシュ

②ミルオイル EZフロー用 ホルダーフレーム **㊦**

570×220 8804700 ¥3,800
※フィルターとフレームは別売りです。

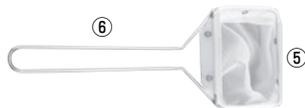


③ミルオイルフィルター RB10PS (120メッシュ) **㊦**

120×150×130 8804710 ¥5,500
材質:PET樹脂相当
●小型フライヤー向け 食用油ろ過フィルター
(寸胴直径200mm以上向け)

④ミルオイルフィルター RB10PS用ホルダー **㊦**

120×330 8804720 ¥3,000
材質:18-8ステンレス



⑤ミルオイルスキムフィルター RB8PS (120メッシュ) **㊦**

120×150×70 8804750 ¥4,500
材質:PET樹脂相当
●小型フライヤー向け 食用油ろ過フィルター
(寸胴直径200mm以上向け)

⑥スキムフィルター 8PS用ホルダー 長柄 **㊦**

120×450 8804760 ¥2,900
材質:18-8ステンレス



⑦ミルオイルスキムフィルター SKIM 4F (200メッシュ) **㊦**

170×190×150 8804730 ¥4,500
材質:PET樹脂相当
●フライヤーの底に溜まった天カスや細かなゴミ
まで除去します

⑧スキムフィルター 4F用ホルダー 長柄 **㊦**

170×450 8804740 ¥2,900
材質:18-8ステンレス



⑨ミルオイルキャッチスキム フィルター S (120メッシュ) **㊦**

100×118×45 8804100 ¥1,850
材質:PET樹脂相当

⑩キャッチスキムS用ホルダー **㊦**

100×370 8804110 ¥550
材質:18-8ステンレス
●フライヤーの角に合わせた「丸み」を設けたことにより、
隅々に溜まった揚げカスを取り除くことができます。

フライ油に革命!!

[フライパウダーを使えば]

- フライ油の劣化成分をフライパウダーが吸着します。
 - いつも新油で調理されたように、揚げ物のおいしさのバラツキが少なくなります。
 - 揚げ物は必要以上に油を吸い込まないので「カラリ」と芯までよく揚がります。
 - フライ油の寿命を延ばし、コストを大幅削減できます。
- ※フィルターバッグEZフローと併用すればより効果的です。
※油の温度165~170℃が最適です。(高温は避けてください)



フライパウダー ミルオイル **㊦**

	商品コード	価格
⑪Bサイズ	240ml×32袋入 27ℓフライヤー用	8804300 ¥7,040
⑫Cサイズ	160ml×46袋入 18ℓフライヤー用	8804400 ¥7,820

⑬業務用 フライパウダー ミルオイル 箱入 **㊦**

11.25ℓ 計量カップ付 8804200 ¥8,160
※フライパウダーを入れて、フィルターでごすだけ。

フライ油をリフレッシュ!

フライキッドの特長

低温で早くカラッと揚がる!

油が揚げ物の内部、表面に必要以上残らず、油切れがよくカラッとジューシーに揚がります。エネルギーの削減にもなります。

油の寿命が伸びる!

油の劣化を遅らせるので、長く使えてコストもセービング。30~40%削減が可能

環境にやさしい!

油の劣化が遅くなるため、廃油が減少
エコロジーに貢献

ヘルシー

低温なので、アクリルアミド、トランス脂肪酸などが生じにくい。



⑭ミルオイルフライリキッド 1ℓ (ディスペンサー付) **㊦**

8804410 ¥7,200
ディスペンサー容量:165cc

フライリキッド成分

クエン酸、アスコルビン酸(ビタミンC)、ウコン、ローズマリー、レシチン、水等

●油10ℓに対して、専用ディスペンサー1目盛りをフライヤーに注入します。

※フライ開始3分前に注入してください。

25 抜型・流し型



①EBM 18-0 フライヤー用 油缶

内径	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格	
15φ	270	285	300	0.6	1.5	0866000	¥7,600
18φ	300	316	275	0.6	1.8	9815500	¥7,900
20φ	300	316	300	0.6	2.1	0866100	¥8,200

26 ベーカリーシヨップ
関連商品



③EBM 18-8 一斗缶用ロート
 4434800 ¥9,000
 外寸:205×210×H210
 注ぎ口径:φ27



⑤強化耐熱プラスチック
フライヤー用 油缶 (カゴ付) ㊦
 5622500 ¥23,000
 外寸:275×550×H335
 容量:30ℓ
 耐熱温度:265℃
 材質:本体・キャスター/ナイロン66GS
 把手部/ステンレス製



