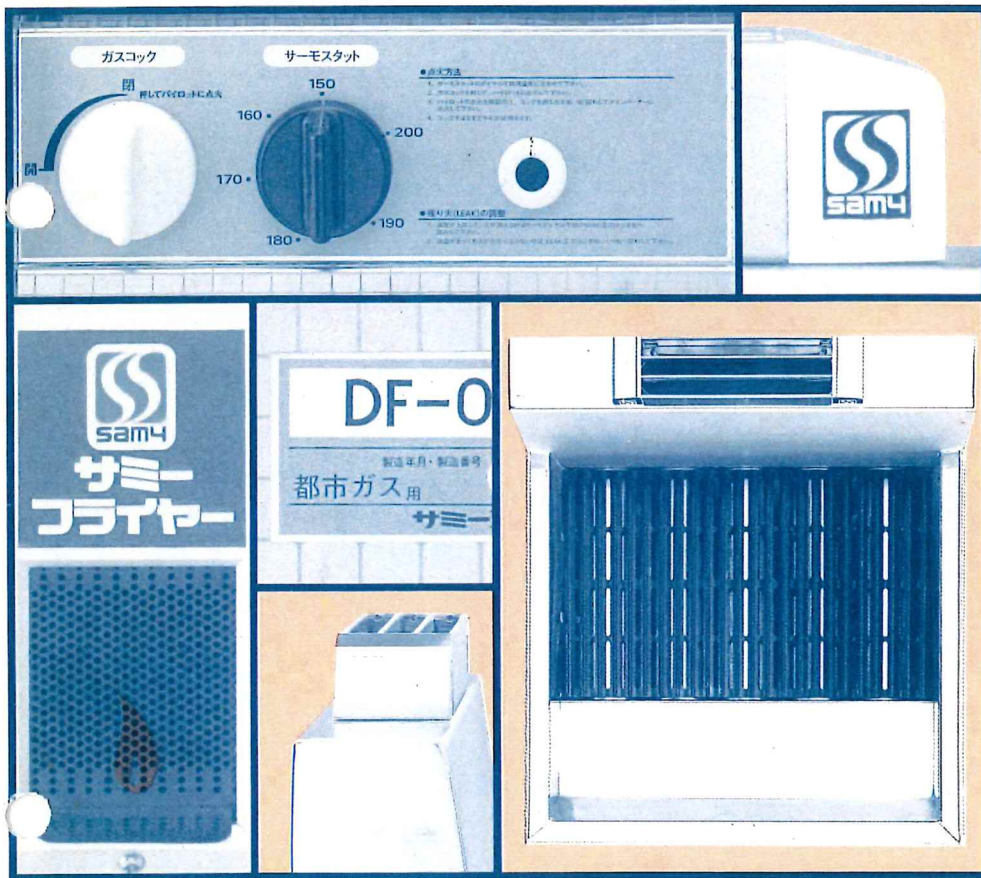


サミー ガス遠赤

取扱説明書



ガス器具を正しくお使いになる時のご注意



ガスゴム管も
ときどき点検
よいゴム管を
がっちりと



ガス器具を
お使いになった
あとは必ず
もとコックも
閉める習慣を



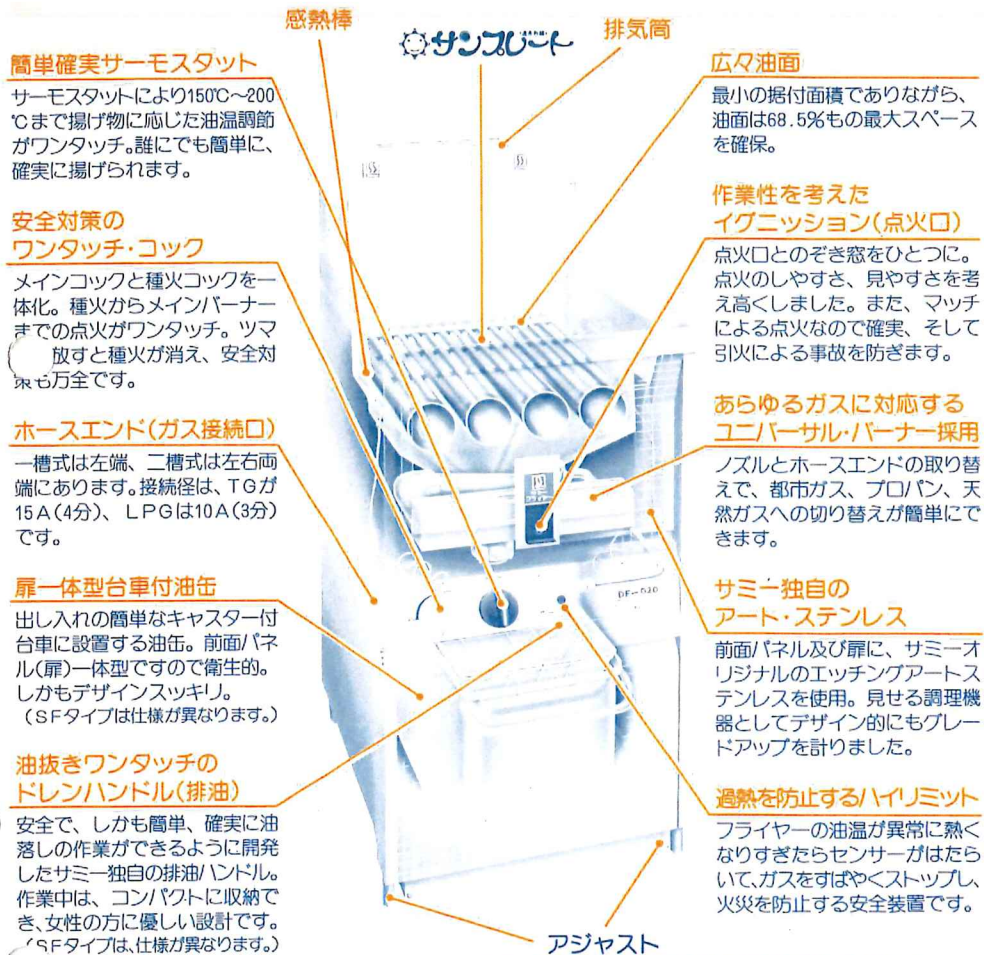
ガス器具は
ガスの種類にあった
正しいものを

目 次

このたびはサミー「ガス遠赤」フライヤーをお買い求めいただきまして、誠にありがとうございます。ご使用になる前に、この取扱説明書をよくお読みになり、正しくお使い下さい。また、お読みになった後は末永くご使用いただきますために大切に保管してください。

