

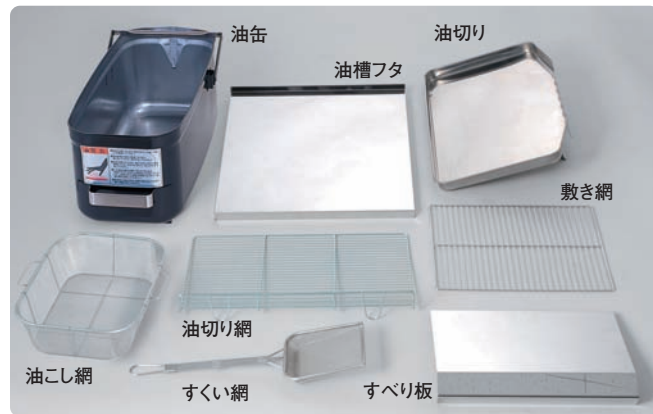
# 付属品

**A**  
セット

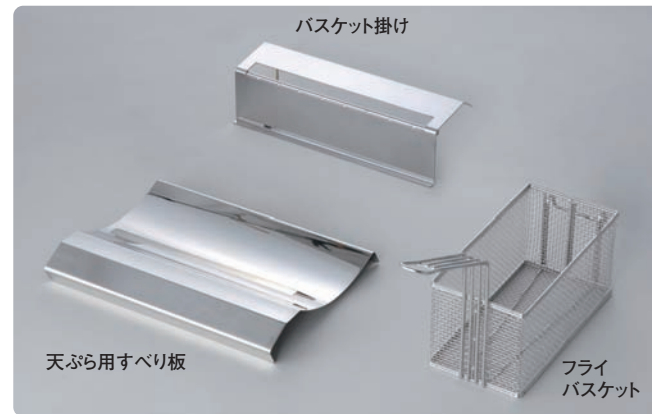
- フタ×1
- スベリ板×1
- 敷き網×1
- すくい網×1
- 油切り×1
- 油切り網×1
- 油缶×1
- 油こし網×1

**B**  
セット

- フタ×1
- スベリ板×2
- 敷き網×2
- すくい網×1
- 油切り×1
- 油切り網×1
- 油缶×2
- 油こし網×2



●付属品



●オプション



## オートリフト付電気フライヤー TEFL-50AL

仕様表

型式	外形寸法 (mm)			油槽寸法 (mm)		油量 (ℓ)	電源	消費電力 (kW) (50/60Hz)
	間口	奥行	高さ	間口	奥行			
TEFL-50AL	500	600	800 (+150)	350	375	13	三相200V	4.5

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

### ⚠ 安全に関するご注意

- ご使用前に必ず取扱説明書を良くお読みの上、正しくご使用ください。
- 本カタログに記載されている製品は本来の目的以外には使用しないでください。また屋内専用としてご使用ください。
- 据え付け工事、設備工事が必要となります。タニコーまたは資格のある専門業者にご相談ください。

## タニコー株式会社

本社: 〒142-0041 東京都品川区戸越1-7-20  
TEL.03-5498-7111 (代) FAX.03-5498-7927

■営業所 / 札幌、岩見沢、旭川、北見、函館、苫小牧、帯広、釧路、酒田、山形、八戸、青森、盛岡、水沢、秋田、仙台、東福島、郡山、福島、いわき、高崎、新潟、大宮、熊谷、長野、松本、宇都宮、水戸、つくば、千葉、柏、東京、城東、城北、川崎、厚木、横浜、藤沢、立川、甲府、名古屋、豊橋、岐阜、三重、静岡、三島、浜松、福井、越前、富山、高岡、金沢、大阪、堺、和歌山、神戸、姫路、京都、福知山、広島、山口、岡山、福山、松江、鳥取、高松、徳島、松山、高知、新居浜、福岡、久留米、佐賀、北九州、大分、長崎、佐世保、熊本、宮崎、延岡、鹿児島、沖縄

■ショールーム / 宇都宮 東名・川崎

■工場 / 北海道 福島小高 福島小高第二 福島原町 福島鹿島第一 福島鹿島第二 川崎野川 大野第一 大野第二 丸岡 九州

※タニコーホームページ URL <http://www.tanico.co.jp/>

※この製品は、開発製品のため予告なしに変更する場合があります。あらかじめご了承ください。

PRM-CB133-0707B70-25SE

**tanico**



**新型**

Electric Fryer

# 電気フライヤー TEFLシリーズ

- TEFL-35N
- TEFL-45N
- TEFL-55N
- TEFL-67WN
- TEFL-87WN
- TEFL-105WN



# 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。 スペースに合わせてお選びいただける一槽・二槽式をご用意しました。

## ■デジタルコントロール

- メモリー調理機能を搭載・・・調理温度、時間を登録する、メモリー調理を搭載  
6メニュー登録可能
- セーブ運転機能を搭載・・・ボタン一つで待機温度(初期設定120℃)運転へ切り替え可能

