



低放射型ガス厨房機器認証取得

### 特長

ガスフライヤー特有の浸管がなく、油槽の清掃が非常に簡単です。

赤外線  
プラストバーナー

クールゾーン

クールゾーンが揚げガスや水分をキャッチします。ガスが舞い上がりにくいため揚げ物がきれいに仕上がります。また、油の酸化を防ぎ寿命を延ばします。

パイプ脚

パイプ脚の採用により、床の清掃が簡単にでき、キッチンを衛生的に保ちます。



側面加熱方式

油槽の側面・背面の熱交換フィンがバーナーから熱を効率よく吸収します。

床の清掃性が抜群

- 1 ガスフライヤー特有の浸管がなく、油槽の清掃が非常に簡単です。
- 2 槽壁面を効率よく加熱する直接加熱方式で高効率を実現。冷凍食材による油温低下にもすばやく反応し、復帰します。
- 3 赤外線プラストバーナーの密閉型燃焼によるすぐれた保温性能を実現。アイドルタイムの省エネ性に優れています。
- 4 耐食性、耐熱性に優れたSUS436Lを採用しています。

- 5 マイコン制御のデジタルサーモを使用していますので、低温から高温まで正確な温度制御が可能です。

- 6 油温が異常上昇した場合でもコントローラーによる異常監視と過熱防止装置により、二重で感知してガス供給を遮断します。
- 7 バルブスイッチ装置－使用中に排油バルブを開いてしまった場合、燃焼を止めます。

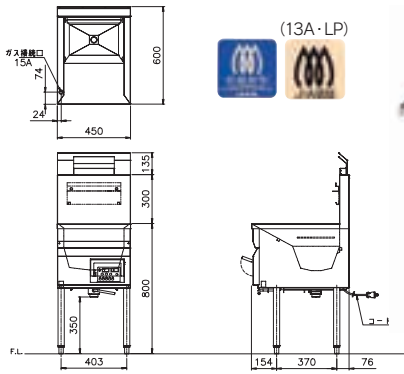


CFB2シリーズ  
・デジタルサーモ  
・メニュープログラム (5メニュー)



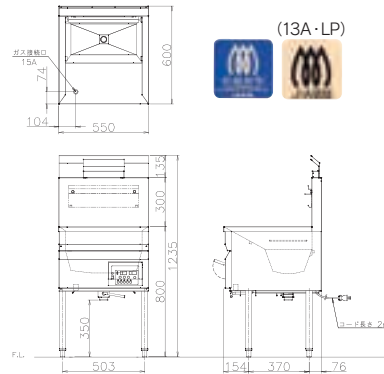
CFBシリーズ  
・デジタルサーモ

## Models: CFB2 / CFB シリーズ



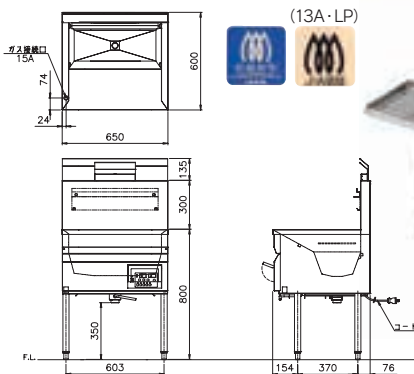
CFB2-4560

外形寸法(mm) : W450×D600×H800  
Dimensions : W450×D600×H800



CFB2-5560

外形寸法(mm) : W550×D600×H800  
Dimensions : W550×D600×H800



CFB2-6560

外形寸法(mm) : W650×D600×H800  
Dimensions : W650×D600×H800

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				
CFB2- 	4560	10.5kW (9,000kcal/h)	10.5kW (0.75kg/h)	40W	15A	18ℓ ¥523,000 (税別)
	5560	12.8kW (11,000kcal/h)	12.8kW (0.92kg/h)	45W	15A	23ℓ ¥605,000 (税別)
	6560	15.1kW (13,000kcal/h)	15.1kW (1.08kg/h)	45W	15A	28ℓ ¥682,000 (税別)
CFB- 	4560	10.5kW (9,000kcal/h)	10.5kW (0.75kg/h)	40W	15A	18ℓ ¥503,000 (税別)
	5560	12.8kW (11,000kcal/h)	12.8kW (0.92kg/h)	45W	15A	23ℓ ¥585,000 (税別)
	6560	15.1kW (13,000kcal/h)	15.1kW (1.08kg/h)	45W	15A	28ℓ ¥662,000 (税別)