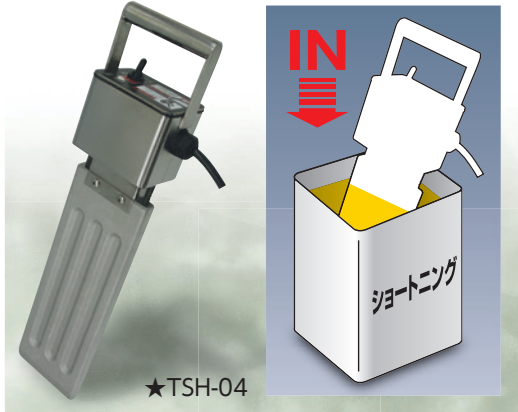


ショートニング溶解ヒーター

- 差し込みセットするだけで、固形油脂を安全にスピーディーに溶解。
発火の心配不要で、ファーストフード店に最適です。
- サーモスタート+バイメタルサーモによる2重の安全設計。高温による発火の危険性を回避するとともに、油の劣化を低減します。
 - 完全溶解時の表面温度は、従来と比較して41℃低い143℃です。
 - ヒーターをアルミで鋳込むことにより、完全溶融までの時間を短縮。さらに、清掃性も向上しました。
 - ヒーターの折れ曲がりがないため漏電、故障などの心配を軽減。

FF店に
最適!



★TSH-04

■ショートニング溶解ヒーター

型 式	間 口	奥 行	高 さ	税込価格	本体価格	消費電力	安全装置	重量
★TSH-04	110	80	520	¥132,000	¥120,000	1φ100V、0.7kw	過昇温度防止装置	3.0kg

※一寸缶専用 ★印は受注生産品です。納期をご確認ください。



厨房器具洗浄剤

フライヤーの油污れを、こすらずに煮立てて簡単に除去します。手の届かないところにこびり付いた油污れも簡単に浮き上がり、効率よく作業できます。



500-20

■タニコーフライヤークリーナー

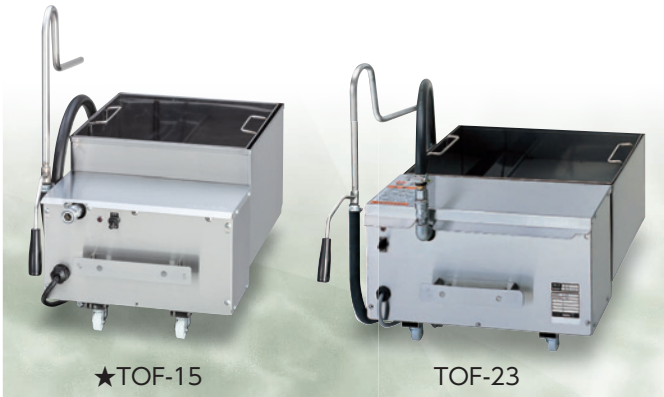
型 式	荷姿	税込価格	本体価格
500-20	500g×20	¥12,870	¥11,700

※対金属安全性:アルミニウム・スズ・銅は不可
※アルカリ性、無リン

油ろ過器

揚げ物の色・味・香りを守るために油槽の油はこまめにろ過。
簡単操作で好評。

- スイッチひとつで使用後の油は、こしアミ・ろ紙等でろ過され、自動的にオイルパンに戻ります。重い油缶を持ち上げる必要はありません。
- めんどくさな重労働な排油作業・油槽清掃作業が簡単です。
- ろ過をしながら油を循環させることで、油槽内や炎導パイプに残った揚げカスを簡単に洗い流せますので、油槽内はいつでもきれいなままです。
また、こしアミやろ紙は簡単に着脱できるので、使用後の処理も手軽に行えます。
- ろ過機はフライヤーの下部にジャスト収納できますので場所をとりません。



★TOF-15

TOF-23

■油ろ過器

型 式	間 口	奥 行	高 さ	税込価格	本体価格	電 源	消費電力(50/60Hz)	油 量	吐出量(50Hz・60Hz)	フライヤー間口(mm)
★TOF-15	330	675	300	¥275,000	¥250,000	1φ100V	0.2kw	15ℓ	6.8・8.2(ℓ/min)	350
TOF-18	330	520	300	¥275,000	¥250,000	1φ100V	0.2kw	18ℓ	6.8・8.2(ℓ/min)	430・450
TOF-23	420	520	300	¥302,500	¥275,000	1φ100V	0.2kw	23ℓ	6.8・8.2(ℓ/min)	530・550
★TOF-30	540	520	300	¥327,800	¥298,000	1φ100V	0.2kw	30ℓ	6.8・8.2(ℓ/min)	650



使用上のご注意

- ご使用中は機器のそばを離れないでください。異常過熱によって火災になる場合があります。
- 本体周り、油受け、水皿等に脂やゴミがたまりすぎますと燃えることがあります。お手入れをごまめに行ってください。
- ご使用中およびご使用直後は機器本体とその周辺が熱くなりますので、操作部以外は触らないでください。
- 機器本体に水をかけたり、丸洗いしないでください。機器が故障する原因になります。
- 地震、火災、ガス漏れ等緊急の場合は、あわてずに使用を中止してください。

※この製品ガイドの仕様は予告なしに変更する場合がございます。予めご了承ください。※税込価格については税率10%で表示しています。

タニコー株式会社

本社 〒142-0041 東京都品川区戸越1-7-20
TEL.03-5498-71111 (代) FAX.03-5498-7927



■ショールーム(テストキッチン)／東名川崎、千葉、NEXT(城北)、ACTIVE(宇都宮)、岡山、北海道、AVENIR(高崎)、OAK STAGE(柏)、CRAFT(名古屋)、TRY(岩見沢)、ING(札幌)、CONNECT(静岡)、CHALLENGE(川崎)

■工 場／北海道、福島鹿島、福島鹿島第二、福島原町、福島小高、いわき、川崎野川、大野第1、大野第2、丸岡、九州

タニコーホームページ <https://www.tanico.co.jp/>
お問い合わせは下記まで。

簡単温度設定・抜群の熱効率
豊富なラインアップ

※当社調べ

世界初
特許出願済

オンデマンドフライヤー

スピード・省エネ・ヘルシー調理 すべてに革命を起こします。

揚げ時間を最大1/3に短縮!!

