

フライドポテトなどの大量冷凍食材に・・・



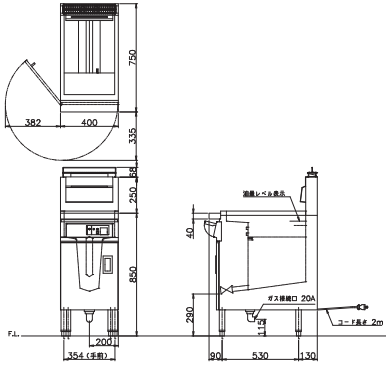
特長

● 赤外線バーナーの採用で・・・

- 1 高熱効率、高インプットを実現。冷凍ポテトなどの大量調理が可能。
- 2 密閉型燃焼によるすぐれた保温性能を実現。
- 3 油槽内に浸管がなく清掃が簡単。

Models: CFF-475シリーズ

デジタルサーモ仕様



外形寸法(mm) : W400×D750×H850
Dimensions

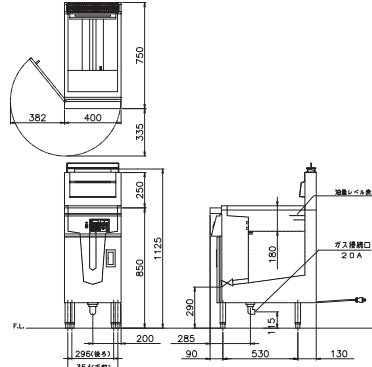


CFF-475F4

型式 Model No.	ガス消費量 Gas Input		電気消費量 Electric Supply	ガス接続口径 Gas Conn	油量 Oil Capacity	価格 List Price
	13A ガス Natural Gas	LP ガス LPG				
CFF-475F4 (フルバット)	20.9kW (18,000kcal/h)	20.9kW (1.5kg/h)	100V135W	20A	27.5ℓ	¥765,000 (税別)
CFF-475S4 (スプリット)	20.9kW (18,000kcal/h)	20.9kW (1.5kg/h)	100V135W	20A	12.5ℓ×2	¥833,000 (税別)

※バスケットは付属します。

フライタイムキーパー/メニュープログラム仕様



外形寸法(mm) : W400×D750×H850
Dimensions



型式 Model No.	ガス消費量 Gas Input		電気消費量 Electric Supply	ガス接続口径 Gas Conn	油量 Oil Capacity	価格 List Price
	13A ガス Natural Gas	LP ガス LPG				
CFF-475FP4	20.9kW (18,000kcal/h)	20.9kW (1.5kg/h)	100V135W	20A	27.5ℓ	¥853,000 (税別)

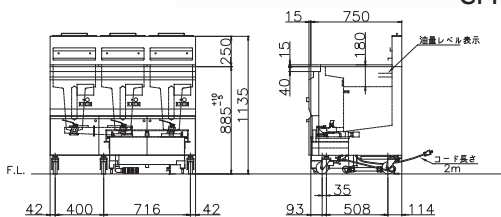
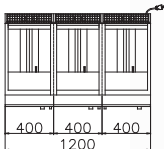
※バスケットは付属します。

Models: CFF-2R/3Rシリーズ

フライタイムキーパー/メニュープログラム仕様/フィルタリングマシン内蔵



CFF-3R111



外形寸法(mm) : W1200×D750(765)×H885
Dimensions



- フライタイムキーパー
コントローラが食材投入後の油温を常時監視し、調理時間を補正します。食材投入量が変わっても、より均一な仕上がりを実現します。
- メニュープログラム機能
8種類のメニューをインプットできます。
※調理温度は最高200℃、調理時間は最長99分59秒まで設定可能。

型式 Model No.	ガス消費量 Gas Input		電気消費量 Electric Supply	ガス接続口径 Gas Conn	油量 Oil Capacity	価格 List Price
	13A ガス Natural Gas	LP ガス LPG				
CFF-2R11	41.9kW (36,000kcal/h)	41.9kW (3.00kg/h)	200W	20A カプラ	27.5ℓ×2	¥2,910,000 (税別)
CFF-3R111	62.8kW (54,000kcal/h)	62.8kW (4.50kg/h)	300W	20A カプラ	27.5ℓ×3	¥4,220,000 (税別)

※バスケットはオプションです。