## ■加熱ヒーター

- 新タイプヒーター採用・・・清掃性が良く、ワット密度の低いフラットヒーター採用
- ヒータースローダウン機能・ヒーターの急速な落下を抑えるスローダウン機能の搭載
- ロック機能・・・跳ね上げたヒーターのロック、解除が片手でできる機構を搭載

## ■安全装置

- ヒーター跳ね上げ感知・・・ヒーターを跳ね上げると通電を停止する安全機能を搭載
- 空炊き防止・・・空炊き時にヒーターを保護する安全装置の搭載

## ■電装部への油浸入対策・・・隙間を少なくし、油煙の入り込み難い構造



●ヒーター跳ね上げ

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。



●コントロールパネル


マイコン制御とデジタル表示で、  
どなたにも簡単・確実な  
油温管理。常に均一な美味しさ  
づくりをしっかりサポート。

油温制御は90℃～200℃までワンタッチ  
で正確に、瞬時に確認しやすいデジタル  
で表示。油温が設定温度に到達すると適  
温ランプが点灯しますので、微妙な温度  
管理の心配がなく、いつでも、どなたにも、  
安定した調理をお約束します。


油温の異常上昇。  
最新のマイコン・プログラムが、  
どんな時でもあらゆる面から  
安全性を厳しく管理。

マイコンが油温をダイレクトに感知して、  
異常な加熱をしっかりとチェック。揚げ物調  
理では特に気になる安全性だからこそ、  
タニコーは最新鋭のシステムを採用して  
います。


### TEFL-35N



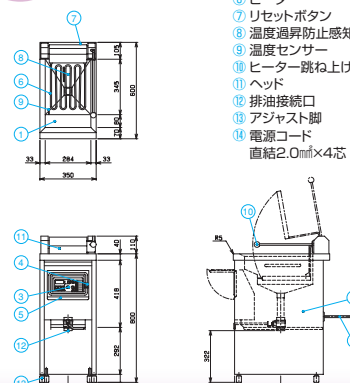
### TEFL-45N



### TEFL-55N

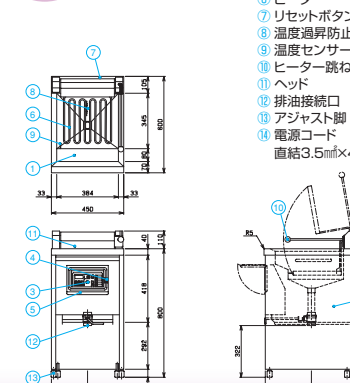


外形図



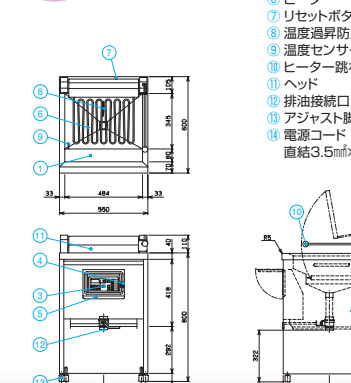
- ① 油槽
- ② 外装
- ③ 操作パネル
- ④ 電源スイッチ
- ⑤ 扉
- ⑥ ヒーター
- ⑦ リセットボタン
- ⑧ 温度過昇防止感知棒
- ⑨ 温度センサー
- ⑩ ヒーター跳ね上げ取手
- ⑪ ヘッド
- ⑫ 排油接続口
- ⑬ アジャスト脚
- ⑭ 電源コード  
直結2.0mφ4芯 2m

外形図




- ① 油槽
- ② 外装
- ③ 操作パネル
- ④ 電源スイッチ
- ⑤ 扉
- ⑥ ヒーター
- ⑦ リセットボタン
- ⑧ 温度過昇防止感知棒
- ⑨ 温度センサー
- ⑩ ヒーター跳ね上げ取手
- ⑪ ヘッド
- ⑫ 排油接続口
- ⑬ アジャスト脚
- ⑭ 電源コード  
直結3.5mφ4芯 2m

外形図




- ① 油槽
- ② 外装
- ③ 操作パネル
- ④ 電源スイッチ
- ⑤ 扉
- ⑥ ヒーター
- ⑦ リセットボタン
- ⑧ 温度過昇防止感知棒
- ⑨ 温度センサー
- ⑩ ヒーター跳ね上げ取手
- ⑪ ヘッド
- ⑫ 排油接続口
- ⑬ アジャスト脚
- ⑭ 電源コード  
直結3.5mφ4芯 2m