冷凍食材はもちろん、チルド・生の食材でも揚げ時間の短縮が可能です。

作業効率大幅UP!!

調理中は付いている必要がなく別の作業が可能です。

油の吸収カット40%!!

ヘルシーな揚げ物で、ランニングコストも削減いたします。

メニュー調理で簡単!!

調理のマニュアル化ができ、品質の均一化が可能です。

油のニオイ大幅削減!!

オープンな場所でも使用しやすい密閉式を採用しております。



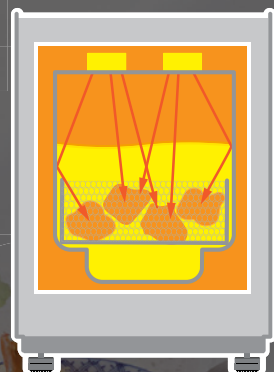
TIFLM-40

世界最速の揚げ速度※

- フライ(油調理)中マイクロ波を照射することで食材の外、中から加熱します。

従来の揚げ時間と比べ、**最大1/3**に短縮が可能です。

- 冷凍食材は勿論、チルド(生)食材でも揚げ時間は短縮可能です。
- マイクロ波の特性を活かし、クリームコロッケ、チーズイン食材等、食材の中までアツアツに仕上がります。



※当社調べ

厨房環境改善・省エネ

- 密閉式のため、油はね、臭気の拡散を大幅に抑制。
- 高い保温効果が見込め、約20%もの省エネ効果。

約27,000円/年削減!

- フード設備簡易化で設置コスト削減。
- フード一体型架台で、排気による冷暖房のランニングコストを削減。

約15,000円/月削減!

※冬場：従来排気量600ml、専用フード200ml、外気温10℃、室内温度20℃、営業時間15時間、揚げ総時間1.5時間、電気従量料金25円/kWの場合

簡単ながら充実したメニュー機能



Point 1

簡単操作。

- フルタッチパネルで誰でも簡単操作。
- 予めメニュー登録すれば、スタートボタンを押すだけで自動で調理が開始されます。

Point 2

バリエーション豊かな設定。

- メニュー登録は最大30+「多量」、「標準」、「少量」調理量によって、細かい設定が可能です。
- マイクロ波の照射時間と出力を3ステップまで登録可能。様々な調理に対応が可能です。

Point 3

簡単メニュー登録。

- メニュー名は簡単登録。
メニュー名=食材+種類+英数字
(例)豚カツA=豚+カツ+A
- パソコンでメニュー編集、USBで登録が可能です。



専用架台付きのイメージ

■オンデマンドフライヤー

型 式	間口	奥行	高さ	税込価格	本体価格	油量	電源	消費電力(50/60Hz)
TIFLM-40	400	600	900	お問合せ下さい		7.5ℓ	3φ200V	4.0kw

電気フライヤー/重量センサー付

誰が調理しても安全で美味しい揚げ物づくりを実現。
手間と時間をかけずに作業を記録、ムリ・ムダ・ムラのない調理を実現。

NEW

安全で美味しい揚げ物を作るには温度が重要。
揚げ加減はフライヤーにおまかせ。量って揚げる、だから安全。

- 調理現場における人手不足は大きな課題です。計量センサーにより、一度に揚げる規定調理量を超えた場合はリフターを降ろさず、調理を中止します。これにより油温低下による加熱が不十分な商品の製造を防ぎ、調理経験のない方でも安全に美味しく調理できます。
- HACCPでは日常の作業記録が求められます。通常の作業の中で人手を介さずに正確に自動記録されます。また、不測の事態が発生した際に調理履歴データを分析することで、スピーディーに原因追究・改善に役立てることができます。
- 商品毎の調理データを蓄積・分析することで、調理開始時間、揚げる順番、適切な調理量を計画することができます。

鶏の唐揚げ工程は、調理と同時にカンピロバクターなどの食中毒細菌を殺菌するポイントのためCCP(重要管理点)とし、中心温度が75℃で1分保持されるように加熱する必要があります。

中心温度に影響するのは……



条件どおり調理したことが分かる記録(例：揚げる前の油の温度、肉の大きさ、調理時間など)を残します。

調理データの記録管理が可能

- HACCP 制度化対策調理記録を記録・送信し管理ができます。
- 重量センサーにより、歩留まりの管理もできます。

食材の入れすぎ防止機能を搭載

- 重量センサーが感知し、入れすぎによる加熱不足をなくすることができます。

オートリフト採用で自動調理が可能

- 50メニューの登録ができます。
- 自動でバスケットが上下する便利なオートリフト式です。

tanico × ISHIDA 共同開発製品



コントロールパネル

TEFL-65AL-WE

温度管理システム連動イメージ



調理



自動でUP

調理条件
記録データを保管

ISHIDA
クラウドサービス

店舗バックオフィス

- ・調理状況の確認
- ・調理結果の分析

※タブレット・スマートフォン(iOS、Android OS)でもデータを確認することができます。
※Androidは、Google LLCの商標または登録商標です。※iOSは、米国およびその他の国におけるCisco社の商標または登録商標です。

■電気フライヤー/重量センサー付

型 式	間口	奥行	高さ	税込価格/本体価格	電源	消費電力(kW)	油量(ℓ)	排油口A
TEFL-65AL-WE	650	670	850	お問合せ下さい	3φ200V	9.0	27	32

