フライヤー Fryer

SD Type GAS Fryer

IH Fryer

P60

Smart Clean Type

使い勝手のよさとハイ・コストパフォーマンスは、21世紀型フライヤーの集大成
これまでにない清掃性向上による、使用者の負担を軽減

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

新加熱方式により、中間加熱パイプレスを実現 簡単・キレイに清掃可能

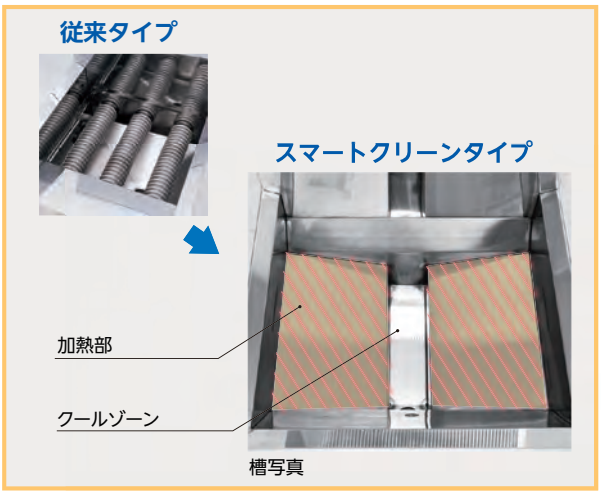
●加熱部は、油槽下部斜面に配置（右写真）することによって手が届きにくい場所がなくなりました。

トップクラスの熱効率注意1で省エネルギー

●油槽下部斜面の下に、新開発のフィンを取り付けトップクラスの熱効率を実現しました。　注意1:底加熱タイプ

高い商品クオリティ

●槽の真中（右写真）に揚げカス等を貯めることができるクールゾーンを配置しました。
揚げカスが舞い上がり難いので、商品がキレイに仕上がります。



槽写真

ろ過器付タイプで油長持ち

●ボタン一つで、ろ過器から油槽へ再給油、重い油缶や手を汚すことはありません。
●専用ろ過紙注意2を使用することで、油の廃棄は、最大約1/3注意3に減少できます。

注意2:ろ紙（パックタイプ）型式:TFO-P　　注意3:食材、使用法によっては効果が異なります。

Electric / IH FRYER

P62

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

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。

油の酸化を抑制し、いつでもきれいに美味しく調理。

槽内に流れる油の対流が油温を均等に保つため、“油もち”に優れています。また高・低温構造により、揚げカス等は下部のクールゾーンへ落下しますので、いつでもきれいに揚げ上がります。

IHで85％超の高熱効率を実現。しかも快適な厨房環境。

ガス式のような燃焼排気熱もなく、油煙も発生しにくいため、調理環境は快適。気密性の高い地下街・高層ビルなどでも調理熱がホールにまで広がらず、冷房等の空調費の節約にもつながります。

圧電点火方式　高性能サーモスタット　過熱防止装置付　立消え安全装置　（財）日本ガス機器検査協会検査合格品　涼厨　JFEA 業厨機器基準

STANDARD Type GAS FRYER

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

※注意：設置の際は所轄の消防署に確認が必要です。

業務用厨房設備機器基準適合

JFEA業務用設備機器基準に適合

厨房機器に求められる法令、その他社会規範を満たしている証しです。

可燃物からの離隔距離が"0"で防火性能評定※1を取得

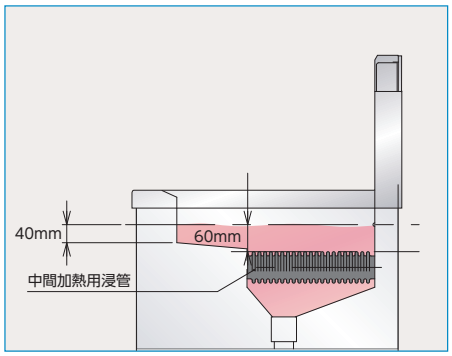
※1：(財) 日本ガス機器検査協会・防火性能評定 A 設置取得

槽面積(揚げ可能面積)は、トップクラス 機器の間口寸法は最小クラス

●槽面積は旧シリーズと同じで、間口寸法が 20mm 小さくなりました。
コンパクトな厨房に適しています。

大量調理にも最適

●油槽深さ 40mm（油槽手前）～ 60mm（油槽中央）あり
大量調理、大きな食材にも最適です。(右図参考)



スタンダードガスフライヤー

熱効率62%達成

ガス

業界最小　卓上タイプ

TGFL-B43C

TGFL-B4345C

NEW

TGFL-B53CW

NEW

TGFC-3845C

前カゴ
(オプション)

