

■フライヤー調理能力一覧表

油 量		13ℓ (低油量12ℓ)	18ℓ (低油量16ℓ)	23ℓ (低油量20ℓ)	27ℓ (低油量23ℓ)
冷凍コロッケ (60g)	1回の調理量	15個	20個	25個	30個
	調理時間	4分	4分	4分	4分
	調理温度	180℃	180℃	180℃	180℃
	1時間あたりの調理量	180個	240個	300個	360個
とんかつ(生) (140g)	1回の調理量	6枚	8枚	10枚	12枚
	調理時間	3分30秒	3分30秒	3分30秒	3分30秒
	調理温度	175℃	175℃	175℃	175℃
	1時間あたりの調理量	78枚	104枚	130枚	156枚
鶏のから揚げ(生) (30g)	1回の調理量	0.75kg (約25個)	1kg (約33個)	1.25kg (約42個)	1.5kg (約50個)
	調理時間	3分30秒	3分30秒	3分30秒	3分30秒
	調理温度	170℃	170℃	170℃	170℃
	1時間あたりの調理量	9.75kg (約325個)	13kg (約433個)	16.25kg (約542個)	19.5kg (約650個)
冷凍ポテト (6mm角)	1回の調理量	0.45kg	0.6kg	0.75kg	0.9kg
	調理時間	3分30秒	3分30秒	3分30秒	3分30秒
	調理温度	180℃	180℃	180℃	180℃
	1時間あたりの調理量	5.85kg	7.8kg	9.75kg	11.7kg

※上記処理能力は参考例です。食材の形状、容量、品質などにより多少異なります。

安全に関する
ご注意

- ご使用の前に必ず「取扱説明書」をよく読んで正しくお使いください。
特にアルバイト・パート・新入社員が機器を取り扱う場合にも警告・注意事項をよく理解し遵守してください。
- 設置工事は「設置・工事説明編」をよく読んで必ず指定された工事を行なってください。
又ガス工事・電気工事は専門業者にご依頼ください。
- 設置につきましては消防法、火災予防条例等の法令に従ってください。
- 火災の原因となる燃えやすいものの近くに設置しないでください。
- 使用中や使用直後は器具が高温になっていますのでやけどに充分注意し、指定の箇所以外は触れないようにしてください。
- 使用中は機器から離れないでください。
- 使用中は給気と換気に注意し、必ず換気ファンを回してください。
換気ファンを回さなかったり、不十分な風量の換気では一酸化炭素中毒死事故のおそれがあります。
- 業務用です。家庭用としては使用できません。

 株式会社 **コメットカトウ** <http://www.cometkato.co.jp>

COMET KATO MFG.CO.,LTD. 65,Iku,Kabutoshinden,Sobuecho,Inazawa-shi,Aichipref,Japan

- 札幌営業所 〒062-0055 札幌市豊平区月寒東5条7-5-16 フロンティア57 1階
TEL(011)855-3311 FAX(011)855-6641
- 仙台営業所 〒981-3121 仙台市東区上谷刈3-6-25 カヤバプラザ武番館 201号
TEL(022)218-5350 FAX(022)218-5351
- 東京支店 〒171-0021 東京都豊島区西池袋5-13-13 東都自動車ビルデング 2階
[営業]TEL(03)5950-5351 [サービス]TEL(03)5950-5367 FAX(03)5950-3309
- 横浜営業所 〒220-0024 横浜市区西平沼町3-10 飯村ビル 3階
TEL(045)316-4295 FAX(045)316-4297
- 長野営業所 〒380-0917 長野市大字稲葉南俣2494-1
TEL(026)227-4880 FAX(026)227-4118
- 名古屋営業所 〒454-0005 名古屋市中川区西日置町9-109
[営業]TEL(052)361-2741 [サービス]TEL(052)361-0302 FAX(052)361-0877
- 北陸営業所 〒920-0022 金沢市北安江3-6-6 メッセヤスタビル 102号
TEL(076)224-8866 FAX(076)224-9088
- 大阪営業所 〒577-0012 東大阪市長田東3-3-32 東洋交ビル 5階
[営業]TEL(06)4309-0128 [サービス]TEL(06)4309-0158 FAX(06)4309-0138
- 広島営業所 〒730-0803 広島市中区広瀬北町4-13 リバーサイドコーポ広瀬 1階
TEL(082)235-2112 FAX(082)235-2113
- 四国営業所 〒761-0431 高松市小村町115-1 ニューマリッチふれんど 103号
TEL(087)840-3261 FAX(087)840-3263
- 九州営業所 〒812-0006 福岡市博多区上牟田1-3-1
TEL(092)441-4035 FAX(092)441-4036
- 祖父江工場 〒495-8517 愛知県稲沢市祖父江町甲新田イ丸-65
TEL(0587)97-8441 FAX(0587)97-8448

製品に関する問い合わせは、最寄りの支店・営業所へお願い致します。

■お求めご相談は…

※このカタログに掲載の仕様及び外観を改善のため、予告なく変更することがありますので、ご承知ください。
※このカタログに掲載の価格は2019年4月現在の価格です。
また、配送費、設置費等は含まれておりません。

2019年5月
10000

COMET
食から喜びと笑顔を未来へ

フライヤー CF3シリーズ



次世代型ハイパフォーマンスフライヤー

NEXT STAGE

COMET KATO High Performance Fryers



ガスフライヤー
CF3-GAシリーズ
CF3-GDシリーズ



電気フライヤー
CF3-Eシリーズ

全機種



油槽保証

コメットカトウCF3フライヤーは 全機種油槽5年保証

おいしさと効率、そして安全性を追求したコメットカトウのフライヤー。
ガス式、電気式フルラインナップでベストな1台をお選びいただけます。



- 油槽が割れないので
- ・油漏れによる火災リスクがない。
 - ・機器故障リスクが少ない。
 - ・長期間ご使用いただけます。
- 万一割れたり変形しても
- ・油槽に関わる修理費がかかりません。

5年保証が出来る理由

A 空焚き停止機能



ガス式

電気式



デジタルコントローラーはCAセンサーで更に早く反応します。

B SUS436採用 (ガス式)



	耐腐食性	高温での 応力腐食	
SUS436	○	○	コメットカトウ CF3フライヤー
SUS430LX	×	○	他社ガス式 フライヤー
SUS304	○	×	一般厨房機器

C トラブル無し

コメットカトウのフライヤーは
今まで多くのお客様にご使用
いただいております。
油槽のトラブルの報告は
ほとんどございません。
これは、私たちの自信であり
製品づくりのプライドです。

ガス式

Models	CF3-GAシリーズ(アナログ) スタンダードタイプ▶P.5/6	CF3-GDシリーズ(デジタル)			
		スタンダードタイプ▶P.7/8	ろ過機内蔵タイプ▶P.8	オートリフト付タイプ▶P.8(近日発売)	ろ過機内蔵・オートリフト付タイプ▶P.8(近日発売)
バーナー	ブンゼン	ブンゼン	ブンゼン	ブンゼン	ブンゼン
加熱方式	浸管加熱	浸管加熱	浸管加熱	浸管加熱	浸管加熱
クールゾーン	○	○	○	○	○
ろ過機	—	—	○	—	○
オートリフト	—	—	—	○	○
コントロール	アナログ	—	—	—	—
	デジタル	—	○	○	○
	メニュープログラム機能	—	○ 10メニュー	○ 10メニュー	○ 10メニュー
	フライタイムキーパー	—	○	○	○
	温度センサー	液体膨張式	CAセンサー	CAセンサー	CAセンサー
油量バリエーション	設定温度	90℃～190℃	50℃～200℃	50℃～200℃	50℃～200℃
	13ℓ	○ (低油量12ℓ)	○ (低油量12ℓ)	—	—
	18ℓ	○ (低油量16ℓ)	○ (低油量16ℓ)	○	○
	23ℓ	○ (低油量20ℓ)	○ (低油量20ℓ)	○	○
	27ℓ	○ (低油量23ℓ)	○ (低油量23ℓ)	○	○
安全装置	13ℓ 2槽式	○ (低油量12ℓ×2)	—	—	—
	18ℓ 2槽式	○ (低油量16ℓ×2)	—	—	—
	23ℓ 2槽式	○ (低油量20ℓ×2)	—	—	—
	から焼き停止装置	○	○	○	○
	立ち消え安全装置	○ サーモカップル	○ フレームロッド	○ フレームロッド	○ フレームロッド
JIA認証	過熱防止装置	○ シングル	○ トリプル	○ トリプル	○ トリプル
	バルブスイッチ	—	○	○	○
	低輻射型ガス厨房機器認証	○	○	○	○