※付属品：ステンレス油缶、油こし網、すくい網、敷き網、専用フライバスケット
●機能：重量センサー(油量判定、食料量判定)/オートリフト/フルカラー液晶タッチパネル(50メニュー登録)
芯温センサー(食材温度測定)/調理データの通信と記録



今や厨房のトレンド「涼厨®」。

あなたの厨房、『涼厨®』へのバージョンアップはもうお済みですか？

タニコーなら、どこよりも豊富な『涼厨®』フライヤーをラインアップ！

暑い機器の暑い厨房から、涼しく快適な『涼厨®』へ！

厨房環境の改善、まずは「涼厨®」で始めてみませんか？

「暑い!」というイメージが強いガス厨房。それは、厨房機器からの輻射熱やフードで排気しきれない調理熱・排熱が厨房内に拡散する「排気拡散」が主な原因にあります。この対策として、かつては大幅な設備投資をしておいた空調増設工事が必要だったため、すぐには改善できないのが実情でした。

涼厨はこれらを改善するために夏場でも「室温25℃、湿度80%以下」の快適な環境を目指した最新のソリューション。排気を集中させ、機器表面の熱を低く保つ（低輻射）ことによって、今までに成し得なかった涼しいガス厨房が実現できるのです。厨房機器を涼厨に入れ替えて、快適な厨房環境を実現できれば、作業効率が格段にアップするだけでなく、空調費用の削減が可能になります。



商標「涼厨®」は、大阪瓦斯株式会社の登録商標です。

「涼厨®」のうれしい4つのポイント！

Point 1
環境

厨房室温を25℃以下で働きやすい厨房環境に
従来のガス厨房が30℃を超えることもあるのに対し、「涼厨」は常に25℃以下をキープ。驚くほど快適な環境を実現しています。

Point 2
空調

空調負荷も低減
「涼厨」なら従来のガス厨房より空調負荷を約30%低減出来ます。空調にかかるエネルギーコストを低減できます。

Point 3
安心

機器表面が熱くない、ヤケドの心配がない
表面温度が低いので万が一触れてもヤケドの心配がなく、機器の前に立っても熱さをほとんど感じません。

Point 4
清掃

清掃が簡単
煮こぼれでも焦げ付きが少ないので清掃が簡単です。



JFEA業務用厨房設備機器基準に適合

JFEA 業務用設備機器基準とは…

業務用厨房機器において日本で唯一の基準です。ラベルを貼付された機器は、JFEA業務用厨房設備機器基準に適合し、且つ、厨房機器に求められる法令、その他の社会規範を満足している証です。

JFEA 業務用厨房設備機器基準の目的

①食品の衛生 ②使用者の安全 ③環境保全
という3つの安全を食品設備機器に要求するものです。

ラベルの貼付

技術基準に適合していると判断された製品には適合確認ラベルを貼付することができます。

技術基準の構造

業務用厨房機器に共通の基準とそれを補う6つの個別の基準により構成されています。



1

業務用厨房板金製品基準

国土交通省、公共建築工事標準仕様書に参照（強度性能試験を課している）

2

業務用厨房熱機器基準

国土交通省、公共建築工事標準仕様書に参照

3

業務用冷蔵庫・冷凍庫基準

国土交通省、公共建築工事標準仕様書に参照（日本冷凍空調工業会標準規格業務用冷蔵庫の該当する項目を適用する）

4

業務用厨房食品加工機器基準

（使用者の安全のための構造および装置について規定がある）

5

業務用厨房サービス機器基準

6

業務用食器洗浄機基準

国土交通省、公共建築工事標準仕様書に参照（洗浄能力と殺菌能力を要求する）

スタンダード・DXガスフライヤー 特長

安全性・機能性・経済性…そして食感や味覚。
業務用厨房の調理作業を知りつくした経験が、
そのすべてのニーズにお応えします。

可燃物（可燃壁）への温度影響が低い
ため可燃物に接して設置することが可能。

可燃物からの距離が『0』で防火性能評定を取得。従来のように、壁から離して設置する必要がなく、省スペース化が図れます。

※1）（財）日本ガス機器検査協会・防火性能評定A設置取得
※涼厨（すずちゅう）仕様機器に対応しています。

ベローズ式浸管の採用により
優れた熱効率冷凍食品調理にも最適。

中間加熱用浸管にベローズ式のステンレスパイプを採用。
熱交換表面積を従来の約2倍に高めました。さらに新開発燃焼システムとの組み合わせにより、油温復帰力が大幅にアップしました。



ベローズ式加熱パイプ

中間加熱方式の採用により、
色・味・香りを美味しいままに。

運転中の油槽内はヒートパイプを境界に、ホットゾーン（高温部）とクールゾーン（低温部）の2段階に分離されます。揚げカスは油槽底部のクールゾーンに沈みますので、焦げた揚げカスが大切な揚げ物に付着するのを防ぎ、油面をいつでも清潔に保ちます。

新型ハイカットサーモを搭載

新方式サーモを採用。油の異常温度をより速く感知し、ガスを遮断します。



統一感のあるデザイン

他の厨房機器と並べた際に、統一感が出るように、デザインに基準を設け美しい厨房となるようにしました。



※写真はイメージです。

先進の安全装置を標準装備

DXタイプには、スイッチを押すだけで安全確実に自動点火する連続スパーク方式を採用。さらに、突然の吹き消えやガスの流れの異常を検知して即座にガスの流出をカットする立ち消え安全装置、油温が危険温度以上に上昇し続けた際にガスの供給をカットする油温異常過熱防止装置を標準装備しました。また、スタンダードタイプには圧電点火方式を採用するとともに、パイロットバーナー（種火）のノズル詰まりを軽減する「新設計特殊ノズル」を装備しました。



