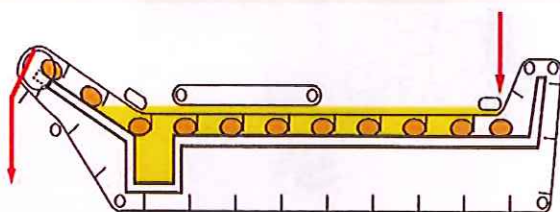


ガス式エプロン搬送型 連続フライヤー

エプロンコンベアは型崩れしやすい手作り食材の連続揚げ調理に最適！

- 大小様々な食材をマイコン制御で連続揚物ができます。
- ガステンレスバーナーから発生された光熱は素早く蓄熱し、油槽底部に熱伝導し、セパレートレーンによって高熱を槽内の隅々までムラなくいきわたらせます。
- エプロンコンベアが的確かつ自動的に搬送するので、**大きい食材も小さな食材も均一な仕上がりに調理**できます。
- 簡単操作！：燃烧開始スイッチを押すだけで、連続スパークによりパイロットバーナーに自動点火。
- 安全設計！：フレイムセンサーがパイロットバーナーの点火を確認後メインバーナーを全着火させる安全設計です。



■エプロンコンベア潜行ネットは、浮上してきた食材を自動的に油中に押し込み、表面に揚げムラができるのを防止します。



(タニコー特)



潜行ネットとエプロンコンベア

潜行ネットは浮上してきた食材を自動的に油中に押し込み表面に揚げムラができるのを防止します。



揚げカス自動排出装置

油槽の底に溜まった揚げカスを集めて自動的にかき出す揚げカス自動排出装置を標準装備しました。ご自身の揚げ物に揚げカスが付着するのを防ぐばかりでなく、ご使用油の酸化・劣化を抑えます。



出口シュートと油切りコンベア (オプション)



潜行ネットは簡単に脱着したり場所を移動することができますので、お掃除やお手入れが簡単にこなえます。

揚げカス自動排出装置はお掃除やメンテナンスが簡単な装置式です。

エプロンコンベアや投入口シュートも工具なしで簡単に脱着することができます。

▲型崩れしやすい手作り食材もエプロンコンベアが丁寧に搬送します。

▲清掃性に配慮した設計。容易な維持管理が可能です。

■ガス式連続式フライヤー (エプロンコンベアタイプ) 仕様表

型 式	外形寸法 (mm) 間口×奥行×高さ	調理有効寸法 (mm) 間口×奥行×スパン数	油量 (ℓ)	調理 能力 (個/h)	ガス消費量	
					都市ガス kW (Kcal/h)	LPガス kW (Kg/h)
CFL-27AP	2,760×1,250×870	1,810×600×14.2	98	1520	76.7(66,000)	76.7(5.50)
CFL-35AP	3,585×1,250×870	2,635×600×20.5	132	2190	102.3(88,000)	102.3(7.33)
CFL-40AP	4,155×1,250×870	3,205×600×25	156	2670	115.1(100,000)	115.1(8.33)
CFL-50AP	5,175×1,250×870	4,225×600×33	195	3520	166.3(143,000)	166.3(11.92)
CFL-60AP	6,060×1,250×870	5,110×600×40	238	4270	204.6(176,000)	204.6(14.67)
CFL-70AP	7,075×1,250×870	6,125×600×48	282	5120	255.8(220,000)	255.8(18.33)

■有効油深 65mm ■ガス接続口 32Aユニオン ■電気容量 三相200V 400W

■温度調節範囲 常温～200℃

◇W1200mmの卓上タイプ(CFL-12型)もございます。



ニッコー 株式会社