- 目次 1
- 各部の名称と特徴 2
- 正しくお使いいただくために 3
- 器具の設置 4～5
 - ・ お使いになる前に
 - ・ 点火の前に
- 使用手順 5～6
 - ・ 点火
 - ・ 温度調整
 - ・ 消火
 - ・ 排油
- 安全装置について 6
- 使用時のご注意 7～8
 - ・ 残り火の調整
 - ・ 空気調整
- 保管（長期間使用しない場合） 8
- お手入れ 9～10
 - ・ フライヤーの清掃方法
- アフターサービスについて 11
- 故障かな？と思ったら 11～14
- 付属品 15
- オプション品（別売品）のご紹介 15
- 仕様表 16
- 外形寸法図 17～18

各部の名称と特徴



簡単確実サーモスタート

サーモスタートにより150℃～200℃まで揚げ物に応じた油温調節がワンタッチ。誰にでも簡単に、確実に揚げられます。

安全対策のワンタッチ・コック

メインコックと種火コックを一体化。種火からメインバーナーまでの点火がワンタッチ。ツマ放すと種火が消え、安全対策も万全です。

ホースエンド(ガス接続口)

一槽式は左端、二槽式は左右両端にあります。接続径は、TGが15A(4分)、LPGは10A(3分)です。

扉一体型台車付油缶

出し入れの簡単なキャスター付台車に設置する油缶。前面/パネル(扉)一体型ですので衛生的。しかもデザインスッキリ。(SFタイプは仕様異なります。)

油抜きワンタッチのドレンハンドル(排油)

安全で、しかも簡単、確実に油落しの作業ができるように開発したサミー独自の排油ハンドル。作業中は、コンパートに収納でき、女性の方に優しい設計です。(SFタイプは、仕様異なります。)

広々油面

最小の据付面積でありながら、油面は68.5%もの最大スペースを確保。

作業性を考えたイグニッション(点火口)

点火口ののぞき窓をひとつに。点火のしやすさ、見やすさを考え高めました。また、マッチによる点火なので確実、そして引火による事故を防ぎます。

あらゆるガスに対応するユニバーサルバーナー採用

ノズルとホースエンドの取り替えて、都市ガス、プロパン、天然ガスへの切り替えが簡単にできます。

サミー独自のアート・ステンレス

前面/パネル及び扉に、サミーオリジナルのエッチングアートステンレスを使用。見せる調理機器としてデザイン的にもグレードアップを計りました。

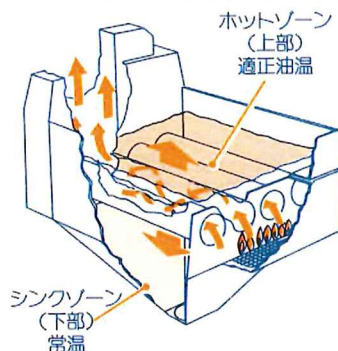
過熱を防止するハイリミット

フライヤーの油温が異常に熱くなりすぎたらセンサーがはたらいて、ガスをすばやくストップし、火災を防止する安全装置です。

※TFタイプは、P17の外形寸法図をご参照下さい。

抜群の熱効率で、油の過熱ナシ

フライヤー油槽の中間部にスクリュウ形蓄熱棒を内蔵した加熱パイプを使用。平面よりも、伝熱面積が3倍もあるパイプの方が、ムラのない加熱、温度上昇の均一化で、油をムダに過熱させません。



クリーンな油で高作業

加熱パイプを境に、ホットゾーンとシンクゾーンの2段階油層を確立。上部(ホット)の対流によって揚げカスや異物が下部(シンク)に沈むので、汚れに気を使う心配がいらず、いつもきれいな油で作業が行えます。

正しくお使いいただくために

安全に正しくお使いいただくために、この項は必ずお読みください。

使用ガスについてのご注意

- ガスの種類を確かめてください。

ガス器具本体の正面に貼ってある銘板（ラベル）に表示のガスの種類とお使いのガスが一致しているかをまず確かめてください。

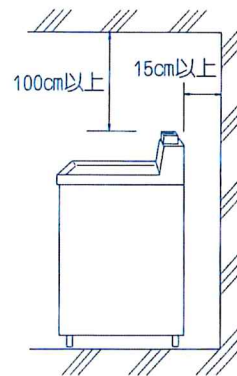


- 使用ガスによる切替え

ガスには都市ガス14種類およびLPガスの区分があります。使用地区の変更等で、使用ガスが変わる場合は部品の交換や調整が必要となります。ガスの種類が異なる地域へ転居される場合には、転居先のガスの種類を確認の上、お買上げの店またはもよりのガス会社にご相談ください。この場合調整・改造に要する費用は有償となります。

使用場所についてのご注意

- 特に風当りの強い場所に置かれる場合は、残り火の時に火が消える恐れがありますので、囲いをして風がふき込むのをふせいでください。
- 背面が可燃性の場合、防火のため消防法に合わせた15cm程度すきまをあけてください。



ガス洩れ予防

ガスホースをご使用の場合は、1年に1回以上検査をし、取替を行ってください。ゴム管が古くなりますと、元栓や器具栓から抜けやすくなったりひび割れてガス洩れの原因になり危険です。

やけどの注意

使用中、使用直後は排気筒周辺は熱くなりますので、手を触れたりしないでください。

換気のご注意


フライヤーはガス消費量が大きいので、換気フードを取付けるなど十分な換気をするよう注意してください。

器具の設置

お使いになるまえに

1. アジャストボールをまわして、本体を水平に据付けて下さい。
2. 次にゴムホース又は鉄管を接続します。ゴムホースを使用の場合は必ずホースエンドの赤線のところまで差込み、ホースバンドをしてください。なお、ゴムホースはあまり曲げずに、長さ3m以内でお使いください。