財団法人日本ガス機器検査協会「型式承認」およびガス機器防火性能評定委員会「ガス機器防火性能評定」取得品機器には合格マークを貼付しております。

スタンダードガスフライヤー

可燃物(可燃壁)への温度影響が低いため、可燃物に接して設置することが可能です。
※可燃物に接して設置することが可能です。ただし、設置の際は所轄の消防署に確認が必要です。

熱効率
62%

過酷な使用にも耐える堅牢なボディに、グレードアップした基本性能を満載。
卓上式から一・二槽式、油量9ℓ～60ℓ(30ℓ×2)まで幅広いラインアップを取り揃えました。

シンプルな構造とクリーンな設計 油槽内が汚れにくく清掃性もアップ

熱交換に優れたペローズ管を油槽内浸管(熱交換器)に使用することで、浸管の本数を減らし、間隔も60mmと広げることで清掃性を向上させました。また熱交換に優れたペローズ管を採用し、浸管と浸管の間隔を60mmと広げることで、日本特有の粒子の細かい「から揚げ粉」や「竜田揚げ粉」の付着が軽減できました。

操作ダイヤルは本体収納 ガスコントロールユニットを守ります

設定温度範囲は150℃～210℃まで。操作のダイヤルを本体に収納し、さらにワンタッチで開くステンレス扉を取り付けました。操作性はそのままで油・水・カス等の汚れからガスコントロールユニットを守ります。



熱効率アップで経済性も向上 快適&クリーンな環境を実現

新燃焼排気システムの採用により熱効率が大幅アップ。排気温度も最大50℃下がり、快適な厨房環境を実現しました。その上、立ち上がり時間も早く経済性も向上。(当社比)

DXガスフライヤー

可燃物(可燃壁)への温度影響が低いため、可燃物に接して設置することが可能です。
※可燃物に接して設置することが可能です。ただし、設置の際は所轄の消防署に確認が必要です。

熱効率
63%

簡単操作のデジタル表示式高性能マイコン搭載コントローラーを採用。
大量・連続調理でもハイパワーでスピーディーに提供できます。

50℃～200℃までマイコン制御 油温を正確に管理するデジタル表示

簡単操作のデジタル表示式高性能マイコン搭載コントローラーを採用。50℃の低温から200℃の高温まで、広範囲の油温を正確に管理します。

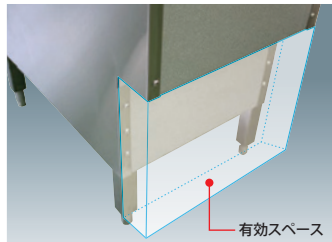


深型油槽で簡単調理 特にバスケット調理には最適です

弊社のスタンダードタイプと比較して、油槽を約50mm深くした深型油槽仕様。特にバスケット調理の際などには、使い勝手のよさを実感していただけます。

本体背面に配管スペースを設けた うれしい省スペース設計

本体背面に配管スペースを設けたので、省スペースでの設置が可能になりました。



■スタンダードガスフライヤー《一槽式・二槽式・卓上式》

型式	高さ850mm (卓上タイプ除く)	間口	奥行	高さ	税込価格	本体価格	都市(kW)	都市(kcal/h)	LPG(kW)	口径(都市/LPG)	油量(ℓ)	型 式	高さ800mm
奥行450mmシリーズ													
TGFL-B3545C	350	450	850	¥216,700	¥197,000	4.6	4,000	4.6	15A	9		TGFL-B3545 C-U	
TGFL-B4345C	430	450	850	¥228,800	¥208,000	7.0	6,000	7.0	15A	12		TGFL-B4345 C-U	
TGFL-B5345C	530	450	850	¥247,500	¥225,000	8.4	7,200	8.4	15A	15		TGFL-B5345 C-U	
奥行600mmシリーズ													
TGFL-B30C	300	600	850	¥218,900	¥199,000	4.9	4,200	4.9	15A	12	○	TGFL-B30C-U	
TGFL-B35C	350	600	850	¥218,900	¥199,000	6.0	5,200	6.0	15A	15	○	TGFL-B35C-U	
TGFL-B43C	430	600	850	¥228,800	¥208,000	10.0	8,600	10.0	15A	18	○	TGFL-B43C-U	
TGFL-B53C	530	600	850	¥247,500	¥225,000	10.7	9,200	10.7	15A	23	○	TGFL-B53C-U	
TGFL-B65C	650	600	850	¥306,900	¥279,000	14.0	12,000	14.0	15A	28	○	TGFL-B65C-U	
TGFL-B85C	850	600	850	¥334,400	¥304,000	20.0	17,200	20.0	15A	38	○	TGFL-B85C-U	
TGFL-B53CW	530	600	850	¥360,800	¥328,000	9.6	8,200	9.6	15A×2	10×2	○	★TGFL-B53CW-U	
TGFL-B65CW	650	600	850	¥360,800	¥328,000	12.0	10,400	12.0	15A×2	14×2	○	TGFL-B65CW-U	
TGFL-B85CW	850	600	850	¥400,400	¥364,000	20.0	17,200	20.0	15A×2	18×2	○	TGFL-B85CW-U	
TGFL-B103CW	1,030	600	850	¥436,700	¥397,000	21.4	18,400	21.4	15A×2	22×2	○	TGFL-B103CW-U	
TGFL-B128CW	1,281	600	850	¥598,400	¥544,000	28.0	24,000	28.0	15A×2	30×2	○	TGFL-B128CW-U	
奥行750mmシリーズ													
TGFL-B43AC	430	750	850	¥290,400	¥264,000	11.2	9,600	11.2	15A	24		TGFL-B43AC-U	
TGFL-B53AC	530	750	850	¥319,000	¥290,000	12.8	11,000	12.8	15A	31		TGFL-B53AC-U	
卓上タイプ													
TGFC-3845C	380	450	400	¥185,900	¥169,000	5.1	4,400	5.1	13φ/9.5φ	10		—	