JFEA
(卓上除く)

IH P64
電気 P62～P63

型式 高さ850mm (卓上タイプ除く)	外形寸法(mm) 間口	奥行	高さ	税込み価格	本体価格	ガス消費量 都市ガス kW	(kcal/h)	LPガス kW	ガス接続口径A (都市/LP)	油量 L	JIA認証
奥行 450mm シリーズ											
TGFL-B3545C	350	450	850	¥226,600	¥206,000	4.6	4,000	4.6	15	9	
TGFL-B4345C	430	450	850	¥242,000	¥220,000	7.0	6,000	7.0	15	12	
TGFL-B5345C	530	450	850	¥256,300	¥233,000	8.4	7,200	8.4	15	15	
奥行 600mm シリーズ											
TGFL-B30C	300	600	850	¥218,900	¥199,000	4.9	4,200	4.9	15	12	○
TGFL-B35C	350	600	850	¥226,600	¥206,000	6.0	5,200	6.0	15	15	○
TGFL-B43C	430	600	850	¥242,000	¥220,000	10.0	8,600	10.0	15	18	○
TGFL-B53C	530	600	850	¥256,300	¥233,000	10.7	9,200	10.7	15	23	○
TGFL-B65C	650	600	850	¥316,800	¥288,000	14.0	12,000	14.0	15	28	○
TGFL-B85C	850	600	850	¥345,400	¥314,000	20.0	17,200	20.0	15	38	○
NEW TGFL-B53CW	530	600	850	¥382,800	¥348,000	9.6	8,200	9.6	15×2	10×2	○
TGFL-B65CW	650	600	850	¥382,800	¥348,000	12.0	10,400	12.0	15×2	14×2	○
TGFL-B85CW	850	600	850	¥412,500	¥375,000	20.0	17,200	20.0	15×2	18×2	○
TGFL-B103CW	1,030	600	850	¥443,300	¥403,000	21.4	18,400	21.4	15×2	22×2	○
TGFL-B128CW	1,280	600	850	¥618,200	¥562,000	28.0	24,000	28.0	15×2	28×2	○
奥行 750mm シリーズ											
TGFL-B43AC	430	750	850	¥309,100	¥281,000	11.2	9,600	11.2	15	24	
TGFL-B53AC	530	750	850	¥341,000	¥310,000	12.8	11,000	12.8	15	31	
卓上タイプ											
NEW TGFC-3845C	380	450	400	¥192,500	¥175,000	5.1	4,400	5.1	φ13/φ9.5	10	○

※TGFC-3845Cは前カゴと油切りはオプションとなります。　※ H800 の製品は受注生産にてうけたまわります。

●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証品

熱調理機器
レンジ・テーブル
スチームコンベクションオーブン
オーブン
中華レンジ
餃子グリラー
ゆで麺器
フライヤー
グリラー/グリドル
ティルティングパン/回転釜
蒸し器
アクアガスオーブン
炊飯
その他
作業機器
TRE430・TA304特長
作業台
調理台
シンク
戸棚
棚
パンラック
日本そば
エレファントシェルフ
洗浄機器
ドア
アンターカウンター
ラックコンベア
フライトコンベア
ネットコンベア
容器・予洗付
学校給食
衛生機器
幼保関連
消毒・保管機器
食器消毒保管
煮沸式消毒
包丁マナ板殺菌庫
シルバーストッカー
配膳車・カート
フードカート
搬送カート
ベーカリー
オーブン
関連機器
サービス機器
温蔵・保温・加湿
カフェテリア
喫茶・軽食
下調理
冷凍・冷蔵機器
備品・消耗品
洗剤
浄水・軟水器
ホテルパン
その他
資料
JFEA機器基準
調理能力表
新調理/HACCP
ドライシステム
NSF
ステンレスフロア

※W(間口)、D(奥行)、H(高さ)を表示します。★印は受注生産品です。納期をご確認下さい。　荷作り・運賃は別途申し受けます。
税込価格については税率10%で表示しています。　最寄りの消防署の指導を受け、安全な設置を施してください。