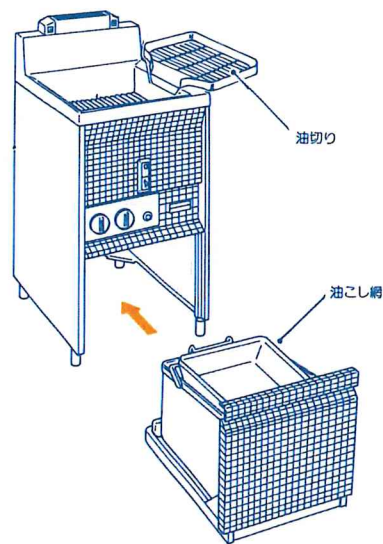
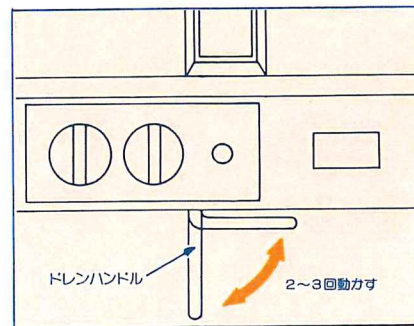
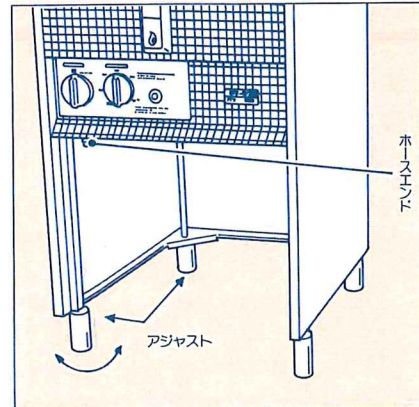
お使いになるまえには、一度油槽に水を入れ、沸騰させて、きれいに洗ってください。

3. 油槽に水がのこらないようハンドルを2~3回動かして完全に排水してください。そして油槽内の水分を充分にふきとって下さい。
4. 背面が可燃性の場合、防火のため消防法に合わせた15cm程度すきまをあけてください。
5. 油槽内に遠赤仕切網（サンズビット）を正しく入れてください。

※黒い板の特徴は、良くお読み下さい。


油切りの上に油切りアミをのせ、油そうの左右どちらでも使い勝手の良い方に差込んでください。

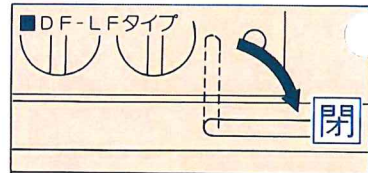
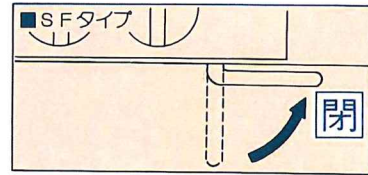
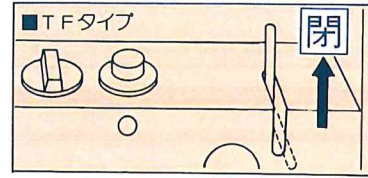
6. 油缶の中に、こし網を正しく入れて、本体排油口の下に押し込んでください。
7. 感熱棒が正しい位置についていることを確認して下さい。そうじの際、この感熱棒には触れないようにして下さい。正しい温度管理ができなくなります。



点火の前に

次のことについて確認してください。

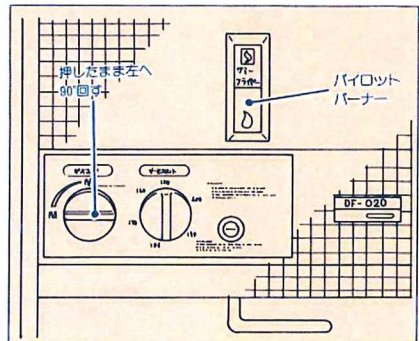
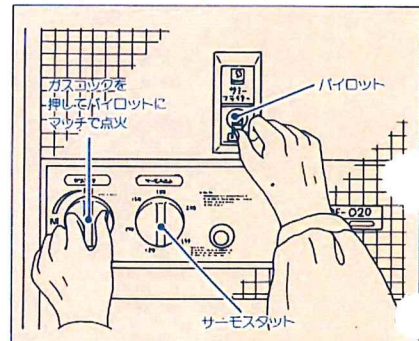
- 排油ハンドルが「閉」になっていますか。
- 油槽内に遠赤仕切網（サンズビート）が正しく入っていますか。
- 油が規定量入っていますか。
- ラードを入れる場合は、空焚き状態のようになるのを防ぐため、別の所で溶かしたものをお入れください。
- コックつまみは「閉」になっていますか。
- 感熱棒は正しい位置に固定されていますか。
(P. 4の図を確認して下さい。)



使用手順

点火

1. コックつまみが「閉」の状態にあることを確かめてから、ガス元栓を開けてください。
2. パイロットに点火。＊自動点火ではありません。ガスコックを押し、パイロットにマッチで点火してください。
3. パイロットの点火を確認の上、コックを押しのまま、左へ90°回してメインバーナーに点火する。
4. コックをはなすと、パイロットは自動的に消えます。
(パイロットは種火式ではないので、消えます)
 - 約15分～20分で設定温度の180℃になります。
 - 設定温度になるとサーモスタットが働き、自動的にメインバーナーの火が小さくなります。
5. あとは揚げ物を入れていただくだけです。
＊卓上フライヤー<TF-12>にはパイロットはありませんので、マッチで直接メインバーナーに点火してください。



温度調節

(150°C～200°Cの間で調節できます。)
温度調節つまみをゆっくりまわして、お望みの温度の目盛に合せてください。

(サミー遠赤フライヤーは、通常より5～8%低い油温で十分に揚げります。揚げ物によって、調整をしてお使い下さい。)