電気式

Models	CF3-EDシリーズ 卓上モデル▶P.9	CF3-Eシリーズ			
		スタンダードタイプ▶P.10	ろ過機内蔵タイプ▶P.11	オートリフト付タイプ▶P.12	ろ過機内蔵・オートリフト付タイプ▶P.11/12
加熱方式	ヒーター可動式	ヒーター可動式	ヒーター可動式	ヒーター可動式	ヒーター可動式
クールゾーン	○	○	○	○	○
ろ過機	—	—	○	—	○
オートリフト	—	—	—	○	○
コントロール	アナログ	—	—	—	—
	デジタル	○	○	○	○
	メニュープログラム機能	○ 10メニュー	○ 10メニュー	○ 10メニュー	○ 10メニュー
	フライタイムキーパー	○	○	○	○
	温度センサー	CAセンサー	CAセンサー	CAセンサー	CAセンサー
油量バリエーション	設定温度	50℃～200℃	50℃～200℃	50℃～200℃	50℃～200℃
	13ℓ	○	○	—	—
	18ℓ	○	○	○	○
	23ℓ	—	○	○	○
	27ℓ	—	○	○	○
安全装置	13ℓ 2槽式	—	○	—	—
	18ℓ 2槽式	—	○	—	—
	から焼き停止装置	○	○	○	○
	過熱防止装置	○ ダブル	○ トリプル	○ トリプル	○ トリプル
	バルブスイッチ	—	○	○	○
JIA認証	ドアスイッチ	○	—	—	—
	ヒータースイングUP-OFFスイッチ	○	○	○	○
	ヒータースローランディング	○	○	○	○

省エネ・省力・生産性向上・安全性の向上、
すべてを極めてフライヤーは次のステージへ。

NEXT STAGE
COMET KATO High Performance Fryers



CF3-GD18L-R



CF3-E27AL1

フィルタリングマシン(ろ過機)

省力

ろ過タンク、ろ過ポンプを本体内に収納、安全・簡単に油のろ過作業が行えます。

ろ過作業手順 下記手順でろ過タンクをセットしてください。
※ガス式も電気式も手順は同じです。

①ろ過タンクにろ紙受け網をセット ②ろ紙をセット ③ろ紙ウェイトをセット ④荒こし網をセット ⑤ろ過タンクをフライヤーにセット ⑥吐出パイプが排油用ホースをセットし、ろ過スタート。(吐出油量目安 6ℓ/分)

■ 排油用ホース (オプション品)

吐出パイプは、排油用ホース (オプション品) と簡単に付け替えができます。排油用ホースを使用すれば隣のフライヤーへの移し替え、一斗缶への移し替えも簡単に行なえます。

● 吐出パイプ ● 排油用ホース (オプション品)

空焚き停止機能

安全性の向上

当社オリジナルの空焚き停止機能に、高性能センサーを採用しました。(特許出願中)

デジタル操作パネル

生産性向上

メニュープログラム機能で、10種類のメニューをインプットできます。

- 温度表示設定：設定温度表示と現在温度表示を切替え可能です。
- ブザー音量設定：ブザーの音量を設定できます。
- ブザー音設定：メロディ機能も追加しています。
- 油交換お知らせ使用設定：任意時間運転すると、油交換のお知らせを出します。
- 油量確認お知らせ使用設定：運転開始時に、油量確認お知らせし、確認操作後にはじめて加熱を開始します。
- 設定温度到達呼出し使用設定：設定温度に油温が到達した時にお知らせ音が鳴ります。
- オートエコ使用設定：一定時間調理していないことを検知し、自動でエコ運転に移行することができます。



※詳細は取扱説明書をご参照ください。

フライタイムキーパー

省力／生産性向上

フライタイムキーパー [FTK] の搭載により、調理量に応じて揚げ時間を自動補正し、アンダークッキングを防ぎます。

「ecoモード」「オートeco」

省エネ

待機時のエネルギー消費量を削減する「ecoモード」「オートeco」を搭載しました。

メニューキー拡大

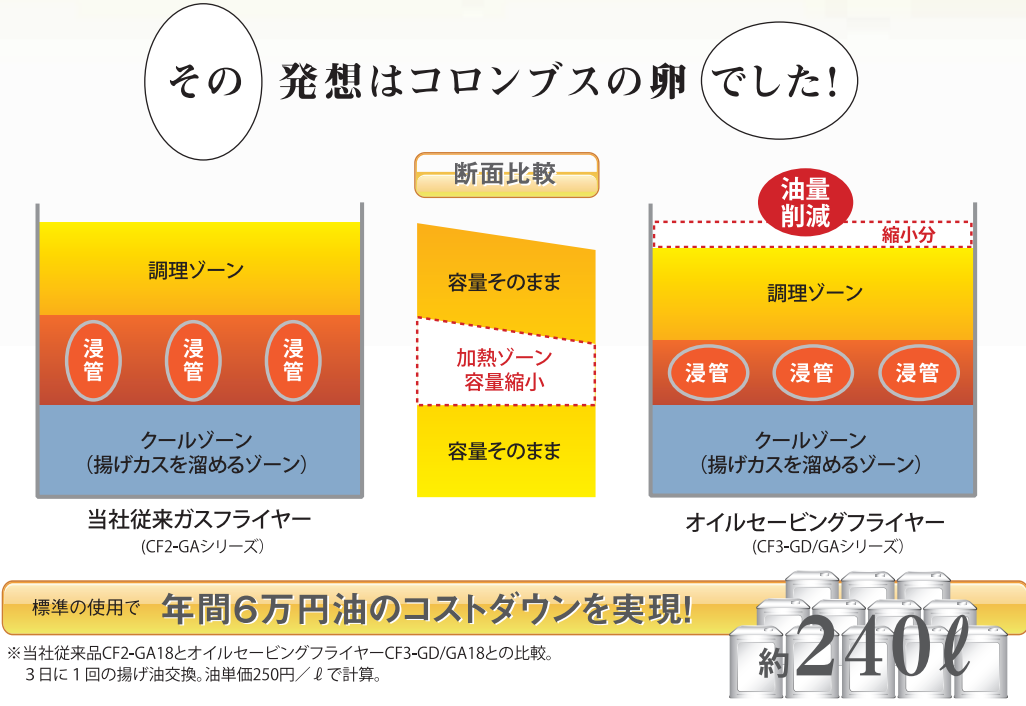
生産性向上

メニューキーを10メニューに拡大しました。さらに多品種の揚げ物調理に対応いたします。

オイルセービング ガス式フライヤー

省資源

浸管を横向きにして加熱ゾーンの容量を減らしました。調理ゾーンの容量・クールゾーンの容量・調理能力はそのままです。



コストパフォーマンスと操作性に
優れた多彩なラインナップ。

CF3-GA SERIES

5年

油槽保証



1槽式

安全装置

●から焼き停止装置

から焼きを行っても、3分程で燃焼を停止し槽割れを防ぎます。

●立消え安全装置

炎が立消えた時、ガスの供給をストップします。

●過熱防止装置

油温が異常に上昇した時、ガスの供給をストップします。

油槽

耐食性、耐熱性にすぐれたSUS436Lを採用。外装はSUS430のステンレス仕様です。また、浸管の本数が少ないので、清掃が容易です。(12ℓタイプ2本、16ℓタイプ3本、20ℓタイプ4本、23ℓタイプ5本)