ガスフライヤー（スマートクリーンタイプ）

熱効率56%達成

ガス

DH-TCFL-C4050G　TGFL-45HSDC　TGFL-55HSDC

電気 P62～P63

輻射熱が少なく、
作業者・作業環境にやさしい。
清掃性を重視した鍋底加熱方式。

型式 高さ850mm (卓上タイプ除く)	外形寸法(mm) 間口	奥行	高さ	税込み価格	本体価格	ガス消費量 都市ガス kW	(kcal/h)	LPガス kW	ガス接続口径 (都市/LP)	電源	消費電力 (50/60Hz) W	油量 L
卓上タイプ												付属品：フタ、敷き網、排油ガイドパイプ
DH-TCFL-C4050G	400	500	300	¥220,000	¥200,000	4.4	3,800	4.4	φ13/φ9.5	1φ100V	13	6
スタンドタイプ												付属品：フタ、すべり板、すくい網、敷き網、油缶、油こし網、アース線
TGFL-45HSDC	450	600	850	¥588,500	¥535,000	10.0	8,600	10.0	15A	1φ100V	13	16
TGFL-55HSDC	550	600	850	¥676,500	¥615,000	12.8	11,000	12.8	15A	1φ100V	13	19

●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　※ H800 の製品は受注生産にてうけたまわります。
●(財)日本ガス機器検査協会・作業環境向上ガス機器検査認証品

COOK

DXガスフライヤー

熱効率63%達成

ガス

TGFL-A45DC　TGFL-A67DCW　★TGFL-A55DPC　★TGFL-A45ADC2

IH P64
電気 P62～P63

JFEA

ベローズ形浸管採用。
ハイパワーで冷凍食品に最適。
●安全オプション：運転中に排油バルブを開けてしまった場合の燃焼ストップ機能

型式 高さ850mm	外形寸法(mm) 間口	奥行	高さ	税込み価格	本体価格	ガス消費量 都市ガス kW	(kcal/h)	LPガス kW	ガス接続口径 A (都市/LP)	電源	消費電力 (50/60Hz) W	油量 L
TGFL-A35DC	350	600	850	¥312,400	¥284,000	7.6	6,500	7.6	15	1φ100V	13	15
TGFL-A45DC	450	600	850	¥347,600	¥316,000	10.8	9,300	10.8	15	1φ100V	13	18
TGFL-A55DC	550	600	850	¥401,500	¥365,000	12.2	10,500	12.2	15	1φ100V	13	23
TGFL-A67DC	670	600	850	¥497,200	¥452,000	15.1	13,000	15.1	15	1φ100V	13	30
★TGFL-A87DC	870	600	850	¥553,300	¥503,000	21.6	18,600	21.6	15	1φ100V	13	36
TGFL-A67DCW	670	600	850	¥608,300	¥553,000	15.1	13,000	15.1	15×2	1φ100V	26	15×2
TGFL-A87DCW	870	600	850	¥679,800	¥618,000	21.6	18,600	21.6	15×2	1φ100V	26	18×2
★TGFL-A105DCW	1,050	600	850	¥797,500	¥725,000	24.4	21,000	24.4	15×2	1φ100V	26	23×2
★TGFL-A130DCW	1,300	600	850	¥943,800	¥858,000	30.2	26,000	30.2	15×2	1φ100V	26	30×2
★TGFL-A45ADC	450	750	850	¥424,600	¥386,000	11.6	10,000	11.6	15	1φ100V	13	25
★TGFL-A55ADC	550	750	850	¥456,500	¥415,000	13.4	11,500	13.4	15	1φ100V	13	31
ハイパワータイプ												
★TGFL-A35DPC	350	600	850	¥327,800	¥298,000	8.1	7,000	8.1	15	1φ100V	13	15
★TGFL-A45DPC	450	600	850	¥364,100	¥331,000	11.6	10,000	11.6	15	1φ100V	13	18
★TGFL-A55DPC	550	600	850	¥418,000	¥380,000	13.0	11,200	13.0	15	1φ100V	13	23
バスケットタイプ												
★TGFL-A45ADC2	450	750	850	¥459,800	¥418,000	11.6	10,000	11.6	15	1φ100V	13	25
★TGFL-A55ADC2	550	750	850	¥490,600	¥446,000	13.4	11,500	13.4	15	1φ100V	13	31

●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　※ H800 の製品は受注生産にてうけたまわります。
●(財)日本ガス機器検査協会・作業環境向上ガス機器検査認証品

SDガスフライヤー

熱効率69%達成

ガス

TGFL-45SDC　TGFL-55SDC

IH P64
電気 P62～P63

新型５角形浸管（熱交換機）の採用により、
熱効率 69%を達成し、
圧倒的な経済性と清掃性を大きく向上。

型式 高さ850mm	外形寸法(mm) 間口	奥行	高さ	税込み価格	本体価格	ガス消費量 都市ガス kW	(kcal/h)	LPガス kW	ガス接続口径 A (都市/LP)	電源	消費電力 (50/60Hz) W	油量 L
TGFL-45SDC	450	600	850	¥424,600	¥386,000	9.1	7,800	9.1	15	1φ100V	13	18
TGFL-55SDC	550	600	850	¥471,900	¥429,000	10.2	8,800	10.2	15	1φ100V	13	23