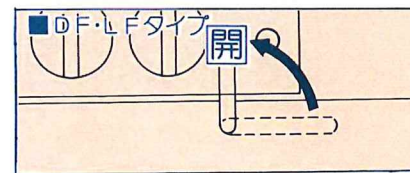
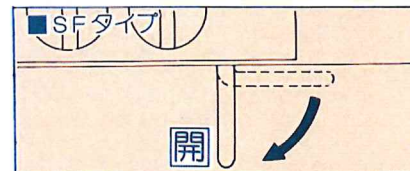
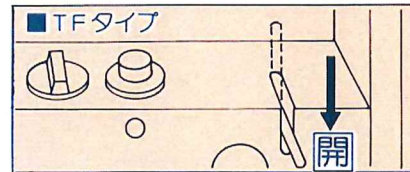
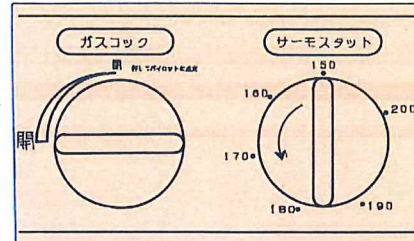
消火

- コックつまみを「閉」の位置まで止るまで回すとメインバーナーが消火します。
(ご使用後は必ずガスの元栓を閉じてください。)

排油

- こし網が正しく設置された油缶が排油口の下に置かれているのを確かめてから、排油ハンドルを「開」の位置まで回して排油してください。

(使用後はなるべくあたたかひ内に油をこしてください。又、使用頻度の多い場合はできるだけ数多く、こして、いつもクリーンな油でご使用ください。)

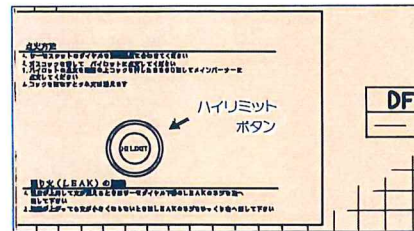


安全装置について

過熱防止 (ハイリミット)

フライヤーの油温が異常に熱くなりすぎたらセンサーが作動して、ガスの供給をストップします。

1. センサーが異常を感知したら、パネル内のハイリミット・スイッチ (赤いボタン) が約3%程飛び出します。
2. ハイリミットが作動しますと、ガスをストップして、バーナーの火を消し、火災を防止します。
3. ハイリミット・スイッチを復帰しないとガスは供給されず、再び点火することはできません。又、フライヤーの油温が安全温度に下がるまでハイリミット・スイッチは復帰できません。
(スイッチの復帰は、お客様ではなさらないでください)



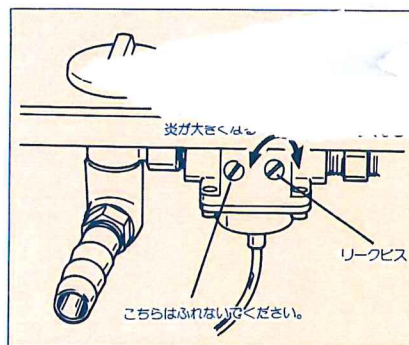
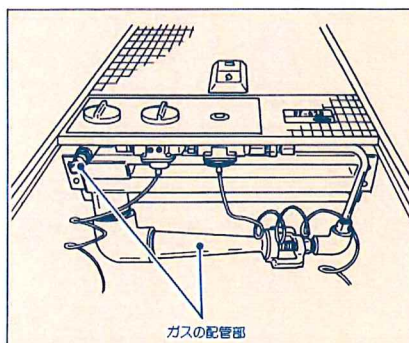
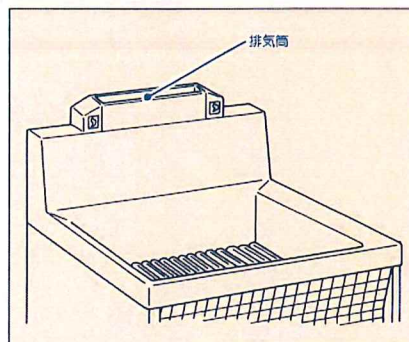
※ TFタイプにはついていません。

お願い

ハイリミットが作動 (赤いボタンが飛び出した) 場合は、お買い上げ店もしくは当社までご連絡ください。原因の究明と再発防止のため、スイッチの復帰は、専門員におまかせください。

使用時のご注意

1. 点火後（使用中）長時間フライヤーより、はなれる場合は火を消してください。ガス圧の変動やサーモスタットの故障等で油の温度が上昇しすぎて、油槽内に火の入る危険があります。
2. 排気筒の上に物を置いたり、排気筒内に物を入れると、不完全燃焼になります。
3. 本体を動かす時、ガスの配管部をもたないでください。
4. ガスホースをご使用の場合は赤線まで差込み必ずホースバンドをしてください。
5. 油槽中の感熱棒は傷つけたり、乱暴に扱わないようにしてください。
6. 本体は長くご使用いただくためにも、週1回程度は水洗いしてください。ただし排気口には水が入らないよう注意し、洗浄後は水切りを完全に行ってからご使用ください。
7. 排気筒で油を切ったり、カスを取るために、すくいアミ等をたたかないでください。排気筒の中に揚げカスや油がたまり、火災を起こす可能性もあります。



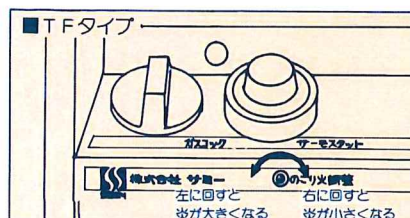
残り火の調節（リーク調節）

- 残り火が大きすぎて油温上がりすぎる場合。6Cの場合（13Aの場合はご連絡ください）リークビスを右に回す。（時計方向）
- 残り火が小さすぎて火が消えてしまう場合。火が消えない程度にリークビスを左に回す。（反時計方向）