コントロールパネル



圧電着火方式を採用。
90～190℃の間で設定可能です。

2槽式

2つのメニューを同時に調理



※写真はCF3-GA18W-L16です。

バックガード(H=265)

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、排気力バーが壁の焼付きを防止します。

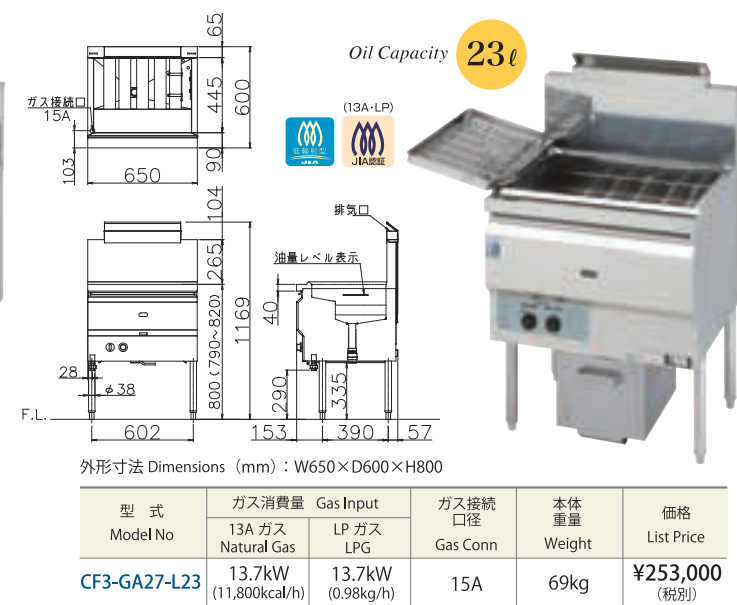
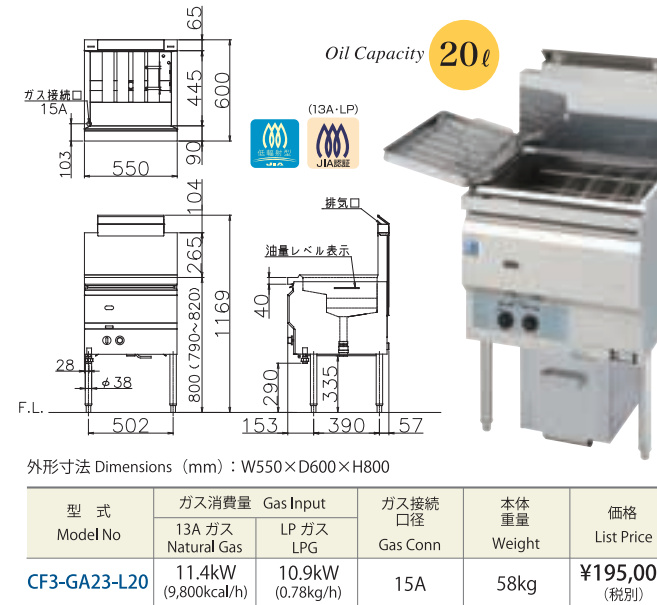
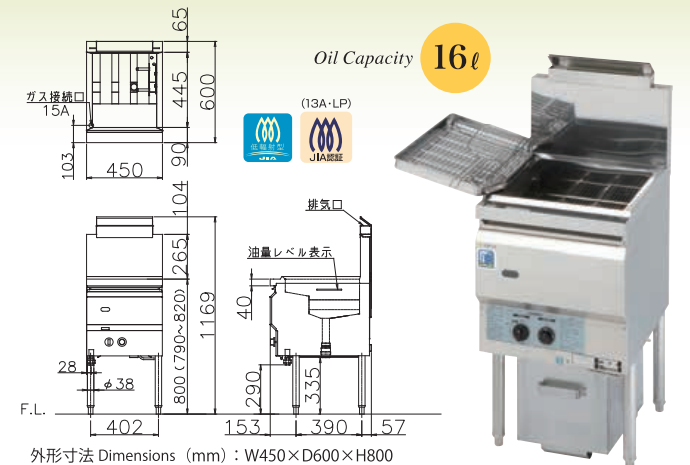
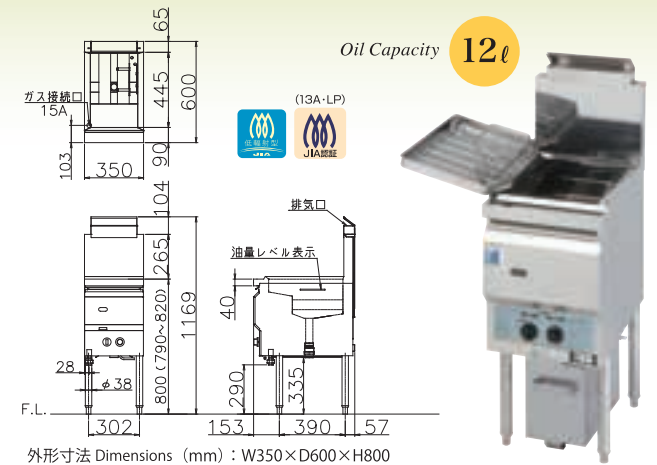
排油ハンドル

大型の排油ハンドルを採用しました。手を汚さず安全簡単に排油作業が行えます。

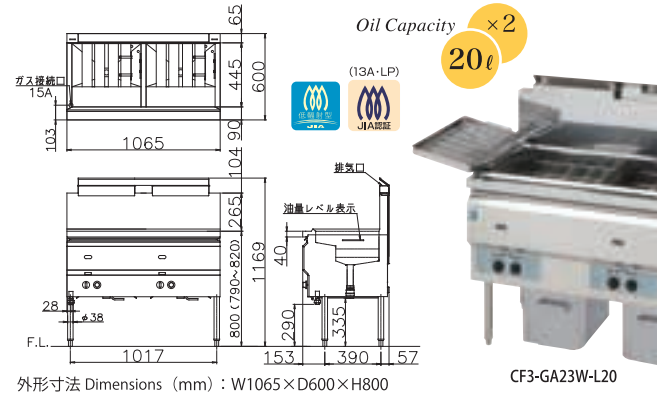
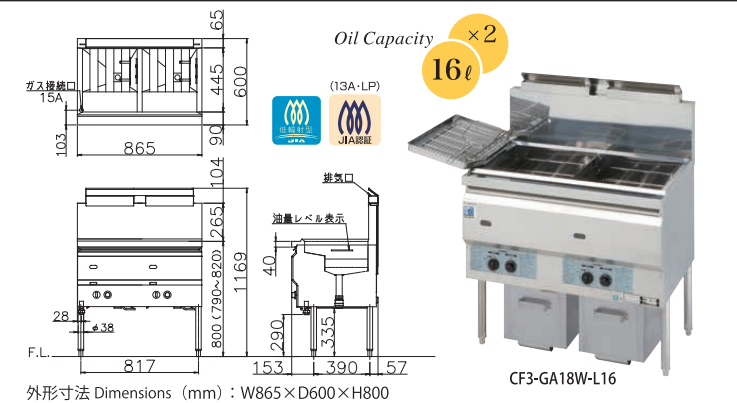
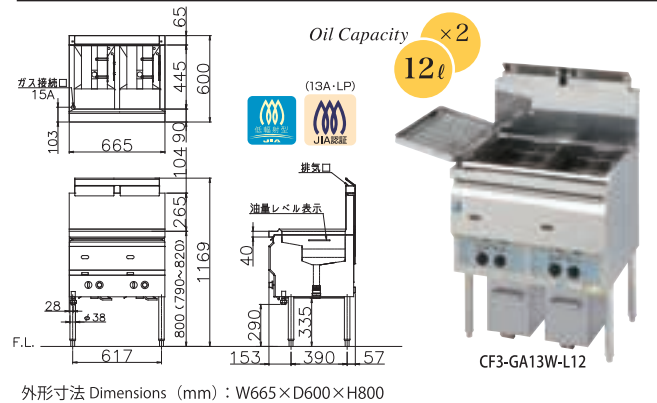
パイプ脚