※設置の際は取り扱い説明書を熟読の上、法規制に沿った離隔距離を確保してください。※卓上タイプ(油切りはオプションです。)

※付属品:油切り網、油切り、フタ、すべり板、すくい網、敷き網、油缶、油こし網

※NB-TGFL-C4045G 付属品:すべり板、前カゴ、敷き網、すくい網、フタ、排油ガイドパイプ

●可燃物からの離隔距離が"0"で防火性能評定※1を取得。 ※1:(財)日本ガス機器検査協会・防火性能評定A設置取得

●(財)日本ガス機器検査協会・作業環境向上ガス機器検査認定品

■DXガスフライヤー《一槽式・ハイパワータイプ・バスケットタイプ、二槽式》

型 式	高さ850mm	間口	奥行	高さ	税込価格	本体価格	都市(kW)	都市(kcal/h)	LPG(kW)	口径(都市/LPG)	電源	消費電力(50/60Hz)	油量(ℓ)	型 式	高さ800mm
TGFL-A35DC	350	600	850	¥303,600	¥276,000	7.6	6,500	7.6	15A	1φ100V	13W	13W	15	★TGFL-35DC	
TGFL-A45DC	450	600	850	¥337,700	¥307,000	10.8	9,300	10.8	15A	1φ100V	13W	13W	18	★TGFL-45DC	
TGFL-A55DC	550	600	850	¥391,600	¥356,000	12.2	10,500	12.2	15A	1φ100V	13W	13W	23	★TGFL-55D	
TGFL-A67DC	670	600	850	¥488,400	¥444,000	15.1	13,000	15.1	15A	1φ100V	13W	13W	30	★TGFL-67DC	
★TGFL-A87DC	870	600	850	¥543,400	¥494,000	21.6	18,600	21.6	15A	1φ100V	13W	13W	36	★TGFL-87DC	
TGFL-A67DCW	670	600	850	¥598,400	¥544,000	15.1	13,000	15.1	15A×2	1φ100V	26W	26W	15×2	★TGFL-67DCW	
TGFL-A87DCW	870	600	850	¥669,900	¥609,000	21.6	18,600	21.6	15A×2	1φ100V	26W	26W	18×2	★TGFL-87DCW	
★TGFL-A105DCW	1,050	600	850	¥787,600	¥716,000	24.4	21,000	24.4	15A×2	1φ100V	26W	26W	23×2	★TGFL-105DCW	
★TGFL-A130DCW	1,300	600	850	¥933,900	¥849,000	30.2	26,000	30.2	15A×2	1φ100V	26W	26W	30×2	★TGFL-130DCW	
★TGFL-A45ADC	450	750	850	¥413,600	¥376,000	11.6	10,000	11.6	15A	1φ100V	13W	13W	25	★TGFL-45ADC	
★TGFL-A55ADC	550	750	850	¥445,500	¥405,000	13.4	11,500	13.4	15A	1φ100V	13W	13W	31	★TGFL-55ADC	
ハイパワータイプ															
★TGFL-A35DPC	350	600	850	¥319,000	¥290,000	8.1	7,000	8.1	15A	1φ100V	13W	13W	15	★TGFL-35DPC	
★TGFL-A45DPC	450	600	850	¥354,200	¥322,000	11.6	10,000	11.6	15A	1φ100V	13W	13W	18	★TGFL-45DPC	
★TGFL-A55DPC	550	600	850	¥407,000	¥370,000	13.0	11,200	13.0	15A	1φ100V	13W	13W	23	★TGFL-55DPC	
バスケットタイプ(フライバスケット付)															
★TGFL-A45ADC2	450	750	850	¥449,900	¥409,000	11.6	10,000	11.6	15A	1φ100V	13W	13W	25	★TGFL-45ADC2	
★TGFL-A55ADC2	550	750	850	¥479,600	¥436,000	13.4	11,500	13.4	15A	1φ100V	13W	13W	31	★TGFL-55ADC2	

※設置の際は取り扱い説明書を熟読の上、法規制に沿った離隔距離を確保してください。★印は受注生産品です。納期をご確認ください。

※付属品:油切り網、油切り、フタ、すべり板、すくい網、敷き網、油缶、油こし網

※TGFL-A45ADC2、TGFL-A55ADC2は、フライバスケット付

●可燃物からの離隔距離が"0"で防火性能評定※1を取得。 ※1:(財)日本ガス機器検査協会・防火性能評定A設置取得

●(財)日本ガス機器検査協会・作業環境向上ガス機器検査認定品

電気・IHフライヤー

さらに安全、さらに経済的、電磁式の機能を極めたIH加熱方式。

電気フライヤーの特長



①省エネ

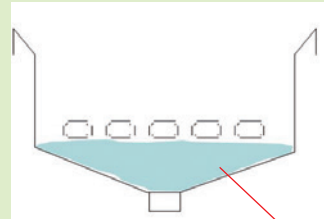
フラットヒーターを使用することでの表面積が大きい
ため、表面温度が低くなります。ヒーターの表面温度
が低い＝油が長持ちする。



