

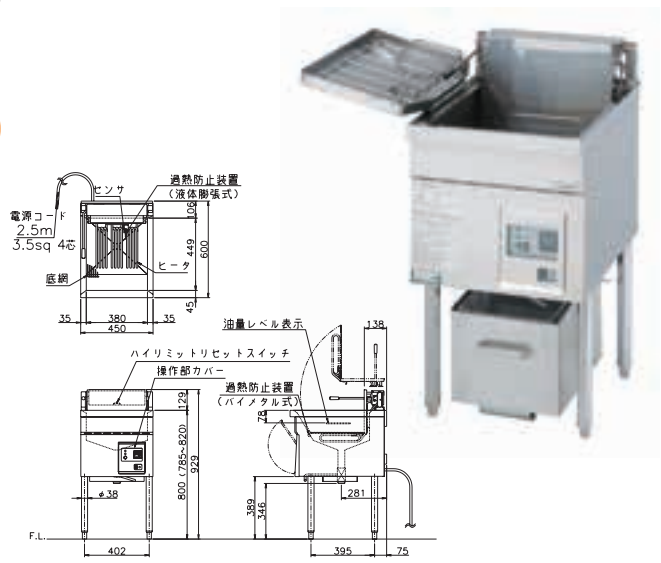
フライヤー ELECTRIC FRYER

Models: 電気式 CF2-ES シリーズ CF-ED10C-5



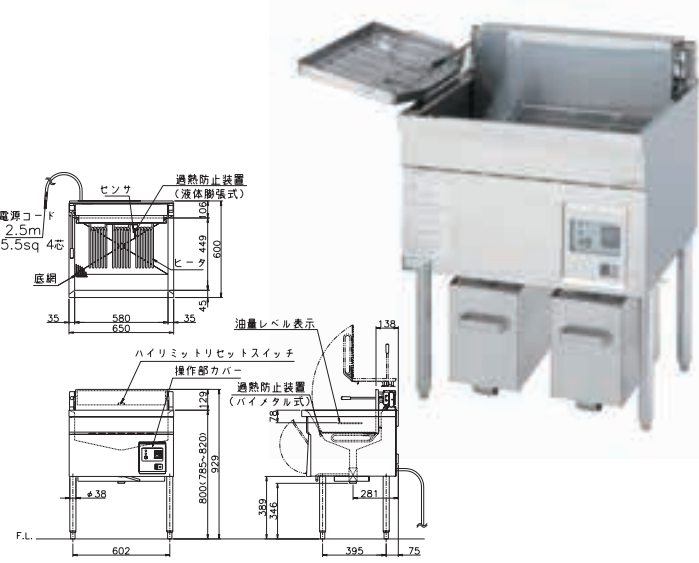
付属品/オプション品 ▶P.46
調理能力表 ▶P.48

Models: CF2-ESシリーズ



外形寸法(mm) : W450×D600×H800
Dimensions

型式 Model No.	電気消費量 Electric Supply	ブレーカー 容量 Fuse Protection	油量 Oil Capacity	価格 List Price
CF2-ES18	3P200V/5.8kW	30A	18ℓ	¥350,000 (税別)

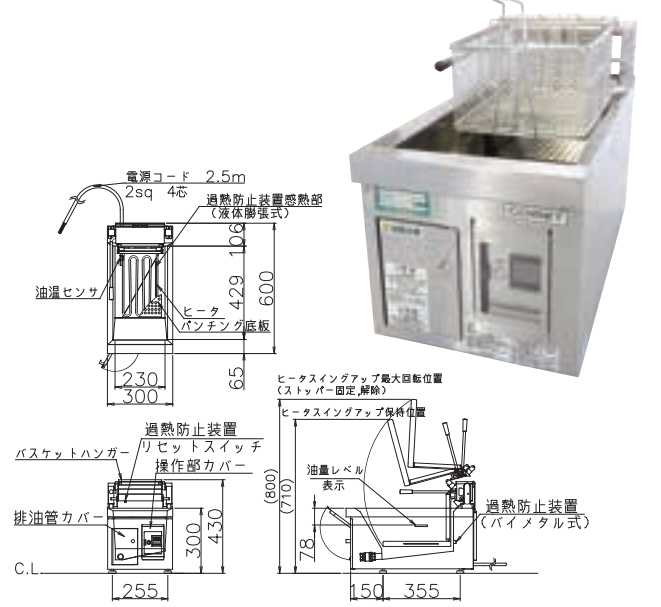


外形寸法(mm) : W650×D600×H800
Dimensions

型式 Model No.	電気消費量 Electric Supply	ブレーカー 容量 Fuse Protection	油量 Oil Capacity	価格 List Price
CF2-ES27	3P200V/9.0kW	40A	27ℓ	¥468,000 (税別)

※付属品はCF3電気フライヤー標準付属品と同じです。

卓上モデル CF-EDシリーズ



外形寸法(mm) : W300×D600×H300
Dimensions

型式 Model No.	電気消費量 Electric Supply	ブレーカー 容量 Fuse Protection	油量 Oil Capacity	価格 List Price
CF-ED10C-5	3P200V/5.0kW	20A	10ℓ	¥332,000 (税別)

※付属品:油缶、油こし網、底網、蓋、バスケット (W210)

赤外線フライヤー CFFシリーズ ▶P.36

赤外線フライヤー	CFF-	475	2R	3R
冷凍ポテト (6mm角)	1回の調理量	1.6kg	3.2kg	4.8kg
	調理時間	3分30秒	3分30秒	3分30秒
	調理温度	180℃	180℃	180℃
	1時間あたりの調理量	20.8kg	41.6kg	62.4kg

給食フライヤー CF-GKシリーズ ▶P.37

	油量	27ℓ	40ℓ
冷凍コロッケ (60g)	1回の調理量	36個	54個
	調理時間	4分	4分
	調理温度	180℃	180℃
	1時間あたりの調理量	432個	648個
冷凍鶏のから揚げ (30g)	1回の調理量	2.4kg(約80個)	3.6kg(約120個)
	調理時間	5分30秒	5分30秒
	調理温度	170℃	170℃
	1時間あたりの調理量	21.6kg(約720個)	32.4kg(約1,080個)
鶏のから揚げ(生) (30g)	1回の調理量	2.4kg(約80個)	3.65kg(約120個)
	調理時間	3分30秒	3分30秒
	調理温度	170℃	170℃
	1時間あたりの調理量	31.2kg(約1,040個)	46.8kg(約1,560個)

※上記の調理能力を有しますが、鍋底加熱方式のためクールゾーンがありません。揚げカスが舞上がりやすいのでご注意ください。