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。また、本体底部にはステンレス製力バーを装着しています。油のはね返りや油煙等による本体内部の汚れも防止します。

1槽式



2槽式



型 式 Model No	ガス消費量 13A ガス Natural Gas	Gas Input LP ガス LPG	ガス接続 口径 Gas Conn	本体 重量 Weight	価格 List Price
CF3-GA13W-L12	12.8kW (11,000kcal/h)	12.8kW (0.92kg/h)	15A	73kg	¥288,000 (税別)
CF3-GA18W-L16	18.8kW (16,200kcal/h)	18.8kW (1.36kg/h)	15A	89kg	¥323,000 (税別)
CF3-GA23W-L20	22.8kW (19,600kcal/h)	21.8kW (1.56kg/h)	15A	106kg	¥333,000 (税別)

CF3-GD SERIES

5年
油槽保証

デジタル操作パネル

メニュープログラム機能で、10種類のメニューをインプットできます。



CAセンサー

高感度CAセンサーの採用で、食材投入後の油温低下にもすばやく反応し復帰します。

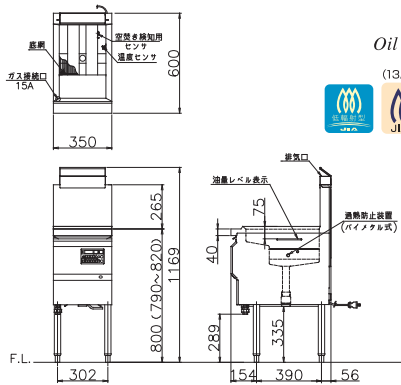
バックガード(H=265)

バックガードを高くすることで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。

安全装置

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

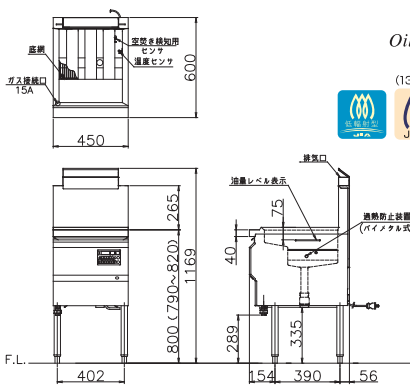
スタンダードタイプ



外形寸法 Dimensions (mm) : W350×D600×H800

型 式 Model No	ガス消費量 13A ガス Natural Gas	Gas Input LP ガス LPG	電気消費量 Electric Supply 100V 15W	ガス接続 口径 Gas Conn	本体重量 Weight	価格 List Price
CF3-GD13L	6.6kW (5,700kcal/h)	6.6kW (0.48kg/h)	100V 15W	15A	35kg	¥295,000 (税別)

Oil Capacity 12ℓ



外形寸法 Dimensions (mm) : W450×D600×H800

型 式 Model No	ガス消費量 13A ガス Natural Gas	Gas Input LP ガス LPG	電気消費量 Electric Supply 100V 15W	ガス接続 口径 Gas Conn	本体重量 Weight	価格 List Price
CF3-GD18L	9.1kW (7,800kcal/h)	9.1kW (0.65kg/h)	100V 15W	15A	45kg	¥315,000 (税別)

Oil Capacity 16ℓ



シビアな温度調整を可能にした
デジタル制御ガスフライヤー。

作業環境向上ガス機器 認証取得



※大阪瓦斯(株)の登録商標です。

ろ過機内蔵タイプ

吐出パイプ

吐出パイプ(油戻し口)は、安全性の高いカブラ接続。万一外れても油が吹き出ることはありません。



素早いろ過作業

ろ過タンクをセットしておけば、操作パネルのスイッチを入れるだけで、素早くろ過作業が行なえます。

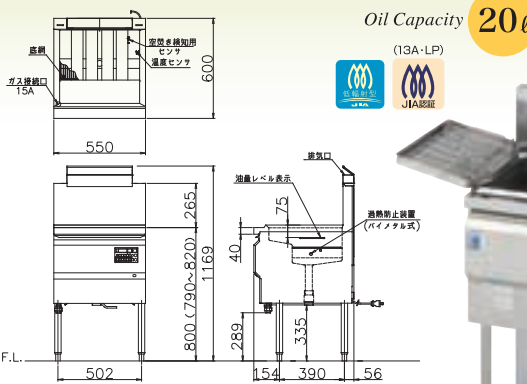
省スペースなるろ過タンク

ろ過タンクは本体下部に収納できます。本体外形寸法は当社スタンダード品や他メーカースタンダード品と同じ寸法の省スペース設計。ろ過ポンプはフライヤー本体に内蔵しているので、ろ過タンクは軽く取り回しが良好です。また、ろ過機用の電源設備を別途設ける必要もありません。

すぐれた清掃性

パイプ脚の採用により、床の清掃が簡単にできます。キッチンを衛生的に保ちます。

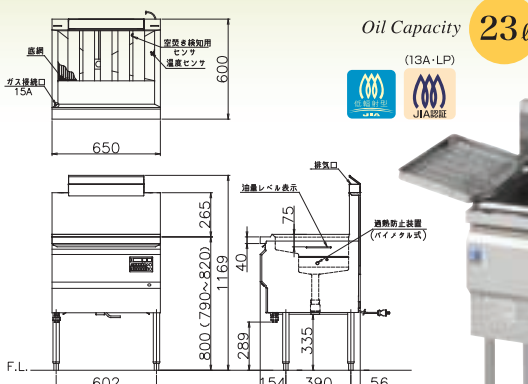
スタンダードタイプ



外形寸法 Dimensions (mm) : W550×D600×H800

型 式 Model No	ガス消費量 13A ガス Natural Gas	Gas Input LP ガス LPG	電気消費量 Electric Supply 100V 20W	ガス接続 口径 Gas Conn	本体重量 Weight	価格 List Price
CF3-GD23L	11.0kW (9,500kcal/h)	10.6kW (0.76kg/h)	100V 20W	15A	50kg	¥343,000 (税別)

Oil Capacity 20ℓ



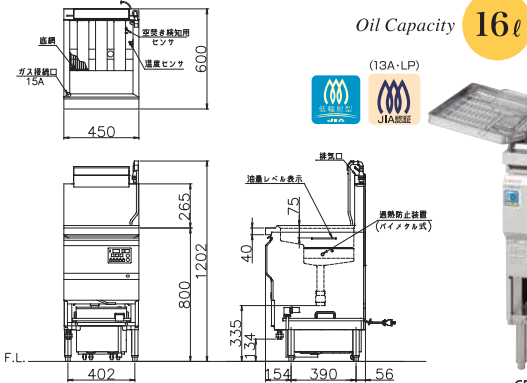
外形寸法 Dimensions (mm) : W650×D600×H800

型 式 Model No	ガス消費量 13A ガス Natural Gas	Gas Input LP ガス LPG	電気消費量 Electric Supply 100V 20W	ガス接続 口径 Gas Conn	本体重量 Weight	価格 List Price
CF3-GD27L	13.4kW (11,500kcal/h)	13.4kW (0.96kg/h)	100V 20W	15A	60kg	¥395,000 (税別)