フラットヒーター

②清掃性UP

フラットヒーターを搭載しているため、揚げカス等の
汚れが付着しにくく、調理後の清掃がしやすくなっ
ています。



揚げカスが溜まる場所

電磁(IH)フライヤーの特長



①高効率の電磁誘導で均一にスピーディーに加熱

中間加熱パイプ自体が、ヒートコイルの電磁誘導に
よって発熱。表面積の広いパイプをムラなく発熱さ
せることで、大量の油でも温度を均一に素早く立ち
上げます。



②油の酸化を抑制しいつでもきれいに美味しく調理

油の対流が油温を均一に保つため、
「油もち」に優れています。



③85%超の高熱効率を実現 しかも快適な厨房環境

燃焼排気熱もなく、油煙も発生しにくいいため、快適な
厨房環境を保てます。

④安全装置機能

油の入れ忘れ、または加熱温度が高すぎる場合、機器
に搭載されている安全装置により運転を停止します。

■電気フライヤー



TEFL-A35

TEFL-A45

TEFL-A67W

ヒーター跳ね上げ



TEFL-A45

付属品：排油パイプ×1、
油こし網×1、
フライバスケット×4
安全装置：温度過昇防止装置

■電気フライヤー

型式	高さ850mm	間口	奥行	高さ	税込価格	本体価格	電源	消費電力(50/60Hz)	油量(ℓ)	型 式	高さ800mm
一槽タイプ											
TEFL-A35	350	600	850	¥503,800	¥458,000	3φ200V	4.5kW	13		★TEFL-35N	
TEFL-A45	450	600	850	¥570,900	¥519,000	3φ200V	6.0kW	18		★TEFL-45N	
TEFL-A55	550	600	850	¥646,800	¥588,000	3φ200V	8.0kW	23		★TEFL-55N	
二槽タイプ											
TEFL-A67W	670	600	850	¥948,200	¥862,000	3φ200V	9.0kW	13×2		★TEFL-67WN	
TEFL-A87W	870	600	850	¥1,100,000	¥1,000,000	3φ200V	12.0kW	18×2		★TEFL-87WN	
★TEFL-A105W	1,050	600	850	¥1,268,300	¥1,153,000	3φ200V	16.0kW	23×2		★TEFL-105WN	

※安全装置：温度過昇防止装置

■IHフライヤー



TIFL-A35

TIFL-A45

TIFL-A87W



コントロールパネル
マイコン6メモリー機能搭載

■IHフライヤー

型式	高さ850mm	間口	奥行	高さ	税込価格	本体価格	電源	消費電力(50/60Hz)	油量(ℓ)	型 式	高さ800mm
一槽タイプ											
TIFL-A35	350	600	850	¥602,800	¥548,000	1φ200V	3.5kW	13		★TIFL-35N	
TIFL-A45	450	600	850	¥694,100	¥631,000	3φ200V	5.3kW	18		★TIFL-45N	
TIFL-A55	550	600	850	¥908,600	¥826,000	3φ200V	7.0kW	23		★TIFL-55N	
二槽タイプ											
TIFL-A67W	670	600	850	¥1,120,900	¥1,019,000	1φ200V	7.0kW	13×2		★TIFL-67WN	
TIFL-A87W	870	600	850	¥1,325,500	¥1,205,000	3φ200V	10.6kW	18×2		★TIFL-87WN	
TIFL-A105W	1,050	600	850	¥1,677,500	¥1,525,000	3φ200V	14.0kW	23×2		★TIFL-105WN	

※安全装置：温度過昇防止装置

電気・IHフライヤー 《卓上タイプ》

さらに安全、さらに経済的、電磁式の機能を極めたIH加熱方式。

■電気卓上フライヤーミニタイプ

フライ用



TCFL-8B

天ぷら用



TCFL-8T

■電気卓上フライヤー

ハイパワータイプ

NEW



TEFC-3545

■電気卓上フライヤー《ミニタイプ・ハイパワータイプ》

型 式	間口	奥行	高さ	税込価格	本体価格	電源	消費電力(kW)	油量(ℓ)	付属品
ミニタイプ(フライ用) 油槽有効寸法(W235×D295)									
TCFL-8B	265	405	190	¥117,700	¥107,000	1φ100V	1.3	4~8	フタ、スノコ、バスケット
ミニタイプ(天ぷら用) 油槽有効寸法(W235×D295)									
TCFL-8T	265	405	190	¥116,600	¥106,000	1φ100V	1.3	4~8	フタ、スノコ、前カゴ、すべり板
ハイパワータイプ									
NEW TEFC-3454	350	450	250	¥205,700	¥187,000	1φ200V	3.0	7.5	専用バスケット×1、排油パイプ×1
TCFL-4560E	450	600	300	¥302,500	¥275,000	3φ200V	6.0	12	60バスケット×2、油こし網×1、排油パイプ×1

★印は受注生産品です。納期をご確認ください。

■電気卓上フライヤー《オートリフトアップ付き》



★ TCFL-3655EAL-(R/L)



★ TCFL-4055EAL-(R/L)

■電気卓上フライヤー《オートリフトアップ付き》

型 式	間口	奥行	高さ	税込価格	本体価格	電源	消費電力(kW)	油量(ℓ)	付属品
★ TCFL-3655EAL-(R/L)	360	550	235	¥468,600	¥426,000	3φ200V	3.0	7.5	専用バスケット×1、排油ガイドパイプ×1、フタ×1、すくい網×1
★ TCFL-4055EAL-(R/L)	400	550	235	¥490,600	¥446,000	3φ200V	4.0	9	専用バスケット×1、排油ガイドパイプ×1、フタ×1、すくい網×1

※★TCFL-3655EAL-(R/L)、★TCFL-4055EAL-(R/L)は安全装置として油温異常過熱防止装置付 ★印は受注生産品です。納期をご確認ください。