■ 調整は都市ガス

6C	4500 Kcal/m ³	100% H ₂ O
13A	11000 Kcal/m ³	200% H ₂ O
プロパンガス		280% H ₂ O

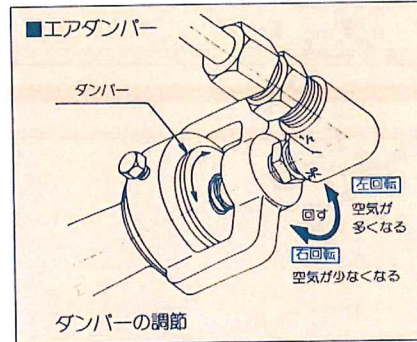
以上の様に調節してあります。



空気調節

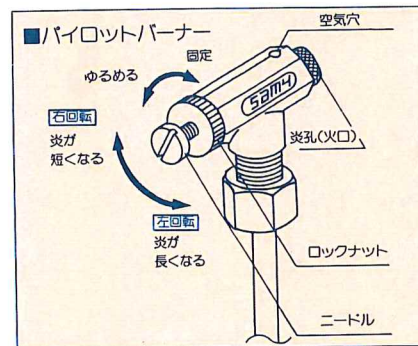
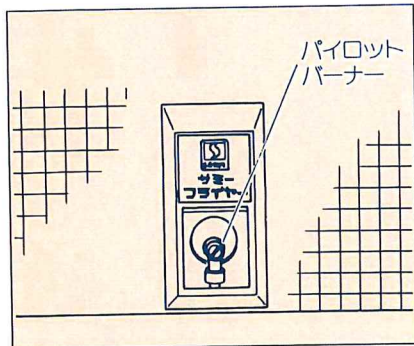
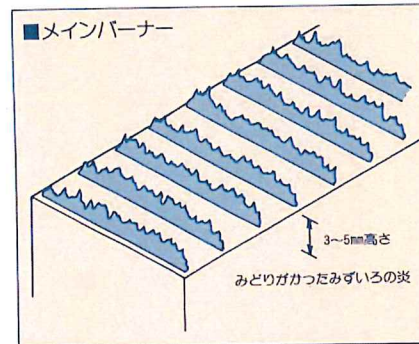
■エアダンパー

- みずいろで炎が低い場合は空気が多い。
- ※エアダンパーをガスの進行方向に向かって、右に(時計方向)回して調節してください。
- むらさきいろで炎が長い場合は空気が少ない。
- ※エアダンパーをガスの進行方向に向かって、左に(反時計方向)回して調節してください。
- みどりがかつたみずいろで炎が3~5ミリの高さの場合が、一番良い状態です。



■パイロットバーナー

- パイロットバーナーは、ガスの種類やガス圧によって右図のようにニードルを回して、炎の先がメインバーナーに届くように調節してください。
- ※まず、ロックナットを向って左に(反時計方向)回してゆるめてください。つぎに、ニードルを回して炎の長さを調節してください。右に(時計方向)回すと炎が短くなり、左に(反時計方向)回すと炎が長くなります。



保管(長期間使用しない場合)

- 油そうの油を完全に抜き、各部の汚れを落とし、十分に乾燥してから天ふたをして全体をほこり等の異物が入らないようにビニールをかけて保管してください。
- ガスの接続をはずし、ガス元せんを閉じてください。
- ガス通路部分(ガス接続口)などには、ほこりが入ってガス通路をつまらせないようにしてください。

お手入れ

上手に長く使っていただくためには、お手入れが大切です。

●排気筒の点検

排気筒がつまると、不完全燃焼を起こします。排気筒の中に異物が落ち込んだり、つまったりしている時には必ず掃除してください。

●油を油槽にいれる前に

必ず、油槽に水や異物が入ってないかチェックしてください。水が底にたまったまま長時間使用しますと吹きこぼれを起こすことがあります。

●油の量にご注意

油の量がへりすぎていませんか。上から10cmぐらいになりましたら給油してください。また、パイプが露出したままご使用になりますと、からだきの状態になり、油もれを起こす原因となります。

●週に一度ぐらいは洗ってください。特に、油槽内のパイプは真黒にならない様心がけてください。カすがこびりついたまま長時間使用しますと、油もれの原因ともなります。

●油はできるだけ頻繁に濾してください。特にカスをパイプの所まで溜めると、カスは焦げ、油もいたみ、からだきの状態となり、油もれの原因ともなります。

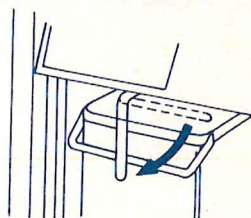
●ガスゴム管をご使用の場合の点検
ホースエンドにきっちり入っていますか、また、物で踏みつけたり、折れ曲ったり、ひび割れ等していませんか？

古くなったゴム管は早目にお取り替えください。

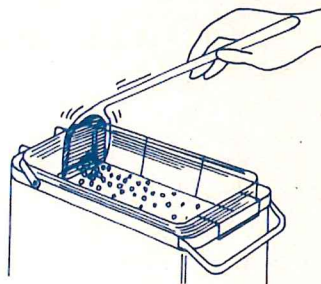
(※故障につきましては、お買上げ店または、当社にご相談ください。)

フライヤーの清掃方法

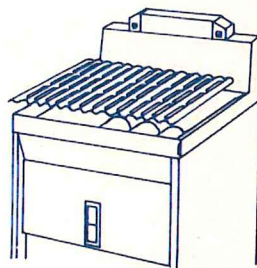
- 1 油の温度が下がったら
下の油受けに油をぬく。



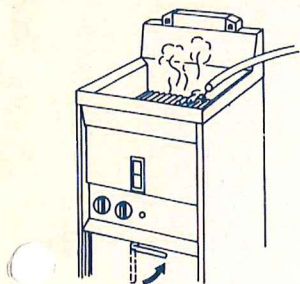
- 2 油受容器の上のこしあみに
にたまった天かすを処分する。



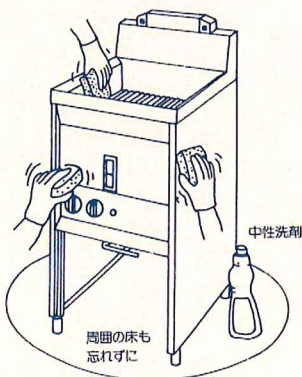
- 3 中のあみをとり除く。



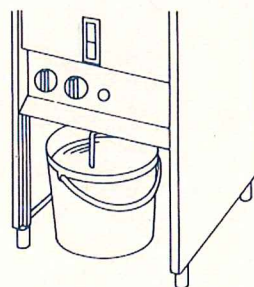
4 湯がぬけない様レバーを閉めフライヤーの中にお湯を入れる。
(パイプのかくれる程度)