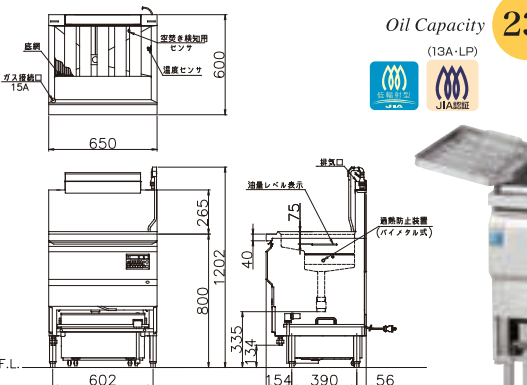
Oil Capacity 23ℓ



ろ過機内蔵タイプ



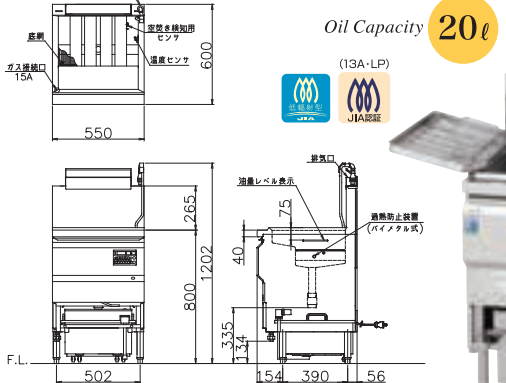
外形寸法 Dimensions (mm) : W450×D600×H800



外形寸法 Dimensions (mm) : W650×D600×H800

CF3-GD18L-R

CF3-GD27L-R



外形寸法 Dimensions (mm) : W550×D600×H800

CF3-GD23L-R

Oil Capacity 20ℓ



型 式 Model No	ガス消費量 13A ガス Natural Gas	Gas Input LP ガス LPG	電気消費量 Electric Supply 100V 50Hz/60Hz	ガス接続 口径 Gas Conn	本体重量 Weight	価格 List Price
CF3-GD18L-R	9.1kW (7,800kcal/h)	9.1kW (0.65kg/h)	15W/15W 160w/120W	15A	80kg	¥600,000 (税別)
CF3-GD23L-R	11.0kW (9,500kcal/h)	10.6kW (0.76kg/h)	20W/20W 160w/120W	15A	90kg	¥643,000 (税別)
CF3-GD27L-R	13.4kW (11,500kcal/h)	13.4kW (0.96kg/h)	20W/20W 160w/120W	15A	105kg	¥695,000 (税別)

オートリフト付タイプ／ろ過機内蔵・オートリフト付タイプ 近日発売



CF3-GD23L-AL2

- 惣菜調理に適したバスケットのオートリフトを装備。省力化に貢献します。
- フライタイムキーパー
コントローラー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
10種類のメニューをインプット出来ます。また1メニューに二度揚げの設定もインプット出来ます。(フライヤー本体に油を冷却する機能はありません)
- 昇降のスムーズさを追求したクイックオートリフト機構を採用。

型 式 Model No	ガス消費量 13A ガス Natural Gas	Gas Input LP ガス LPG	電気消費量 Electric Supply 100V 50Hz/60Hz	油量 Oil Capacity	価格 List Price
CF3-GD18L-AL2	9.1kW (7,800kcal/h)	9.1kW (0.65kg/h)	65W/65W	16 ℓ	¥718,000 (税別)
CF3-GD23L-AL2	11.0kW (9,500kcal/h)	10.6kW (0.76kg/h)	70W/70W	20 ℓ	¥765,000 (税別)
CF3-GD27L-AL2	13.4kW (11,500kcal/h)	13.4kW (0.96kg/h)	70W/70W	23 ℓ	¥843,000 (税別)
CF3-GD18L-RAL2	9.1kW (7,800kcal/h)	9.1kW (0.65kg/h)	65W/65W 160w/120W	16 ℓ	¥998,000 (税別)
CF3-GD23L-RAL2	11.0kW (9,500kcal/h)	10.6kW (0.76kg/h)	70W/70W 160w/120W	20 ℓ	¥1,065,000 (税別)
CF3-GD27L-RAL2	13.4kW (11,500kcal/h)	13.4kW (0.96kg/h)	70W/70W 160w/120W	23 ℓ	¥1,143,000 (税別)

CF3-E SERIES

5年
油槽保証

シビアな温度調整を可能にした
デジタル制御電気フライヤー。
用途に合わせて、
豊富なラインナップから
お選びいただけます。



デジタル操作パネル

メニュープログラム機能で、10種類の
メニューをインプットできます。

すぐれた清掃性

パイプ脚の採用により、床の清掃が簡単にできます。
キッチンを衛生的に保ちます。

※写真はろ過機内蔵タイプCF3-E27Rです。

CAセンサー

高感度CAセンサーの採用で、食材投入後の油温低
下にもすばやく反応し復帰します。



安全装置

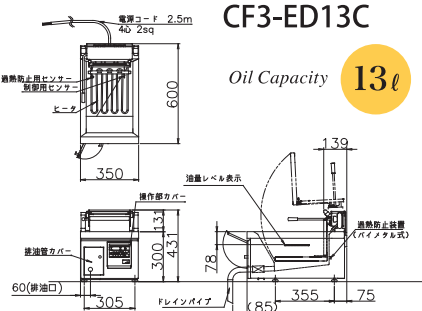
- 過熱防止装置
油温が異常に上昇した時、通電をストップします。
- バルブスイッチ
運転中に排油バルブを開けてしまった場合、加熱
をストップし、空焚きを防止するバルブスイッチ
付きです。
- ヒータースイングUP-OFFスイッチ
運転中にヒーターを跳ね上げた場合、通電をカ
ットし、ヒーターの空焚きを防止します。また、安
全装置作動ランプでお知らせします。