連続ガスフライヤー 《卓上連続フライヤー/潜行ネットコンベア・エプロンコンベア搬送方式》

マイコン制御によって、多量の食材を投入しても、短時間で揚げ物を連続調理できる自動フライヤーです。

《潜行ネットコンベア搬送方式》

- ご希望の油温を適温コントロール
デジタル設定・表示によるサーモスタットを装備。油温を(常温~200℃)適温にコントロールします。
- 万一の事故を未然に防ぐ
立ち消え安全装置、異常過熱防止装置、緊急停止ボタン、警報ランプ、連続スパーク点火方式などの安全性・操作性を重視した製品です。
- 簡単スピードコントロール
コンベアスピードは、0分(停止)~10分まで、食材に合わせて無段階に設定できます。またコントロールボックスは135°の回転が可能で、どの位置からも現在の設定が容易に確認できます。
- オートリフトアップ式コンベアでお手入れ簡単
ボタン一つでワンタッチでコンベアネットがアップ・ダウンするオートリフトアップを採用。簡単に油槽の掃除ができます。
- 高熱効率・高経済性
直火により、熱を無駄なく伝える熱効率に富んだ経済設計です。
- 揚げカス自動排出装置
カス自動搬出コンベア装置を装備。カスが付着するのを防ぐばかりでなく、油の老化を抑えます。



オートリフトアップ式コンベア



★CFL-20N

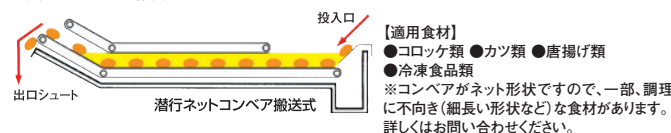


★CFL-12R

2つのタイプ別搬送式

潜行ネットコンベア搬送式

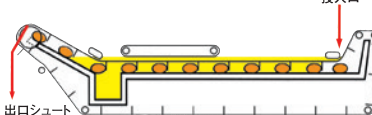
投入された食材は、搬送と潜行の2本のネットコンベアにはさまれて油槽の中に運ばれますので、食材を傷つけることなく表裏ムラなく調理できます。揚げ上がった食材は、自動的に油を切りながら反対側の出口シュートより搬出されます。



【適用食材】
●コロッケ類 ●カツ類 ●唐揚げ類
●冷凍食品類
※コンベアがネット形状ですので、一部、調理に不向き(細長い形状など)な食材があります。詳しくはお問い合わせください。

エプロンコンベア搬送式

投入された食材は、ステンレス製搬送エプロンにより油槽の中に運ばれます。この際に発生する油槽内の緩やかな油の対流により、ムラのない調理が可能です。



【適用食材】
●天ぷら類 ●かき揚げ類 ●コロッケ類
●カツ類 ●唐揚げ類 ●冷凍食品類
※調理品に合わせて、潜行ネットをご使用ください。

■連続ガスフライヤー

型 式	間口	奥行	高さ	税込価格	本体価格	都市(kW)	都市(kcal/h)	LPG(kW)	LPG(kg/h)	接続口径	電源	消費電力	油量(ℓ)	コンベア幅(mm)
潜行ネットコンベア搬送方式														
★CFL-15N	1,480	790	850	お問合せください		41.8	36,000	41.8	3.00	25A	1φ100V	185W	68	540
★CFL-20N	1,980	790	850	お問合せください		55.8	48,000	55.8	4.00	25A	1φ100V	185W	90	540
★CFL-30N	2,980	790	850	お問合せください		83.6	72,000	83.6	6.00	32A	1φ100V	185W	132	540
★CFL-12SN	1,200	670	850	お問合せください		20.9	18,000	20.9	1.50	20A	1φ100V	50W	36	400
★CFL-15SN	1,500	670	850	お問合せください		31.4	27,000	31.4	2.23	20A	1φ100V	500W	46	400
★CFL-18SN	1,800	670	850	お問合せください		41.9	36,000	41.9	2.83	20A	1φ100V	500W	56	400
エプロンコンベア搬送方式														
★CFL-12L	1,200	600	350	¥1,285,900	¥1,169,000	14.0	12,000	14.0	1.00	15A	1φ100V	60W	25	300
★CFL-12R	1,200	600	350	¥1,285,900	¥1,169,000	14.0	12,000	14.0	1.00	15A	1φ100V	60W	25	300
★CFL-40AP	4,050	1,250	880	お問合せください		115.1	100,000	115.1	8.33	32A	3φ200V	400W	156	600

★印は受注生産品です。納期をご確認ください。

昇降機付き 電気式連続フライヤー《昇降機付き潜行ネットコンベア搬送方式》

冷却沈殿
濾過槽

油切り
コンベア

油煙
除去装置

ストレーナー



■昇降機付き 電気式連続フライヤー《昇降機付き潜行ネットコンベア搬送方式》

間口	奥行	高さ	税込価格／本体価格	電源	消費電力 加熱部	消費電力 駆動部	消費電力 昇降部	油量(ℓ) ネット間隔 35mm	油量(ℓ) ネット間隔 60mm
5,300	1,120	900	お問合せ下さい	3φ200V	89.7kw	0.86kw	0.4kw	330	380