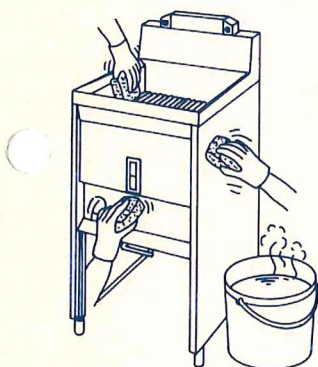
5 中性洗剤（食器用洗剤）を用い、スポンジでフライヤーの中外をよく洗う。



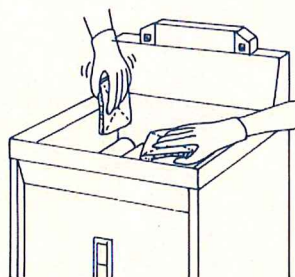
6 中のお湯をぬく。
(下にバケツなどを
入れて受けること。)



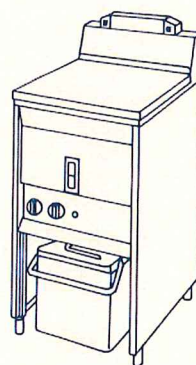
7 すすぎ用のぬるま湯を再度入れすすぎスポンジで回りもすすぎ洗いする。
(2~3度くり返す)



8 フライヤーの中の水分を充分ふきとる。



9 油の温度がさがったら油受容器に入れた油をフライヤーの中にもどしフタをする。



注意 1. 油を使用した日は実施すること。
2. フライヤーに余熱が残っているうちに実施すること。

アフターサービスについて

- 11～14ページの「故障かな？と思ったら」の項を見て、もう一度ご確認ください。
- 確認のうえ、それでも不具合な場合、あるいはご不明な場合は、ご自分で修理なさらないで、お買上げの店または当社にご連絡ください。なお、ご連絡いただくときは、次のことをお知らせください。

- (1) 名称……サミーフライヤー
- (2) 型式……本体右側面に貼付してあります。
- (3) 製造番号…… //
- (4) 現象……（できるだけ詳しく）
- (5) 道順……（できるだけ詳しく）



（※添付のハガキ「お客様ホットライン」を購入後ご記入の上投函いただきますと、お客様登録させていただきますので、アフターサービスの際、とても便利です。）

故障かな？と思ったら

ご使用中にふだんと違った状態になったときや、不都合が生じたときは、そのままお使いにならず、直ちにご使用を中止して十分な点検をお願いします。

症状	原因	処置
パイロットがつかない。 (点火しない)	<ul style="list-style-type: none"> ● ガスがきていない。 ● パイロットバーナーの炎孔(火口)が詰っている。 ● パイロットバーナーの空気穴が詰っている。 ● ハイリミットスイッチが作動している。 ● ガスのコックのブリスががつまっている。 	<ul style="list-style-type: none"> ● ガスの元栓は開いていますか？ ● ゴムホースが折れ曲っていないかどうか確かめください。 ● パイロットバーナーの炎孔(火口)を針のようなもので掃除してください。 ● パイロットバーナーの空気穴を針のようなもので掃除してください。 ★ハイリミットスイッチの復帰。 ★ガスコックを分解し、通過口を掃除。
メインバーナーに火がつかない。 (パイロットはつく)	<ul style="list-style-type: none"> ● ノズルが詰っている。 ● ハイリミットスイッチが作動している。 ● ガスコックが空回りしている。 ● バーナー内に水がたまっている。 ● ゴムホースが折れまがっている。 	<ul style="list-style-type: none"> ★ノズルの掃除。 ★ハイリミットスイッチの復帰 ● ガスコックの締め付けねじをしめこんでください。 ★バーナーの掃除 ● 元にもどして下さい。

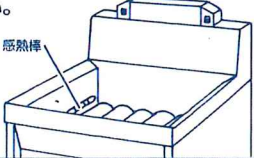

★印は、お買上げ店もしくは、当社までご相談ください。

症 状	原 因	処 置
メインバーナーの火が弱い。	<ul style="list-style-type: none"> ●サーモスタットが働いている。 ●ガスコックが全開になっていない。 ●ゴムホースが折れ曲っている。 ●ノズルが詰っている。 ●バーナーの炎孔が詰っている。 ●前管が詰っている。 ●排気筒がつまって、不完全燃焼。 	<ul style="list-style-type: none"> ●正常な状態です。 ●ガスコックを全開にしてください。 ●ゴムホースは折れ曲らないようにお使いください。 ★ノズルの掃除。 ●バーナーの掃除。★または交換。 ★前管を分解し掃除する。 ★エントツ内の掃除
メインバーナーの火が逆火する。 ●ボンと音がして火が消える。 ●ボンという音の後、ゴーツと音がする。	<ul style="list-style-type: none"> ●空気が入り過ぎている。 ●ガス圧が低い。(プロパンの場合) ●バーナーが傷んでいる。 ●排気エントツのつまり ●排気筒から風が入っている。 	<ul style="list-style-type: none"> ●エアーダンパーを調整してください。<P.7参照> ★ガバナ圧を調整する。(プロパンの場合) ★バーナー交換。 ★エントツの掃除 ●風の進入を防いで下さい。(但し、エントツをふさがないように)
メインバーナーの火が赤火になる。	<ul style="list-style-type: none"> ●空気の入りが悪い。 ●ガス圧が高い。(プロパンの場合) ●排気筒内のつまり 	<ul style="list-style-type: none"> ●エアーダンパーを調整してください。<P.7参照> ★ガバナ圧を調整する。(プロパンの場合) ★分解そうじ
油温が上がった状態で火が消える。(残り火が小さすぎる)	<ul style="list-style-type: none"> ●リークピスが絞りに過ぎている。 	<ul style="list-style-type: none"> ●リーク調整をしてください。<P.7参照>
油温が上がりすぎる。	<ul style="list-style-type: none"> ●リークピスがゆるみ過ぎている。 ●サーモスタット故障。 	<ul style="list-style-type: none"> ●リーク調整をしてください。<P.7参照> サーモスタットの交換
パイロットからメインバーナーへ火移りが悪い。	<ul style="list-style-type: none"> ●パイロットの位置や向が悪い。(火足が短い) ●ガスコックのシャフト作動不良 	<ul style="list-style-type: none"> ★パイロットをメインバーナーに近づけたり、メインバーナーの方向に向けたりしてください。 ★ガスコックの分解掃除
ピーという音がする。	<ul style="list-style-type: none"> ●空気の調整不良。 ●ノズルが詰っている。 ●ノズルの穴に不良 	<ul style="list-style-type: none"> ●エアーダンパーを調整してください。<P.7参照> ★ノズルを掃除する。 ★ノズル穴の修理。