卓上モデル

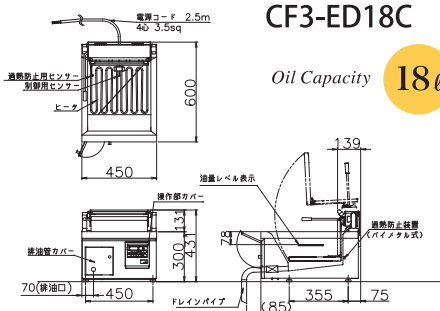
省スペースキッチンに最適な
卓上フライヤー。



※写真はCF3-ED13Cです。



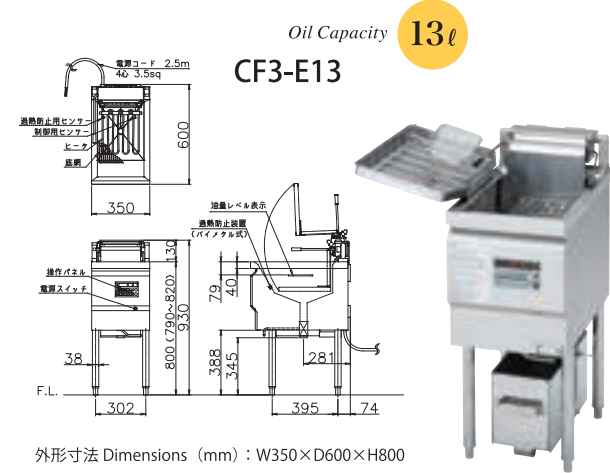
外形寸法 Dimensions (mm) : W350×D600×H300



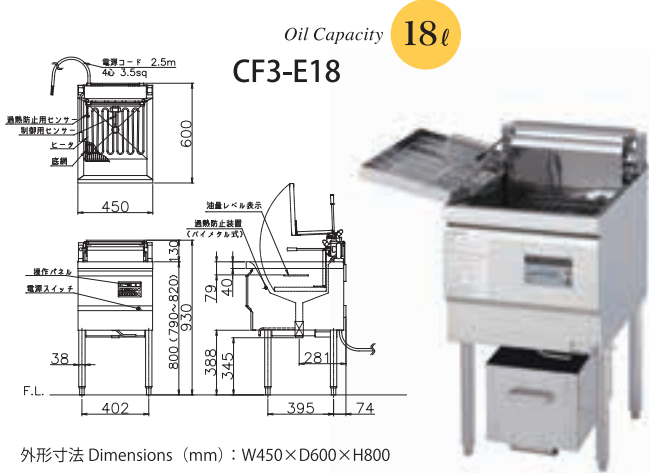
外形寸法 Dimensions (mm) : W450×D600×H300

スタンダードタイプ

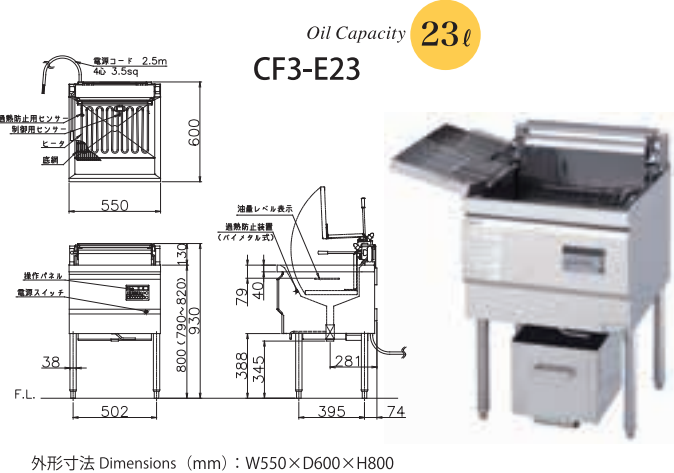
コストパフォーマンスに優れた、スタンダードフライヤー。



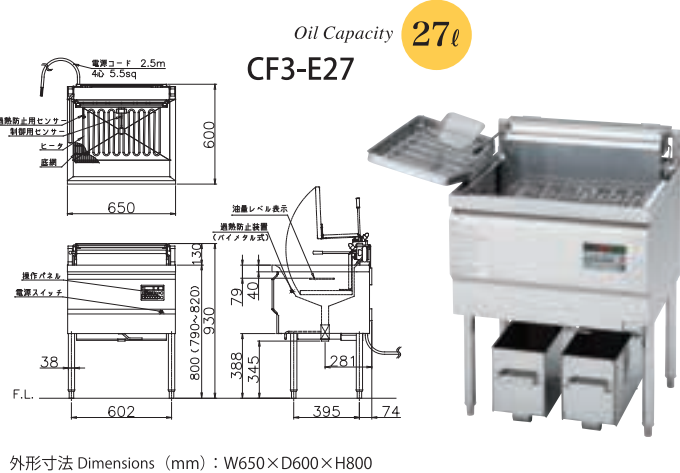
外形寸法 Dimensions (mm) : W350×D600×H800



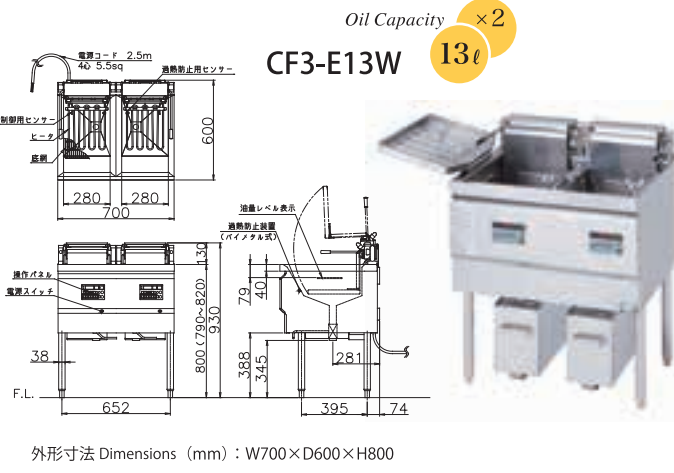
外形寸法 Dimensions (mm) : W450×D600×H800



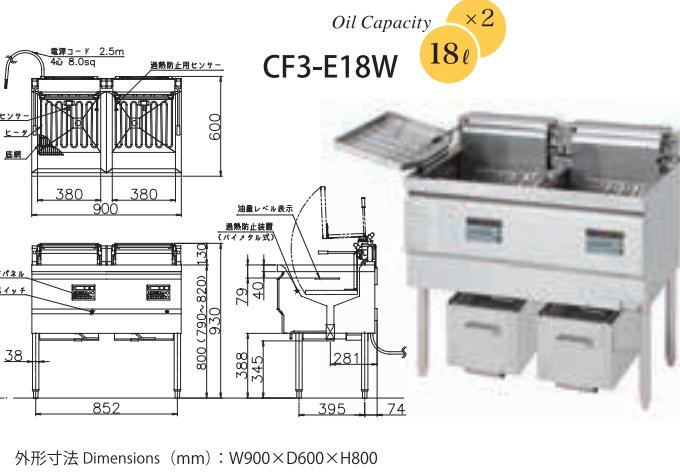
外形寸法 Dimensions (mm) : W550×D600×H800



外形寸法 Dimensions (mm) : W650×D600×H800

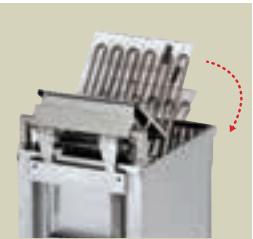


外形寸法 Dimensions (mm) : W700×D600×H800



外形寸法 Dimensions (mm) : W900×D600×H800

型 式 Model No.	電気消費量 Electric Supply	ブレーカー容量 Fuse Protection	製品重量 Weight	価 格 List Price
CF3-E13	3P 200V 4.5kW	20A	36kg	¥429,000 (税別)
CF3-E18	3P 200V 6.0kW	30A	39kg	¥489,000 (税別)
CF3-E23	3P 200V 7.5kW	30A	44kg	¥566,000 (税別)
CF3-E27	3P 200V 9.0kW	40A	52kg	¥639,000 (税別)
CF3-E13W	3P 200V 9.0kW	40A	60kg	¥821,000 (税別)
CF3-E18W	3P 200V 12.0kW	50A	70kg	¥982,000 (税別)



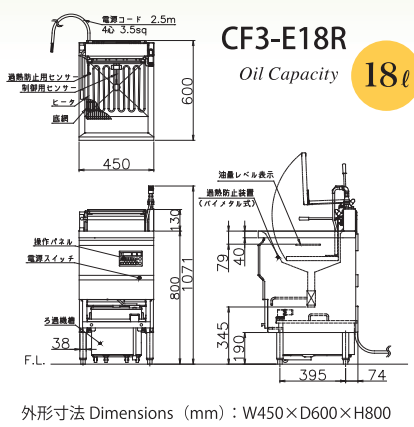
ヒータースローランディング機構
ヒーターをゆるやかに下降させるヒ
ータースローランディング機構を装
備しています。油の飛び跳ねを防ぎ、
安心にご使用いただけます。本体奥行
寸法600mmに収めています。