注意：本体側面に異常過熱防止装置のリセットボタンがあります。設置の際は手が入るスペースまたは隣に設置する機器が容易に外せる等の配慮をお願いいたします。　※ H800 の製品は受注生産にてうけたまわります。

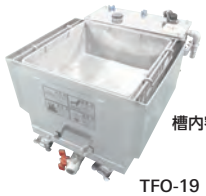
●可燃物からの離隔距離が"0"で防火性能評定※1を取得。　※1：(財)日本ガス機器検査協会・防火性能評定A設置取得
●(財)日本ガス機器検査協会・作業環境向上ガス機器検査認証品

高性能サーモスタット　過熱防止装置付　連続スパーク点火　空焚き防止装置　立消え安全装置　電気使用製品　COOK 調理能力表
(財)日本ガス機器検査協会検査合格品　涼厨　JFEA 業厨機器基準

ガスフライヤー(スマートクリーンタイプ)・専用油ろ過器対応 熱効率56%達成

ガス

TGFL-50HSDF



槽内容量：約 19L

TFO-19

型式 高さ850mm	外形寸法(mm) 間口	奥行	高さ	税込み価格	本体価格	ガス消費量 都市ガス kW	(kcal/h)	LPガス kW	ガス接続口径(都市/LP)	電源	消費電力(50/60Hz) W	油量 L
スマートクリーンタイプ・専用油ろ過器対応												
TGFL-50HSDF	500	600	850	¥713,900	¥649,000	10.0	8,600	10.0	15	1φ100V	13	16
油ろ過器(スマートクリーンタイプ)												
TFO-19	380	525	325	¥275,000	¥250,000	–	–	–	–	1φ100V	200	19

※ H800 の製品は受注生産にてうけたまわります。

油ろ過器付タイプで油長持ち

●ボタン１つで、ろ過器から油槽へ再給油、重い油缶や手を汚すことはありません。
●専用ろ過紙注意1 を使用することで、油の廃棄は、最大約 1/3注意2 に減少できます。
注意 1: ろ紙（パックタイプ）　注意 2・3: 食材、使用法によっては効果が異なります。

油ろ過器使用前後の油 AV 値注意3

前　後

AV 値　2.58　1.95
※一般的に AV 値が 2.5 ～ 3.0 で油交換です。

消耗品

ろ紙(パックタイプ)
(TFO-19専用/プレミアム)
型式:TFO-P
税込:¥17,600
・15パック入り

ろ紙(紙タイプ)
(TFO-19専用/スタンダード)
型式:TFO-S
税込:¥10,890
・100枚入り

電気卓上フライヤー

電気

NEW

TCFL-3655EAL
TCFL-4055EAL

ガス P60～P61

TCFL-8B　TCFL-8T　TEFC-3545　★ TCFL-3655EAL-L

型式	外形寸法(mm) 間口	奥行	高さ	税込み価格	本体価格	電源	消費電力(50/60Hz) kW	油量 L
ミニタイプ(フライ用)　油槽有効寸法:W235×D295								
TCFL-8B	265	405	190	¥123,200	¥112,000	1φ100V	1.3	4～8
ミニタイプ(天ぷら用)　油槽有効寸法:W235×D295								
TCFL-8T	265	405	190	¥118,800	¥108,000	1φ100V	1.3	4～8
ハイパワータイプ								
NEW TEFC-3545	350	450	250	¥214,500	¥195,000	1φ200V	3.0	7.5
TCFL-4560E	450	600	300	¥308,000	¥280,000	3φ200V	6.0	12
オートリフトアップ付き								
★TCFL-3655EAL-(R/L)	360	550	235	¥473,000	¥430,000	3φ200V	3.0	7.5
★TCFL-4055EAL-(R/L)	400	550	235	¥504,900	¥459,000	3φ200V	4.0	9

※TCFL-8B 付属品:フタ、スノコ、バスケット
※TCFL-8T 付属品:フタ、スノコ、前カゴ、すべり板
※TEFC-3545 付属品:専用バスケット×1、排油パイプ×1
※TCFL-4560E 付属品:60バスケット×2、油こし網×1、排油パイプ×1