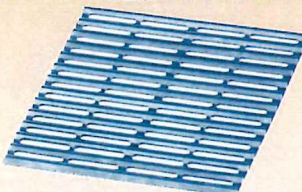


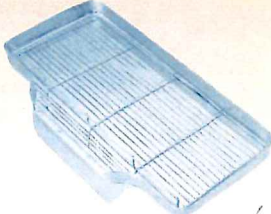


★についてはお買上げ店もしくは当社までご相談ください。

症 状	原 因	処 置
排気筒からすす(煙) 又は炎が出る。	<ul style="list-style-type: none"> ● 空気の入りが悪い。 ● ガス圧が高い。(プロパンの場合) ● 排気筒の中に異物がある。 	<ul style="list-style-type: none"> ● エアーダンパーを調整してください。<P.7参照> ★ ガバナ圧を調整する。(プロパンの場合) ● 排気筒内を掃除してください。  <ul style="list-style-type: none"> ● ノズルの交換 ★ ノズルの分解、掃除
油がもれる。	<ul style="list-style-type: none"> ● ドレンコックのパッキンが傷んでいる。 ● ドレンコックのねじ込み方が足りない。 ● ドレンコックのボルトがゆるい。 ● サーモスタット取付金具の締め方がゆるい。 <p>①の箇所からもれている場合。 ドレンコックのねじ込み方が足りないので、 1) ハンドルの取り付けナットをはずす。 2) ハンドルをコックからはずす。 (ハンドルを手前に引けばはずれます。) 3) コックを時計と反対回りにねじ込む。 4) ハンドルをもとのように取り付ける。 の操作を行ってください。</p> <p>②の箇所からもれている場合。 コックのキャップボルトの締め方が足りない ので、六角レンチを出締めてください。 締めすぎると、排油ハンドルがたかくなり ますのでご注意ください。</p> <ul style="list-style-type: none"> ● シンク及び部品等、耐用限度を越えた場合。(寿命) (空焚による油槽破損。耐用限度を越えた長期のご使用。) ● 排油バルブのボールが変形している。 	<ul style="list-style-type: none"> ★ パッキン交換。 ● ドレンコックをねじ込んでください。(下図) ★ 六角レンチでキャップボルトを締めてください。 ● サーモスタット取付金具を締めてください。  <ul style="list-style-type: none"> ★ お買い上げ店もしくは、当社までご相談下さい。 ★ 分解、部品交換
消火音がする。 (消化の際「ボン」と音がする。)	<ul style="list-style-type: none"> ● 空気が入り過ぎている。 ● バーナーの故障。 ● バーナーの円孔が大きい。 	<ul style="list-style-type: none"> ● エアーダンパーを調整する。<P.7参照> ★ バーナー交換 ★ バーナーの修理、交換

★印は、お買い上げ店もしくは、当社までご相談ください。

症 状	原 因	処 置
油がふきこぼれる。 （「ボコボコ」という）	<ul style="list-style-type: none"> ●油の中に水等の異物が混入している。 	<ul style="list-style-type: none"> ●油を交換してください。 ●シンク内をきれいに掃除して水分をとりのぞいて下さい。
ガスコックがかたい。	<ul style="list-style-type: none"> ●コックのグリス切れ。 ●油が固まっている。 	<p>★コックを分解し、グリスを塗る。</p>
排油ハンドルがかたい。	<ul style="list-style-type: none"> ●ドレンコックに異物がからんでいる。 ●ドレンコックのボルトを締めすぎている。 ●ハンドル受けが破損している。 	<p>★分解掃除又はパッキン交換。</p> <ul style="list-style-type: none"> ●ドレンコックのボルトをゆるめる。 <p>★部品交換。</p>
油温とサーモスタット指示温度が大巾に違う。	<ul style="list-style-type: none"> ●感熱棒の位置がずれている。 ●サーモスタットダイヤルの中の位置決め板がずれている。 	<ul style="list-style-type: none"> ●感熱棒の位置を調整してください。通常、仕切アミのすぐ下に取付けてあります。 ●位置決め板を調整してください。 
サーモスタットダイヤルが空回りする。	<ul style="list-style-type: none"> ●サーモスタットダイヤルの中のストッパーピンがすり減っている。 ●サーモスタットダイヤルがゆるみ、中のストッパーと噛み合っていない。 	<p>★サーモスタットダイヤルの交換。</p> <ul style="list-style-type: none"> ●サーモスタットダイヤルを本体方向に押し込み、ホロセットを締め直す。 
サーモスタットダイヤルの中の位置決め板（座金）の調整。 サーモスタットつまみのホロセットを六角レンチでゆるめます。つまみを外すと座金が見えますので、これをいったん引き抜き、指示温度が実際の温度より低い時…座金を少し右に回し差し込みます。指示温度が実際の温度より高い時…座金を少し左に回し差し込みます。（座金を1きざみ回す毎に2度指示温度がずれます。）		
サーモスタットダイヤルが回らない。	<ul style="list-style-type: none"> ●サーモスタットダイヤルと本体が油で固まっている。 	<p>★分解掃除。</p>

附属品

<p>1 サンスリート (遠赤外線仕切板)</p>   <p>180 (さげて) (今までの揚げ温度) 220 (さげて) (さけて)</p> <p>200°C (サミータンならば温度をさけてご使用下さい)</p> <p>低い油温でおいしく調理 従来の揚げ温度の5~8%低い油温で十分です。</p>	<p>2 すくいアミ 目が細かく、小片のフライや油面に浮ぶ軽い小さな揚げカスもラクにすくえます。</p> 	<p>3・4 油切り・油切りアミ サイドに取り付けるだけで作業性を高めます。</p> 
	<p>5・6 油缶・油こしアミ 油はこしアミでろ過され、保存も簡単です。</p> 	<p>7 天ふた 作業後や使用しない時の油の保存とスペースの有効利用に最適です。</p> 

