

低放射型ガス厨房機器認証取得



## 特長

### CF-GK シリーズ

底面加熱方式で広い調理面積を確保した給食用フライヤー

#### 油槽

耐食性、耐熱性にすぐれたSUS436Lを採用。  
底面加熱方式により、広い調理面積を確保しました。  
浸管もなく清掃性もすぐれています。

#### 赤外線プラストバーナー

赤外線プラストバーナーの密閉型燃焼により、高熱効率とすぐれた保温性を実現しました。

#### コントロールパネル

メニュープログラム機能で 5 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 9分 59秒まで設定可能。

#### 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。



#### 安全装置

- 立消え安全装置付  
炎が立消えした時、ガスの供給をストップします。
- 過熱防止装置付  
油温が異常に上昇した時、ガスの供給をストップします。

#### バックガード

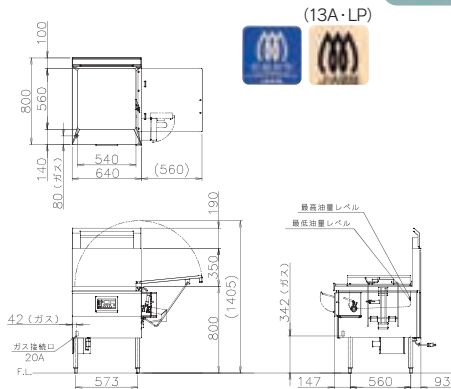
バックガードを高くすることにより油のはね返りによる壁面の汚れを防止します。  
また、排気カバーが壁の焼付きを防止します。  
・27リットルタイプは、H=350  
・40リットルタイプは、H=250

#### バルブスイッチ・ドアスイッチ

運転中に排油ハンドルを開けてしまった場合、燃焼をストップし、からびを防止するスイッチ付きです。  
・27リットルタイプは排油口左仕様(L)、右仕様(R)のどちらかご選択ください。  
また、本体と一体式の蓋がついた仕様(Fタイプ)もあります。  
蓋は開けると、油切りプレートとして使用できます。  
・40リットルタイプは、排油口は下部センター仕様のみとなります。  
また、本体と一体式蓋仕様の設定はありません。

## Models: CF-GK シリーズ

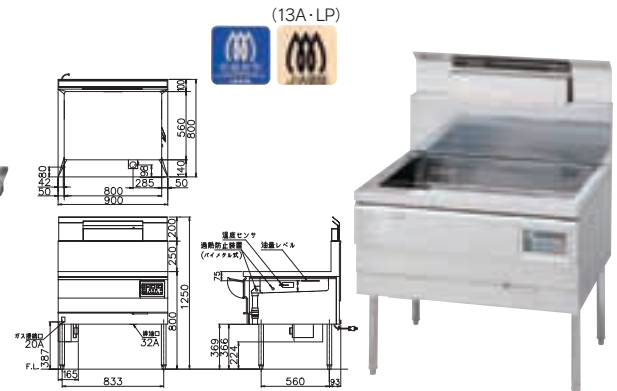
デジタルサーモ・メニュープログラム仕様



外形寸法(mm) : W640×D800×H800  
Dimensions



CF-GKR27-F



外形寸法(mm) : W900×D800×H800  
Dimensions

CF-GK40

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	本 体 重 量 Weight	排油位置	フ タ	価 格 List Price
	13A ガス Natural Gas	LP ガス LPG							
●CF-GKR27	18.6kW (16,000kcal/h)	18.6kW (1.33kg/h)	100V 55W	20A	27ℓ	90kg	本体右側	一枚	¥900,000 (税別)
●CF-GKL27	18.6kW (16,000kcal/h)	18.6kW (1.33kg/h)	100V 55W	20A	27ℓ	90kg	本体左側	一枚	
●CF-GKR27-F	18.6kW (16,000kcal/h)	18.6kW (1.33kg/h)	100V 55W	20A	27ℓ	100kg	本体右側	一体式油切プレート機能	¥960,000 (税別)
●CF-GKL27-F	18.6kW (16,000kcal/h)	18.6kW (1.33kg/h)	100V 55W	20A	27ℓ	100kg	本体左側	一体式油切プレート機能	
●CF-GK40	27.9kW (24,000kcal/h)	27.9kW (2.00kg/h)	100V 80W	20A	40ℓ	115kg	本体下部	セパレートタイプ	¥930,000 (税別)



は大阪瓦斯株の登録商標です。