熱調理機器
レンジ・テーブル
スチームコンベクションオーブン
オーブン
中華レンジ
餃子グリラー
ゆで麺器
フライヤー
グリラー/グリドル
ティルティングパン/回転釜
蒸し器
アクアガスオーブン
炊飯
その他
作業機器
TRE430・TA304特長
作業台
調理台
シンク
戸棚
棚
パンラック
日本そば
エレファントシェルフ
洗浄機器
ドア
アンターカウンター
ラックコンベア
フライトコンベア
ネットコンベア
容器・予洗付
学校給食
衛生機器
幼保関連
消毒・保管機器
食器消毒保管
煮沸式消毒
包丁マナ板殺菌庫
シルバーストッカー
配膳車・カート
フードカート
搬送カート
ベーカリー
オーブン
関連機器
サービス機器
温蔵・保温・加湿
カフェテリア
喫茶・軽食
下調理
冷凍・冷蔵機器
備品・消耗品
洗剤
浄水・軟水器
ホテルパン
その他
資料
JFEA機器基準
調理能力表
新調理/HACCP
ドライシステム
NSF
ステンレスフロア

電気フライヤー

COOK

電気

ガス P60～P62

IH P64

TEFL-A35

TEFL-A45

TEFL-A67W

型式 高さ850mm	外形寸法(mm) 間口	奥行	高さ	税込み価格	本体価格	電源	消費電力 (50/60Hz) kW	油量 L
一槽タイプ								
TEFL-A35	350	600	850	¥511,500	¥465,000	3φ200V	4.5	13
TEFL-A45	450	600	850	¥579,700	¥527,000	3φ200V	6.0	18
TEFL-A55	550	600	850	¥654,500	¥595,000	3φ200V	8.0	23
二槽タイプ								
TEFL-A67W	670	600	850	¥963,600	¥876,000	3φ200V	9.0	13×2
TEFL-A87W	870	600	850	¥1,116,500	¥1,015,000	3φ200V	12.0	18×2
★TEFL-A105W	1,050	600	850	¥1,287,000	¥1,170,000	3φ200V	16.0	23×2

安全装置：温度過昇防止装置

※ H800 の製品は受注生産にてうけたまわります。

電気フライヤー/Quality Control Fryer

ISHIDA tanico

電気

オーダー対応品

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記録！

ムリ・ムダ・ムラのない調理を実現！

揚げ加減はフライヤーにおまかせ！

コントロールパネル

●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。

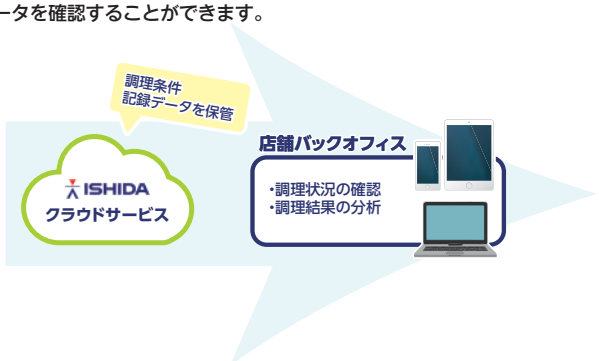
●オートリフト採用で自動調理が可能
- 50 メニューの登録ができます。
- 自動でバスケットが上下する便利なオートリフト式です。

調理

オートリフト

※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。

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。



型式	外形寸法(mm) 間口	奥行	高さ	税込み価格	本体価格	電源	消費電力 (50/60Hz)kW	油量 L	排油口 A
TEFL-65AL-WE	650	670	850	お問合せください		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、食材量判定）/ 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

IHフライヤー

COOK

IH

plusJ

ガス P60～P62
電気 P63

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

型式 高さ850mm	外形寸法(mm) 間口	奥行	高さ	税込み価格	本体価格	電源	消費電力 (50/60Hz) kW	油量 L
一槽タイプ								
TIFL-A35	350	600	850	¥632,500	¥575,000	1φ200V	3.5	13
TIFL-A45	450	600	850	¥720,500	¥655,000	3φ200V	5.3	18
TIFL-A55	550	600	850	¥935,000	¥850,000	3φ200V	7.0	23
二槽タイプ								
TIFL-A67W	670	600	850	¥1,155,000	¥1,050,000	1φ200V	7.0	13×2
TIFL-A87W	870	600	850	¥1,360,700	¥1,237,000	3φ200V	10.6	18×2
TIFL-A105W	1,050	600	850	¥1,710,500	¥1,555,000	3φ200V	14.0	23×2

