

フライドポテトなどの大量冷凍食材に・・・



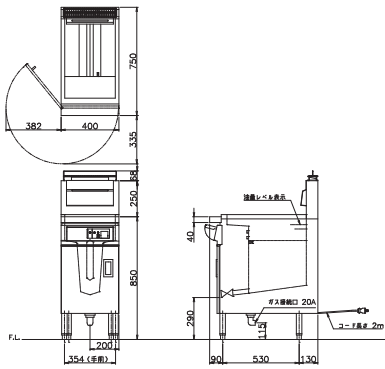
特長

●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



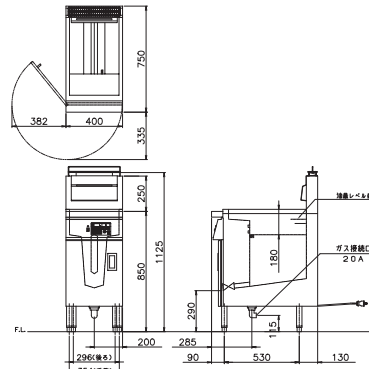
外形寸法(mm)
Dimensions : W400×D750×H850

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	¥671,000 (税別)
●CFF-475S4 (スプリット)	20.9kW (18,000kcal/h)	20.9kW (1.5kg/h)	100V135W	20A	12.5ℓ×2	¥731,000 (税別)

※バスケットは付属します。

フライコンピューター機能/メニュープログラム仕様



外形寸法(mm)
Dimensions : W400×D750×H850

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	20.9kW (18,000kcal/h)	20.9kW (1.5kg/h)	100V135W	20A	27.5ℓ	¥749,000 (税別)

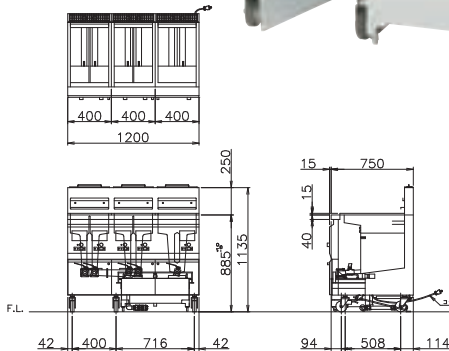
※バスケットは付属します。

Models:
CFF-2R/3Rシリーズ

フライコンピューター機能/メニュープログラム仕様/フィルタリングマシン内蔵



CFF-3R221



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



- フライコンピューター機能
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	油槽の並び Full Vat S: Split Split Vat
	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	¥2,804,000 (税別)	F+F
●CFF-2R12	41.9kW (36,000kcal/h)	41.9kW (3.00kg/h)	200W	20A カプラ	27.5ℓ×1 12.5ℓ×2	¥3,083,000 (税別)	F+S
●CFF-2R21	41.9kW (36,000kcal/h)	41.9kW (3.00kg/h)	200W	20A カプラ	12.5ℓ×2 27.5ℓ×1	¥3,083,000 (税別)	S+F
●CFF-2R22	41.9kW (36,000kcal/h)	41.9kW (3.00kg/h)	200W	20A カプラ	12.5ℓ×4	¥3,364,000 (税別)	S+S
●CFF-3R111	62.8kW (54,000kcal/h)	62.8kW (4.50kg/h)	300W	20A カプラ	27.5ℓ×3	¥4,075,000 (税別)	F+F+F
●CFF-3R122	62.8kW (54,000kcal/h)	62.8kW (4.50kg/h)	300W	20A カプラ	27.5ℓ×1 12.5ℓ×4	¥4,636,000 (税別)	F+S+S
●CFF-3R221	62.8kW (54,000kcal/h)	62.8kW (4.50kg/h)	300W	20A カプラ	12.5ℓ×4 27.5ℓ×1	¥4,636,000 (税別)	S+S+F

※バスケットはオプションです。