オプション品(別売品)のご紹介

<p>■大型フライカゴ 一度に大量の揚げ物をすする時に大変便利です。</p> 	<p>■小型フライカゴ 数人前づつの単位で揚げ物をする時に。</p> 	<p>■前カゴ スペース上、サイド部が使えない時に。</p> 	<p>■すべり板 DF(段落ち)からSF(スライド式)に仕様を変える時に。</p> 
<p>■アタッチメント アメリカンドックなど串さして揚げる時に。</p> 	<p>■平アミ・平アミ受 お菓子など形をくずさないで揚げる時に。</p> 	<p>■扉 外観スッキリ。ブレードアップをはかるために。</p> 	<p>■接続金具 もう1台を接続し2槽形で使用するときの部品として。</p> 

仕様表

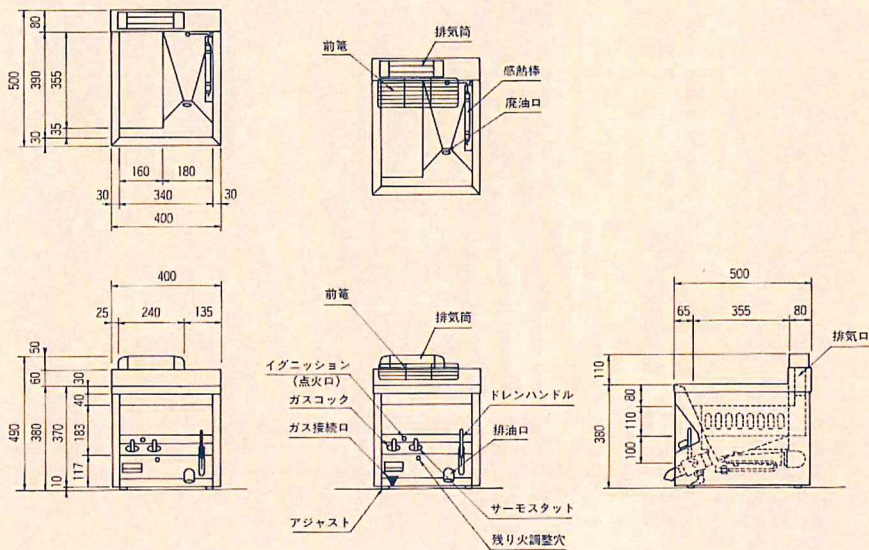
分類	油槽	型式	油量 (ℓ)	サイズ(外寸) 幅D×奥行L×高さH (mm)	油槽サイズ W×L (mm)	ガス熱量 (Kcal/h)	重量 (kg)	能力 コロッケ (ヶ)	電気式	ガス使用量 (都市ガスはm ³ /h、LPGはkg/h)				付属品
										GC	GB	13A	LPG	
卓上	一槽	TF-012	12	400×500×430	330×365	5,000	27	15	●	1.11	1.00	0.45	0.43	◆仕切網 ◆すくい網 ◆煎かご ◆天蓋
ガス式・スライド式	一槽式	SF-013	13	360×600×800	330×300	7,500	39	15		1.67	1.50	0.68	0.64	◆サンプレート ◆すくい網 ◆油切り ◆油切り網 ◆油缶 ◆油こし網 ◆天蓋
		SF-018	18	450×600×800	390×300	10,000	43	20		2.22	2.00	0.91	0.90	
		SF-023	23	540×600×800	480×300	12,500	48	25		2.78	2.50	1.14	1.04	
		SF-026	26	630×600×800	570×300	15,000	65	30		3.33	3.00	1.36	1.30	
		SF-036	36	810×600×800	750×300	20,000	75	40		4.44	4.00	1.82	1.73	
		SF-046	46	990×600×800	930×300	25,000	80	50		5.56	5.00	2.27	2.12	
	二槽式	SF-013W	13×2	680×600×800	(300×300)×2	15,000	69	15×2		3.33	3.00	1.36	1.30	
		SF-018W	18×2	860×600×800	(390×300)×2	20,000	77	20×2		4.44	4.00	1.82	1.73	
ガス式・段落方式	一槽式	DF-015	15	360×600×800	300×460	7,500	39	18	●	1.67	1.50	0.68	0.64	◆サンプレート ◆すくい網 ◆油切り ◆油切り網 ◆油缶 ◆油こし網 ◆天蓋
		DF-020	20	450×600×800	390×460	10,000	43	24	●	2.22	2.00	0.91	0.90	
		DF-025	25	540×600×800	480×460	12,500	48	30	●	2.78	2.50	1.14	1.04	
		DF-030	30	630×600×800	570×460	15,000	65	36	●	3.33	3.00	1.36	1.30	
		DF-040	40	810×600×800	750×460	20,000	75	48	●	4.44	4.00	1.82	1.73	
		DF-050	50	990×600×800	930×460	25,000	81	60	●	5.56	5.00	2.27	2.12	
	二槽式	DF-015W	15×2	680×600×800	(300×460)×2	15,000	69	18×2	●	3.33	3.00	1.36	1.30	
		DF-020W	20×2	860×600×800	(390×460)×2	20,000	77	24×2	●	4.44	4.00	1.82	1.73	
ガス式・奥広々式	一槽式	LF-030	30	500×750×800	440×570	15,000	60	30		3.33	3.00	1.36	1.30	◆サンプレート ◆すくい網 ◆油切り ◆油切り網 ◆油缶 ◆油こし網 ◆天蓋
		LF-040	40	650×750×800	590×570	20,000	78	35		4.44	4.00	1.82	1.73	
		LF-050	50	750×750×800	690×570	25,000	90	60		5.56	5.00	2.27	2.12	
		LF-060	60	900×750×800	840×570	30,000	110	70		6.66	6.00	2.72	2.60	
		LF-070	70	1200×750×800	1140×570	35,000	140	80		7.77	7.00	3.18	3.03	
		LF-080	80	1300×750×800	1240×570	40,000	155	90		8.88	8.00	3.64	3.46	
		LF-090	90	1500×750×800	1440×570	45,000	180	100		10.00	9.00	4.09	3.85	
		LF-120	120	1800×750×800	1740×570	60,000	210	130		13.32	12.00	5.44	5.20	

※能力においては、冷凍食品の場合は約3割減となります。
 ※上記の寸法・仕様は、改良のため予告なく変更することがあります。
 ※●印は電気式もあります。詳しくは、お問い合わせ下さい。

外形寸法図

W寸法は前頁の仕様一覧表の間口(W)をご覧ください。

卓上タイプ (TF-012)



スライド式 SFシリーズ