安全装置：温度過昇防止装置

※ H800 の製品は受注生産にてうけたまわります。

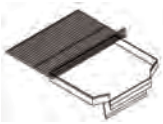
フライヤーシリーズ 付属品・オプション

■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台に付き1個付属
・油缶は各油槽毎に1個付属（一槽油量28 L 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	ロングアジャスト	卓上用油切り・油切り網・前カゴ
						
スタンドタイプフライヤー※	○	○	○	○※3	○	
ガス卓上フライヤー		○		○		○

※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) 幅120	長さ240	高さ130	バスケット(45) 幅150	長さ240	高さ130	バスケット(55) 幅180	長さ240	高さ130	バスケット(小) 幅140	長さ280	高さ135	バスケット(大) 幅190	長さ239	高さ145	バスケット(A2) 幅140	長さ330	高さ135
奥行450mm	TGFL-B3545C	2個																	
	TGFL-B4345C				2個														
	TGFL-B5345C							2個											
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	W650(670)・W530										1個×2			1個×2					
	W850(870)										2個×2			1個×2					
	W1030(1050)										3個×2			2個×2					
	W1280(1300)										4個×2			3個×2					
奥行750mm	W350・W430(450)																2個		
	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。

※W（間口）、D（奥行）、H（高さ）を表示します。★印は受注生産品です。納期をご確認下さい。 荷作り・運賃は別途申し受けます。
税込価格については税率10％で表示しています。 最寄りの消防署の指導を受け、安全な設置を施してください。

熱調理機器
レンジ・テーブル
スチームコンベクションオーブン
オーブン
中華レンジ
餃子グリラー
ゆで麺器
フライヤー
グリラー/グリドル
ティルティングパン/回転釜
蒸し器
アクアガスオーブン
炊飯
その他
作業機器
TRE430・TA304特長
作業台
調理台
シンク
戸棚
棚
パンラック
日本そば
エレファントシェルフ
洗浄機器
ドア
アンターカウンター
ラックコンベア
フライトコンベア
ネットコンベア
容器・予洗付
学校給食
衛生機器
幼保関連
消毒・保管機器
食器消毒保管
煮沸式消毒
包丁マナ板殺菌庫
シルバーストッカー
配膳車・カート
フードカート
搬送カート
ベーカリー
オーブン
関連機器
サービス機器
温蔵・保温・加湿
カフェテリア
喫茶・軽食
下調理
冷凍・冷蔵機器
備品・消耗品
洗剤
浄水・軟水器
ホテルパン
その他
資料
JFEA機器基準
調理能力表
新調理/HACCP
ドライシステム
NSF
ステンレスフロア

連続ガスフライヤー

ガス

IH P66
電気 P66

★CFL-12R

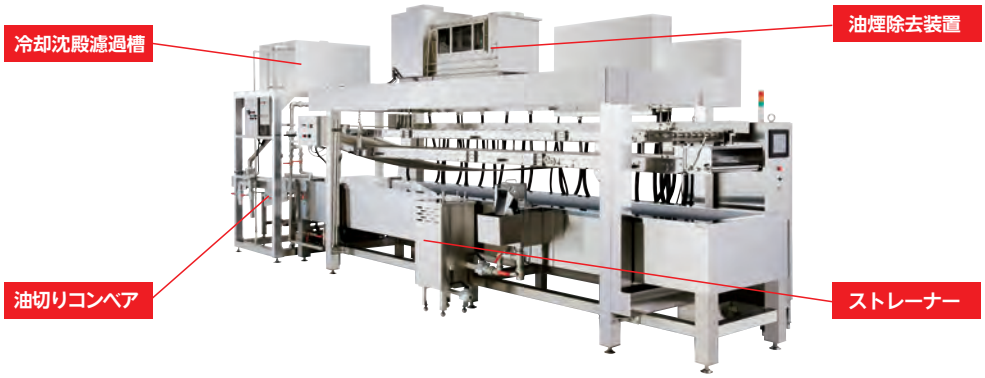
★ CFL-20N

オートリフトアップ式コンベア

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

昇降機付き　電気式連続フライヤー

電気



外形寸法(mm) 間口	奥行	高さ	税込み価格	本体価格	電源	消費電力 加熱部	駆動部	昇降部	油量L ネット間隔 35mm	ネット間隔 60mm
5,300	1,120	900	お問合せください		3 φ 200V	89.7kw	0.86kw	0.4kw	330L	380L

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

連続フライヤーの特長

ご希望の油温を適温コントロール
デジタル設定、デジタル表示によるサーモスタットを装備。油温を(100℃から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
コンベアのスピードは、0分(停止)から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度の回転が可能で、どの位置からも現在の設定が容易に確認できます。