⑦T 18-8 フライヤー用籠
 8471200 ¥5,200
 φ280×H115
 アミ目:φ0.35×20メッシュ

27 焼物用品
焼物器・焼アミ・

②EBM 18-8 油缶 専用カゴ

商品コード	価格
15φ	φ240×H107 0866200 ¥8,100
18φ・20φ兼用	φ280×H107 0866300 ¥8,600

 アミ目:0.29×24メッシュ

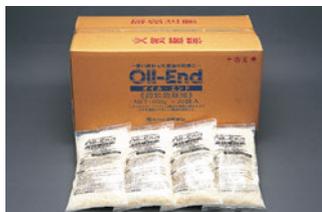
④EBM 18-8 一斗缶用ロート
専用カゴ
 4434810 ¥7,000
 外寸:203×203×H50
 取手含む外寸:245
 アミ目:40メッシュ

⑥油缶用カゴ ㊦
 7231000 ¥6,200
 240×330×H100
 材質:スチール
 アミ目:30メッシュ

28 フライヤー
餃子焼器・



⑧ディバーシー 油固化剤 テンポイ (250g×4袋入) ㊦
 (天ぷら油固化剤) 7387500 ¥1,900
 標準使用量:1斗缶油に500g (250g×2袋)
 ●手の周りを汚さずに、簡単に油を固めて燃えるゴミとして処理できます。原料は植物から抽出した無添加・無着色の天然油脂成分ですから、安心して捨てられます。



⑨オイル・エンド (500g×20袋入)
 0717100 ¥16,000
 ●使い終わった廃油を、手や衣服または厨房を汚さずに、手軽に固めて燃えるゴミとして捨てられます。環境にやさしい廃油処理剤です。



⑩業務用 油固化剤 油っ固(ゆっこ)500g ㊦
 4295800 ¥600
 使用量:1ℓにつき34g位
 ●手や厨房を汚さずに食用油を手軽に固めて捨てられます。
 ●無添加・無着色の植物性油脂成分ですから安心してお使いいただけます。

21 釜めし・コンロ類
電磁調理器・

使用済み油を再利用!
混ぜるだけで天ぷら油を流せるように処理します。

天ぷら油処理剤 油コックさん ㊦

商品コード	価格
⑪1ℓ	4039740 ¥3,000
⑫5ℓ (計量カップ付)	4039750 ¥11,000

中性洗浄剤及び食用油処理剤
 使用量の目安:1ℓに対し30ml
 ●混ぜ終わった黄白色のエマルジョン液は油と異なり、水で簡単に薄めることができます。
 ●生分解性は石鹼に近く油脂、機械油などの落ちにくい汚れを除去する力を持っていますので、適当に薄めたり、クレンザーを加え床、フライパン、換気扇、油污の臭い器具等の粗洗浄にご使用できます。
 ●水で数倍に薄め、土と混ぜて数週間放置しますと堆肥としてもご利用できます。



22 電子レンジ・オーブン
ビザ・バスタ



⑬中性洗剤 無リン
ニューボアポア 10

7379110 ¥4,000
 成分:界面活性剤(90%以上)、
 非イオン系界面活性剤
 ●動物油の廃油は溶けた状態にして、廃油の量に対して「ニューボアポア」1/40~1/50を混入してよくかき混ぜてください。
 ●廃油は「ニューボアポア」で処理すると超々微粒子に分散されます。分散された廃油は微生物によって水と炭酸ガスに分解されるので、環境に対して非常に安心してご使用いただけます。
 ●「ニューボアポア」を直接油汚れ箇所にふりかけ固く絞ったスポンジ等でこすればガンコな油污れも落とせます。

一斗缶の油の場合



約15ℓの油に対し、
250ml~300mlの
ボアポアを入れる。

すみずみまでよくかき
混ぜてから、

小分けにして、水と
一緒に流す。

23 ベーカリー用品
デコレーション・



⑭ディバーシー フライヤー
ファイター (500g×20袋入) ㊦
 (ポイルアウト用フライヤー専用洗剤)
 7387400 ¥13,000
 ●油槽内のすみずみにこびりついた油污れ、油カスを煮立てるだけでこびりついたらスッキリ落せるフライヤー専用洗剤です。
 ※無リン・アルカリ性