安全・簡単に油のろ過作業ができます。

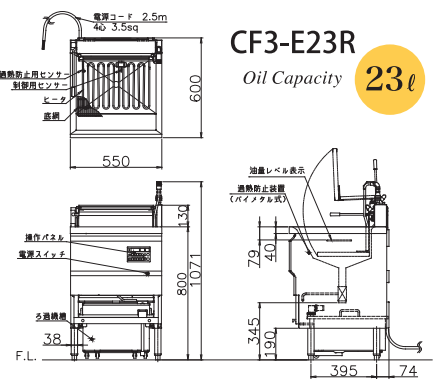


※写真はCF3-E27Rです。

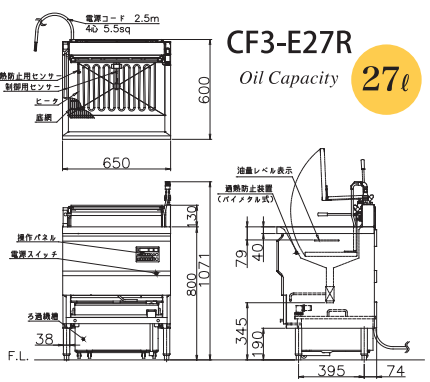
※写真はCF3-E18WRです。



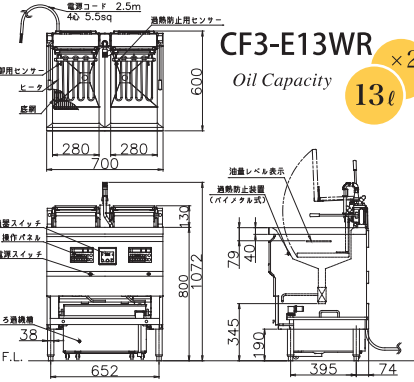
外形寸法 Dimensions (mm) : W450×D600×H800



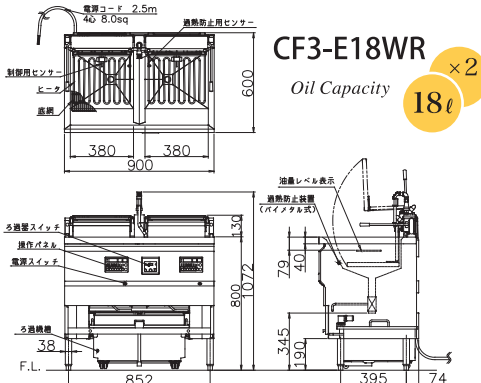
外形寸法 Dimensions (mm) : W550×D600×H800



外形寸法 Dimensions (mm) : W650×D600×H800



外形寸法 Dimensions (mm) : W700×D600×H800



外形寸法 Dimensions (mm) : W900×D600×H800

型 式 Model No.	電気消費量 Electric Supply	ブレーカー容量 Fuse Protection	製品重量 Weight	価 格 List Price
CF3-E18R	3P 200V 6.0kW	30A	77kg	¥805,000 (税別)
CF3-E23R	3P 200V 7.5kW	30A	85kg	¥882,000 (税別)
CF3-E27R	3P 200V 9.0kW	40A	95kg	¥953,000 (税別)
CF3-E13WR	3P 200V 9.0kW	40A	100kg	¥1,160,000 (税別)
CF3-E18WR	3P 200V 12.0kW	50A	105kg	¥1,320,000 (税別)

ろ過機能内蔵・オートリフト付タイプ



※写真はCF3-E27RAL1です。

タイマー付オートリフト機構とろ過機を内蔵したフルスペックフライヤー。

- 10メニュー登録タイマー付リフト機構
- 揚げ上がりをタイマー設定により自動で行います。
 - 1メニューに2パターン温度と揚げ時間を設定できるので、二度揚げが行えます。
 - 熱量を監視するフライタイムキーパー内蔵
- ろ過機
- 調理後すみやかに油ろ過が行えます。
 - 熱い油に触れる危険性が極めて低く、安全にろ過作業が行えます。

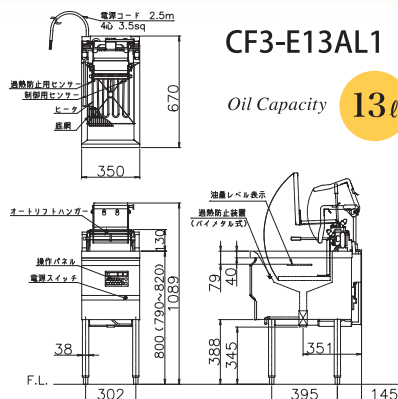
型 式 Model No.	電気消費量 Electric Supply	ブレーカー容量 Fuse Protection	バスケット寸法 Basket Size	製品重量 Weight	価 格 List Price
CF3-E18RAL1	3P 200V 6.0kW	30A	W330mm	93kg	¥1,080,000 (税別)
CF3-E23RAL1	3P 200V 7.5kW	30A	W430mm	102kg	¥1,150,000 (税別)
CF3-E27RAL1	3P 200V 9.0kW	40A	W530mm	111kg	¥1,220,000 (税別)

惣菜調理の省力化&調理品質の安定に貢献します。

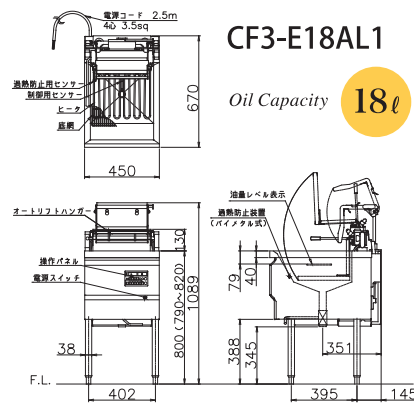


※写真はCF3-E27AL1です。

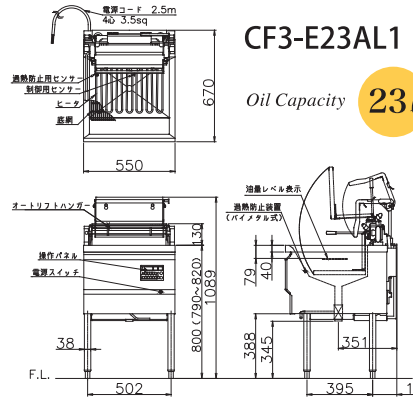
- 惣菜調理に適した1バスケットのオートリフトを装備。省力化に貢献します。
- フライタイムキーパー
コントローラーが食材投入後の油温を常時監視し、調理時間を補正します。食材投入量が変わっても、より均一な仕上がりを実現します。
- メニュープログラム機能
10種類のメニューをインプット出来ます。また1メニューに二度揚げの設定もインプット出来ます。(フライヤー本体に油を冷却する機能はありません)
- 昇降のスムーズさを追求したクイックオートリフト機構を採用。



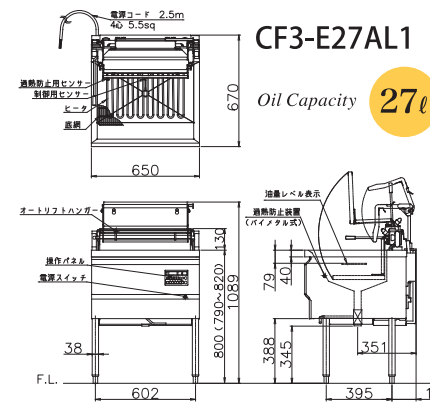
外形寸法 Dimensions (mm) : W350×D670×H800



外形寸法 Dimensions (mm) : W450×D670×H800



外形寸法 Dimensions (mm) : W550×D670×H800

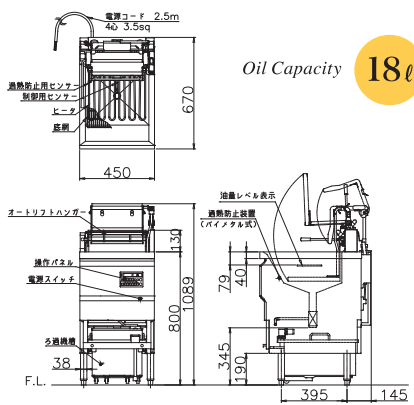


外形寸法 Dimensions (mm) : W650×D670×H800



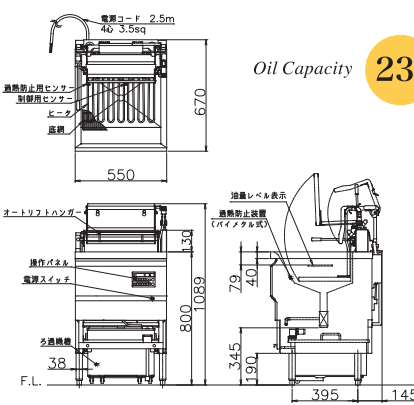
型 式 Model No.	電気消費量 Electric Supply	ブレーカー容量 Fuse Protection	バスケット寸法 Basket Size	製品重量 Weight	価 格 List Price
CF3-E13AL1	3P 200V 4.5kW	20A	W210mm	48kg	¥687,000 (税別)
CF3-E18AL1	3P 200V 6.0kW	30A	W330mm	55kg	¥747,000 (税別)
CF3-E23AL1	3P 200V 7.5kW	30A	W430mm	61kg	¥821,000 (税別)
CF3-E27AL1	3P 200V 9.0kW	40A	W530mm	68kg	¥892,000 (税別)