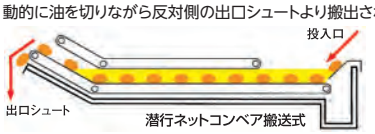
オートリフトアップ式コンベアでお手入れ簡単
ボタン一つでワンタッチでコンベアネットがアップ・ダウンするオートリフトアップを採用。簡単に油槽の掃除ができます。

高熱効率・高経済性
バーナーの直火により、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。揚げ物に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。

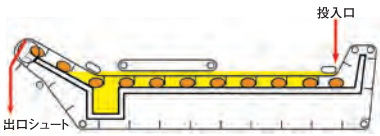
2つのタイプ別搬送式

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を運ばれますので、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。

高性能サーモスタット　過熱防止装置付　コンベア異常防止装置　連続スパーク点火　立消え安全装置

低周波IH連続フライヤー

IH

ガス P65
電気 P66

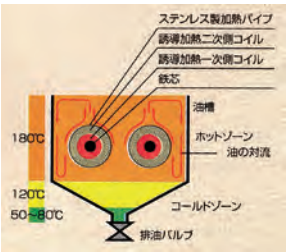
★ CFL-09EI-7

●濾過器オプションです

濾過器オプション
★ CFL-15EI-14

濾過器オプション
オーダー例

型式	外形寸法(mm) 間口	奥行	高さ	税込み価格	本体価格	電源	消費電力 (50/60Hz) kW	油量 L	温度調節範囲 ℃	揚げ時間 分
★CFL-09EI-7(R/L)	900	650	850	お問合せください		3φ200V	7.0	48	常温～200	2～10
★CFL-09EI-10(R/L)	900	650	850	お問合せください		3φ200V	10.0	48	常温～200	2～10
★CFL-12EI-10(R/L)	1,200	650	850	お問合せください		3φ200V	10.6	63	常温～200	2～10
★CFL-12EI-14(R/L)	1,200	650	850	お問合せください		3φ200V	14.0	80	常温～200	2～10
★CFL-12EI-20(R/L)	1,200	650	850	お問合せください		3φ200V	20.0	80	常温～200	2～10
★CFL-15EI-14(R/L)	1,500	650	850	お問合せください		3φ200V	14.0	84	常温～200	2～10
★CFL-15EI-20(R/L)	1,500	650	850	お問合せください		3φ200V	20.0	84	常温～200	2～10
★CFL-20EI-21(R/L)	1,950	650	850	お問合せください		3φ200V	21.0	105	常温～200	2～10
★CFL-20EI-30(R/L)	1,950	650	850	お問合せください		3φ200V	30.0	105	常温～200	2～10



新開発浸管採用タイプ

●コンベア幅 400mm

※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

電気

システムアップ例

ガス P65

★CFL-09EC-(R/L)　¥1,467,000
税込¥1,613,700

■外形寸法:W950×D580(+20)×H300
■消費電力:単相100V 60W
　　三相200V　8.3kW
■容量:油量22L
■コンベアスピード:90秒～MAX
※付属品:排油ガイドパイプ、カス受けカゴ

油ろ過器

電気

★ TOF-15

TOF-23

型式	外形寸法(mm) 間口	奥行	高さ	税込み価格	本体価格	電源	消費電力 (50/60Hz) W	油量 L	吐出量 (50/60Hz) L/min	フライヤー間口 mm
★TOF-15	330	675	300	¥308,000	¥280,000	1φ100V	135	15	6.8/8.2	350
TOF-18	330	520	300	¥308,000	¥280,000	1φ100V	135	18	6.8/8.2	430・450
TOF-23	420	520	300	¥338,800	¥308,000	1φ100V	135	23	6.8/8.2	530・550
★TOF-30	540	520	300	¥367,400	¥334,000	1φ100V	135	30	6.8/8.2	650

※旧型ガスフライヤー H=800mm では、高さ調整により使用可能

熱調理機器
レンジ・テーブル
スチームコンベクションオーブン
オーブン
中華レンジ
餃子グリラー
ゆで麺器
フライヤー
グリラー/グリドル
ティルティングパン/回転釜
蒸し器
アクアガスオーブン
炊飯
その他
作業機器
TRE430・TA304特長
作業台
調理台
シンク
戸棚
棚
パンラック
日本そば
エレファントシェルフ
洗浄機器
ドア
アンターカウンター
ラックコンベア
フライトコンベア
ネットコンベア
容器・予洗付
学校給食
衛生機器
幼保関連
消毒・保管機器
食器消毒保管
煮沸式消毒
包丁マナ板殺菌庫
シルバーストッカー
配膳車・カート
フードカート
搬送カート
ベーカリー
オーブン
関連機器
サービス機器
温蔵・保温・加湿
カフェテリア
喫茶・軽食
下調理
冷凍・冷蔵機器
備品・消耗品
洗剤
浄水・軟水器
ホテルパン
その他
資料
JFEA機器基準
調理能力表
新調理/HACCP
ドライシステム
NSF
ステンレスフロア