※オプション品:冷却沈殿濾過槽、油煙除去装置、油切りコンベア、ストレーナー

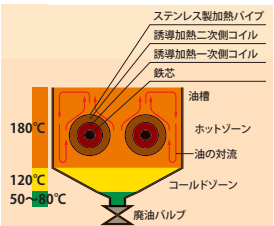


低周波IH連続フライヤー《新開発浸管採用タイプ》



■低周波IH連続フライヤー《新開発浸管採用タイプ》

型 式	間口	奥行	高さ	税込価格/本体価格	電源	消費電力(kW)	油量(ℓ)	温度調節範囲	揚げ時間
★CFL-09EI-7 (R/L)	900	650	850	お問合せ下さい	3φ200V	7.0	48	常温～200℃	2～10分
★CFL-09EI-10 (R/L)	900	650	850	お問合せ下さい	3φ200V	10.0	48	常温～200℃	2～10分
★CFL-12EI-10 (R/L)	1,200	650	850	お問合せ下さい	3φ200V	10.6	63	常温～200℃	2～10分
★CFL-12EI-14 (R/L)	1,200	650	850	お問合せ下さい	3φ200V	14.0	80	常温～200℃	2～10分
★CFL-12EI-20 (R/L)	1,200	650	850	お問合せ下さい	3φ200V	20.0	80	常温～200℃	2～10分
★CFL-15EI-14 (R/L)	1,500	650	850	お問合せ下さい	3φ200V	14.0	84	常温～200℃	2～10分
★CFL-15EI-20 (R/L)	1,500	650	850	お問合せ下さい	3φ200V	20.0	84	常温～200℃	2～10分
★CFL-20EI-21 (R/L)	1,950	650	850	お問合せ下さい	3φ200V	21.0	105	常温～200℃	2～10分
★CFL-20EI-30 (R/L)	1,950	650	850	お問合せ下さい	3φ200V	30.0	105	常温～200℃	2～10分



※コンベア幅400mm ★印は受注生産品です。お店の厨房に
合わせて、本体寸法はもちろん、右投入仕様・左投入仕様、
投入部の開口寸法、搬出部の角度、ネット間隔などご希望
に合わせてオーダー受注製作も致します。

電気卓上連続フライヤー



システムアップ例

■電気卓上連続フライヤー

型 式	間口	奥行	高さ	税込価格	本体価格	単相100V	三相200V	油量(ℓ)	コンベアスピード
★CFL-09EC- (R/L)	950	580(+20)	300	¥1,613,700	¥1,467,000	60W	8.3kw	22	90秒～ MAX

※付属品:排油ガイドパイプ、カス受けカゴ ★印は受注生産品です。納期をご確認ください。



フライヤーシリーズ 付属品・オプション

■付属品

油切り・油切り網	フタ	すべり板	すくい網	敷き網	油こし網・ステンレス油缶※1	排油ガイドパイプ※2

・転倒防止金具(2個)は、TGFL-B30Cのみ付属
・すくい網は、1台につき1個付属

・油缶は各油槽毎に1個付属(一槽油量28ℓ以上のタイプは2個付属)
・その他付属品は、各油槽毎に1個付属
※1 ガス卓上フライヤーはオプション ※2 卓上フライヤーのみ

■オプション品

	すべり板(R型)	掃除棒	転倒防止金具	フライバスケット掛け (大・小・卓上)	ロングアジャスト	卓上用油切り・ 油切り網
スタンドタイプ フライヤー※	○	○	○	○※3	○	
ガス卓上タイプ フライヤー		○		○		○

※ガス・電気・IHフライヤー共通 ※3 スタンドタイプフライヤーには専用排気カバーも必要

■バスケット対応表

		バスケット(35)			バスケット(45)			バスケット(55)			バスケット(小)			バスケット(大)			バスケット(A2)		
		幅 120	長さ 240	高さ 130	幅 150	長さ 240	高さ 130	幅 180	長さ 240	高さ 130	幅 140	長さ 280	高さ 135	幅 190	長さ 239	高さ 145	幅 140	長さ 330	高さ 135
奥行450mm	TGFL-B3545C	2個			2個			2個											
	TGFL-B4345C																		
	TGFL-B5345C																		
奥行600mm	W300										1個			1個					
	W350・W430 (450)										2個			1個					
	W530 (550)										3個			2個					
	W650 (670)										4個			3個					
	W850 (870)										5個			4個					
奥行600mm 二槽タイプ	W(650)670										1個×2			1個×2					
	W(850)870										2個×2			1個×2					
	W1030 (1050)										3個×2			2個×2					
	W1280 (1300)										4個×2			3個×2					
	W350・W430 (450)																2個		
奥行750mm	W530 (550)																3個		

※ガス・電気・IHフライヤー共通 ※槽内に入る最大バスケット数になります。

■ガスフライヤー タイプ別調理能力表(DX・SD)

一槽タイプ(奥行き600mmタイプ)		間口350mm	間口450mm	間口550mm	間口670mm	間口870mm
冷 凍 コ ロ ッ ケ 70g	1回あたりの調理量	15コ	20コ	25コ	35コ	45コ
	1時間あたりの調理量	180コ	240コ	300コ	420コ	540コ
冷凍白身魚フライ 60g	1回あたりの調理量	12コ	15コ	20コ	25コ	35コ
	1時間あたりの調理量	120コ	150コ	200コ	250コ	350コ

二槽タイプ(奥行き600mmタイプ)		間口670mm	間口870mm	間口1,050mm	間口1,300mm
冷 凍 コ ロ ッ ケ 70g	1回あたりの調理量	(15×2)コ	(20×2)コ	(25×2)コ	(35×2)コ
	1時間あたりの調理量	(180×2)コ	(240×2)コ	(300×2)コ	(420×2)コ
冷凍白身魚フライ 60g	1回あたりの調理量	(12×2)コ	(15×2)コ	(20×2)コ	(25×2)コ
	1時間あたりの調理量	(120×2)コ	(150×2)コ	(200×2)コ	(250×2)コ

卓上タイプ		奥行き450mmタイプ TGFC-3845C	奥行き500mmタイプ DH-TGFL-C4050G
冷 凍 コ ロ ッ ケ 70g	1回あたりの調理量	12コ	15コ
	1時間あたりの調理量	144コ	180コ
冷凍白身魚フライ 60g	1回あたりの調理量	10コ	12コ
	1時間あたりの調理量	100コ	120コ

※左記の調理量は、75gの冷凍コロッケを180℃の温度で4分揚げた場合と、60gの冷凍白身魚フライを180℃の温度で5分揚げた場合によるものです。
※調理能力の数値は、作業ロスや油温の復帰時間がある程度加味して算出した数値です。また、使用する食材の形状や機種によっても異なりますので、調理上の目安とお考え下さい。