⑮ディバーシー
グリドルクリーナー
スーパーブ레이크アップ TG ㊦
 正味量:600ml 7387710 ¥1,200
 ●フライヤー、オープンまわり等の焼き付いた油污れ用洗剤です。粘性のある洗剤が垂直面の汚れにもしっかり浸透、強力に分解します。
 ※無リン・アルカリ性



⑯フライヤークリーナー
(500g×20袋) ㊦
 0865100 ¥15,600
 材質:アルカリ性洗剤、界面活性剤
 ●バランスよく配合された界面活性剤とアルカリ成分の働きにより、フライヤーに付着したガンコな油污れを簡単に落とす専用洗剤です。
 ●アルミ保護作用のあるアルカリ剤を使っているので、安心してお使いいただけます。



⑰3M フライヤータワシNo.94 ㊦
 635×102 1209200 ¥532
 洗いにくいフライヤーの炎導チューブも、裏側までキレイに洗える帯状のたわしです。また、折重ねたり適当なサイズに切って、通常のたわしとしてもご使用ください。



ミルオイルフィルター

「環境保護の時代」
「大量消費からリサイクルの時代」に
最適なシステム
驚異の極細孔ミクロンメッシュで素早くろ過!!

- 米国NASAの宇宙服技術を採用した、樹脂フィルター
- ろ過機に匹敵するろ過性能で設備の必要なし。
- 耐熱温度は200℃ですので揚げ温度のままろ過できます。勿論冷めてもOK

[特長]

- どんな細かい揚げカスでもミクロン級の細孔で素早く簡単にろ過します。
 - ペットボトルと同様の材質ですから、有害なものは一切染み出しません。
 - 1000回以上のご使用に耐える厚手タイプです。
 - 洗浄は熱湯で洗い流すだけできれいになります。
- ※石鹸・洗剤は使用しないでください。



NEW
⑭EBM ミルオイルフィルター
油缶20ℓ用

0390600 ¥7,600
外寸:φ280×H125
アミ目:120メッシュ
耐熱温度:200℃

⑮EBM ミルオイルフィルター
油缶20ℓ用ホルダー

0390500 ¥5,500
外寸:φ285×H117
材質:18-8



NEW
⑯EBM ミルオイルフィルター
一斗缶用

0390610 ¥8,000
外寸:200×200×H120
アミ目:120メッシュ
耐熱温度:200℃

⑰EBM ミルオイルフィルター
一斗缶用ホルダー

0390510 ¥5,500
外寸:203×203×H110
材質:18-8

Check!

- 缶をスタンドへ取り付けの際は脱着防止用ストッパーをセットするだけ。ワンタッチ!
- 給油は専用ハンドルを傾げるだけでOK!持ち上げる手間もなく、労力軽減、楽々作業
- ポリ蛇口付だから油等の“こぼれ”も無く、確実に容器に給油!とても経済的で清潔に作業できます。(③、④)
- キャスト付タイプはいつでもどこでも軽快に運搬できます。あなたのグットパートナー

③、④
⑨、⑩



③ペール缶スタンド PK-20

6421500 ¥13,650
409×435×H895 4.3kg
キャスターφ100 リングφ282
材質:スチール
●ポリ蛇口付



④ペール缶スタンド (2段式) PK-20W

6421510 ¥19,500
530×400×H1,200 5.8kg
リングφ282
材質:スチール
●ポリ蛇口付



⑨キャスター付 スチール缶スタンド (角缶用) KC-02

8474800 ¥25,000
395×420×H845
キャスター:φ50×4 (ナイロン製)
4輪自在2輪ストッパー付
材質:スチール



⑩角缶用 缶スタンド KC-01

8474700 ¥18,000
385×420×H860
材質:スチール



⑪一斗缶スタンド らくする

5622600 ¥8,500
355×365×H465
材質:スチール



⑫イレクター 1斗缶カート 8缶用 SE-17

8474600 ¥55,000
602×574×H902
●軽くて丈夫
●錆に強く衛生的



⑬一斗缶保管庫

7830400 ¥374,000
810×350×H970
材質:18-8ステンレス
重量:約55kg
●一斗缶を6缶収納する専用保管庫です。
●3方開閉、及び下段はスライド式にて重たい一斗缶も楽に収納可能です。



33 冷水器
浄水器

34 ポット・ケトル

35 喫茶用品・ミキサー
コーヒーマシン

28 餃子焼器・フライヤー

29 ファーストフード
テイクアウト用品

30 簡易調理用品

31 ウォーマー・酒燗器

32 冷蔵庫