CF3-E18RAL1



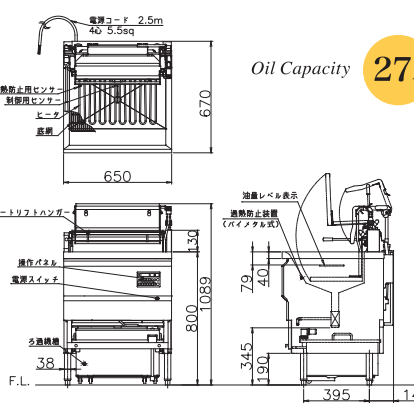
外形寸法 Dimensions (mm) : W450×D670×H800

CF3-E23RAL1



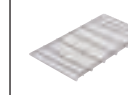
外形寸法 Dimensions (mm) : W550×D670×H800

CF3-E27RAL1



外形寸法 Dimensions (mm) : W650×D670×H800

■標準付属品①（スタンダードタイプ／ろ過機内蔵タイプ 共用）

		油缶	油こし網	底網	蓋	油切りプレート	油切り網	すくい網
								
CF3-	GA13-L12 GD13L	15ℓ用 1個	15ℓ用 1個	270×290 1個	1個	1個	1個	1個
	GA18-L16 GD18L/GD18L-R	25ℓ用 1個	25ℓ用 1個	370×290 1個	1個	1個	1個	1個
	GA23-L20 GD23L/GD23L-R	25ℓ用 1個	25ℓ用 1個	470×290 1個	1個	1個	1個	1個
	GA27-L23 GD27L/GD27L-R	25ℓ用 1個	25ℓ用 1個	570×290 1個	1個	1個	1個	1個
	GA13W-L12	15ℓ用 2個	15ℓ用 2個	270×290 2個	1個	1個	1個	1個
	GA18W-L16	25ℓ用 2個	25ℓ用 2個	370×290 2個	1個	1個	1個	1個
	GA23W-L20	25ℓ用 2個	25ℓ用 2個	470×290 2個	1個	1個	1個	1個

■標準付属品②（ろ過機内蔵タイプ専用）

		ろ過タンク+ろ紙受け網	ろ過機ウェイト	ろ過機タンク蓋	荒こし網	吐出パイプ	ろ紙	
							標準ろ紙(茶色)	特別ろ紙(白色)※
								
CF3-	GD18L-R	1個	1個	1個	1個	1個	295×464 20枚	295×425 5枚
	GD23L-R	1個	1個	1個	1個	1個	395×464 20枚	395×425 5枚
	GD27L-R	1個	1個	1個	1個	1個	495×464 20枚	495×425 5枚

※別ろ紙(白色) 活性白土でつくられた脱色効果のある紙です。

●オプションパーツ①（スタンダードタイプ／ろ過機能付タイプ 共用）

		バスケット	バスケットハンガー	大型フライカゴ	油切り板 (バック取付用)	油切り板網 (バック取付用)	すべり板	連結板
								
CF3-	GA13-L12 GD13L	110×260 2個	W306 1個	W210 1個	308×178 1個	295×170 1個	W270 1個	2台以上並べて 設置する時に 使用
	GA18-L16 GD18L/GD18L-R	160×260 2個	W406 1個	W330 1個	408×178 1個	395×170 1個	W370 1個	
	GA23-L20 GD23L/GD23L-R	210×260 2個	W506 1個	W430 1個	508×178 1個	495×170 1個	W470 1個	
	GA27-L23 GD27L/GD27L-R	160×260 3個	W606 1個	W530 1個	628×178 1個	615×170 1個	W570 1個	
	GA13W-L12	110×260 4個	W306 2個	W210 2個	308×178 2個	295×170 2個	W270 2個	
	GA18W-L16	160×260 4個	W406 2個	W330 2個	408×178 2個	395×170 2個	W370 2個	
	GA23W-L20	210×260 4個	W506 2個	W430 2個	508×178 2個	495×170 2個	W470 2個	

●オプションパーツ②（ろ過機内蔵タイプ 専用）

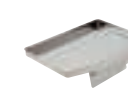
		排油用ホース
		
CF3-	GD18L-R	1個
	GD23L-R	1個
	GD27L-R	1個

■排油用ホース

吐出パイプは、排油用ホース（オプション品）と簡単に付け替えができます。排油用ホースを使用すれば隣のフライヤーへの移し替え、一斗缶への移し替えも簡単に行なえます。



■標準付属品①（スタンダードタイプ／ろ過機内蔵タイプ／オートリフト付タイプ 共用）

		油缶	油こし網	底網	蓋	油切りプレート※	油切り網 ※	すくい網
								
CF3-	E13（共用）	15ℓ用 1個	15ℓ用 1個	265×333 1個	356×460 1個	1個	1個	1個
	E18（共用）	25ℓ用 1個	25ℓ用 1個	365×333 1個	456×460 1個	1個	1個	1個
	E23（共用）	25ℓ用 1個	25ℓ用 1個	465×333 1個	556×460 1個	1個	1個	1個
	E27（共用）	15ℓ用 2個	15ℓ用 2個	565×333 1個	656×460 1個	1個	1個	1個
	E13W（共用）	15ℓ用 2個	15ℓ用 2個	265×333 2個	706×460 1個	1個	1個	1個
	E18W（共用）	25ℓ用 2個	25ℓ用 2個	365×333 2個	906×460 1個	1個	1個	1個

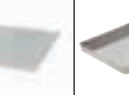
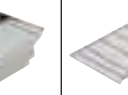
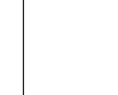
※オートリフト付タイプには付属していません。オートリフト付タイプには、大型フライカゴが標準付属品となります。

■標準付属品②（ろ過機内蔵タイプ専用）

		ろ過タンク+ろ紙受け網	ろ過機ウェイト	ろ過機タンク蓋	荒こし網	吐出パイプ	ろ紙	
							標準ろ紙(茶色)	特別ろ紙(白色)※
								
CF3-	E18R (RAL1)	1個	1個	1個	1個	1個	295×464 20枚	295×425 5枚
	E23R (RAL1)	1個	1個	1個	1個	1個	395×464 20枚	395×425 5枚
	E27R (RAL1)	1個	1個	1個	1個	1個	495×464 20枚	495×425 5枚
	E13WR	1個	1個	1個	1個	1個	495×464 20枚	495×425 5枚
	E18WR	1個	1個	1個	1個	1個	495×464 20枚	495×425 5枚

※別ろ紙(白色) 活性白土でつくられた脱色効果のある紙です。

■標準付属品③（卓上モデル専用）

		油缶	油こし網	底網	蓋	油切りプレート	油切り網	すくい網	ドレインパイプ/掃除棒
									
CF3-	ED13C	15ℓ用 1個	15ℓ用 1個	260×315 1個	356×460 1個	1個	1個	1個	各1個
	ED18C	25ℓ用 1個	25ℓ用 1個	360×315 1個	456×460 1個	1個	1個	1個	各1個

●オプションパーツ（スタンダードタイプ／ろ過機内蔵タイプ／オートリフト付タイプ 共用）

		バスケット	大型フライカゴ	油切り板 ※ (バック取付用)	油切り板網 ※ (バック取付用)	すべり板	排油用ホース	連結板
								
CF3-	E13（共用）	110×260 2個	W210 1個	1個	1個	W270 1個	ろ過機内蔵タイプ 専用（共通）	2台以上並べて 設置する時に 使用
	E18（共用）	160×260 2個	W330 1個	1個	1個	W370 1個		
	E23（共用）	210×260 2個	W430 1個	1個	1個	W470 1個		
	E27（共用）	160×260 3個	W530 1個	1個	1個	W570 1個		
	E13W（共用）	110×260 4個	W210 2個	2個	2個	W270 2個		
	E18W（共用）	160×260 4個	W330 2個	2個	2個	W370 2個		

※オートリフト付タイプには設定していません。