※W(間口)、D(奥行)、H(高さ)を表示します。★印は受注生産品です。納期をご確認下さい。 荷作り・運賃は別途申し受けます。
税込価格については税率10%で表示しています。 最寄りの消防署の指導を受け、安全な設置を施してください。

ショートニング溶解ヒーター

電気

差し込みセットするだけで、固形油を安全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。

●標準装備したサーモスタットで安定した温調。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。
●発熱部を面で構成することにより、清掃性も向上。

★TSH-04　¥120,000
税込¥132,000

■外形寸法:W110×D80×H520
■消費電力:単相100V 0.7kW
■重量:3.0kg
※過昇温度防止装置
※一斗缶専用

フライヤークリーナー

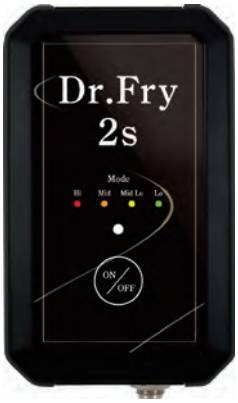
フライヤーの油汚れを、こすらずに煮立てて簡単に除去します。手の届かないところにこびり付いた油汚れも簡単に浮き上がり、効率よく作業できます。

フライヤークリーナー500-20　¥11,700
税込¥12,870

■荷姿:500g×20
■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

多機能分子調理器

電気



Dr.Fry 2s

料理のレパートリーが広がる
フライヤーで多様な調理が可能

フライヤー1台で同時に調理！
いろいろ揚げても揚げ物の匂い移りが激減

より美味しく
『Dr.Fry wave』の電波の力で食材の水分量を閉じ込め、「しっとりジューシーに」「ふんわりサクッと」美味しさを生み出します。

コストカット
油の寿命が約30%長持ち。
AV酸価値2.5以上の油でも新油と同等のクオリティ維持を致します。

カロリーダウン
食材が吸収する油の量を約50%削減。
油切れが良く、低カロリーでヘルシーな揚げ物をお客様にご提供頂けます。

高い安全性
オイルミストの激減により、ダクト火災や油ハネによる火傷等の労災発生を抑制致します。
一般家庭用電源AC100Vがご使用頂ける為、どなたでも簡単に安全にご使用頂けます。

※関係機関による調査や自社調べによる数値

型式	外形寸法(mm)			税込み価格	本体価格	電極パネル外形寸法			電源	消費電力(50/60Hz) W	電極パネル
	間口	奥行	高さ			間口	奥行	高さ			
Dr.Fry 2s	88	33	146	お問合せください		230	19	153	1φ 100V	3	2

※商品構成:Dr.Fry 2s本体、電極パネル×2枚、電極ケーブル×2、ACアダプター、電磁波計測器、耐熱結束バンド・ハーネスクリップ

分子調理器

電気

DENBA FRYER

揚げ物内の熱伝導率を上げる効果が得られます

DENBA FRYER本体1台につき放電板2枚付属。放電板1枚で油槽20Lまで対応します。

導入メリット①　油のコストを削減
設定温度を**5℃程度下げて**調理ができます。
低温で調理することで油の酸化を抑制し
交換サイクルを減らせます。

導入メリット②　時短で回転率アップ
通常よりも**約10%程度時間短縮して**揚げることができます。

導入メリット③　廃棄ロスを削減
食材への油の吸収を抑え、よりヘルシーに仕上げます。
また揚げ上がりのサクサク感が長時間継続しますので
廃棄ロスを減らせます。

型式	外形寸法(mm)			税込み価格	本体価格	放電板外形寸法			電源	消費電力(50/60Hz) W	放電板
	間口	奥行	高さ			間口	奥行	高さ			
DENBA-10F	50	70	155	お問合せください		160	70	167	1φ 100V	1	2

※商品構成:DENBA FRYER 本体、放電板×2 枚、高圧線×2、本体壁掛けフック、検電器

DENBA FRYER 紹介動画

圧電点火方式　連続スパーク点火　高性能サーモスタット　過熱防止装置付　立消え安全装置　(財)日本ガス機器検査協会検査合格品　専用防熱板