### TEFL-67WN



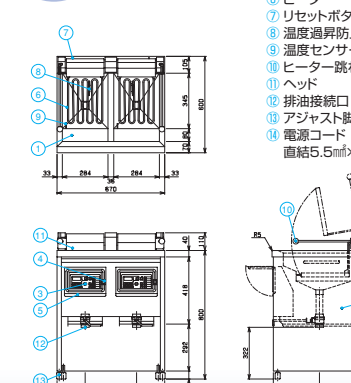
### TEFL-87WN



### TEFL-105WN

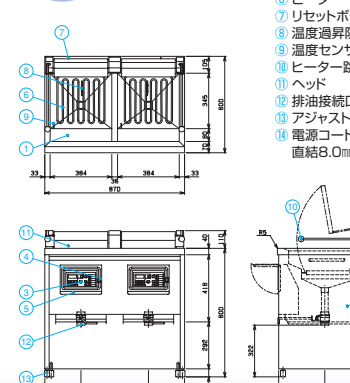


外形図



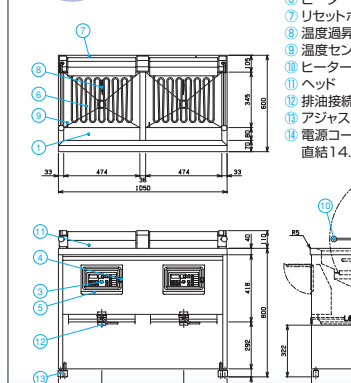
- ① 油槽
- ② 外装
- ③ 操作パネル
- ④ 電源スイッチ
- ⑤ 扉
- ⑥ ヒーター
- ⑦ リセットボタン
- ⑧ 温度過昇防止感知棒
- ⑨ 温度センサー
- ⑩ ヒーター跳ね上げ取手
- ⑪ ヘッド
- ⑫ 排油接続口
- ⑬ アジャスト脚
- ⑭ 電源コード  
直結5.5mφ4芯 2m

外形図



- ① 油槽
- ② 外装
- ③ 操作パネル
- ④ 電源スイッチ
- ⑤ 扉
- ⑥ ヒーター
- ⑦ リセットボタン
- ⑧ 温度過昇防止感知棒
- ⑨ 温度センサー
- ⑩ ヒーター跳ね上げ取手
- ⑪ ヘッド
- ⑫ 排油接続口
- ⑬ アジャスト脚
- ⑭ 電源コード  
直結8.0mφ4芯 2m

外形図



- ① 油槽
- ② 外装
- ③ 操作パネル
- ④ 電源スイッチ
- ⑤ 扉
- ⑥ ヒーター
- ⑦ リセットボタン
- ⑧ 温度過昇防止感知棒
- ⑨ 温度センサー
- ⑩ ヒーター跳ね上げ取手
- ⑪ ヘッド
- ⑫ 排油接続口
- ⑬ アジャスト脚
- ⑭ 電源コード  
直結14.0mφ4芯 2m

仕様表 ● 一槽タイプ

型式	外形寸法 (mm)			油槽寸法 (mm)		油量 (ℓ)	電源	定格消費電力 (kW)	プレーカー容量	付属品
	間口	奥行	高さ	間口	奥行					
TEFL-35N	350	600	800	284	425	13	三相200V	4.5	3極・20A	Aセット
TEFL-45N	450	600	800	384	425	18	三相200V	6.0	3極・30A	Aセット
TEFL-55N	550	600	800	484	425	23	三相200V	8.0	3極・30A	Aセット

※安全装置:温度過昇防止装置・ヒーター跳ね上げスイッチ

仕様表 ● 二槽タイプ

型式	外形寸法 (mm)			油槽寸法 (mm)		油量 (ℓ)	電源	定格消費電力 (kW)	プレーカー容量	付属品
	間口	奥行	高さ	間口	奥行					
TEFL-67WN	670	600	800	284	425	13x2	三相200V	4.5x2	3極・40A	Bセット
TEFL-87WN	870	600	800	384	425	18x2	三相200V	6.0x2	3極・50A	Bセット
TEFL-105WN	1,050	600	800	474	425	23x2	三相200V	8.0x2	3極・60A	Bセット

※安全装置:温度過昇防止装置・ヒーター跳ね上げスイッチ

調理能力表

料理名	食材形状	調理温度	調理時間	1回調理量	調理能力
冷凍コロッケ	60g/個	180℃	5分30秒	20個	200個/h
冷凍白身魚フライ	60g/個	180℃	4分45秒	20個	220個/h
冷凍フライドポテト	15mmクリンクル	180℃	3分30秒	1kg	14kg/h
豚ロースカツ	100g/枚	180℃	3分20秒	10枚	140枚/h
鶏もも肉唐揚げ	30g/個	180℃	3分30秒	1kg	12kg/h

〈注意〉「調理能力」は連続調理間の油温復帰待ち時間等も含む能力を示す。