

電気・IHフライヤー

電気フライヤーシリーズ

ろ過機能付フライヤー

電気オートリフトフライヤー

電気フライヤー卓上シリーズ

天ぷらフライヤーシリーズ

電気丸型フライヤー

IH丸型フライヤー

IHフライヤーシリーズ

電気ドーナツフライヤー

NEW

連続フライヤーシリーズ

電気食用油ろ過機

遠心分油機

省エネ電気厨房機で
節電!

節電タイプもラインナップ!



SEFD-18K



EFCH-8LN



TEF-13-4-1LN

・赤外線連続フライヤー

USB対応仕様

・赤外線連続フライヤー用ろ過機

HACCP
対応

赤外線連続フライヤー EFCH

YouTube ニチワ電機公式チャンネルにて動画配信中!

ニチワ電機 YouTube

検索



INDEX

さまざまな用途に対応した豊富なラインナップ

ニチワのフライヤーは、スタンドタイプ、卓上タイプ、天ぷらフライヤー、IHフライヤーなど、豊富なバリエーションがそろっていますので、お客様の用途に応じて最適な機種をお選びいただけます。

電気フライヤー

電気ディープフライヤー

〈スタンダードタイプ〉
SEFD-Kシリーズ

▶ P2



〈スローダウンタイプ〉
SEFD-KDシリーズ

▶ P4



〈ハイスベックタイプ〉
SEFD-Sシリーズ

▶ P5



〈フィードバック制御タイプ〉
SEFD-KCシリーズ

▶ P7



〈節電タイプ〉
SEFD-18KE

▶ P8



SEF-22Kシリーズ

▶ P8



ろ過機能付フライヤー

SEFD-KFシリーズ
SEFT-27KF
SEFD-KF-1Lシリーズ

▶ P9



電気オートリフトフライヤー

SEFD-K-1L
シリーズ

▶ P11



SEFD-K-2L2
シリーズ

▶ P12



電気フライヤー

〈卓上タイプ〉
TEFシリーズ

▶ P13



電気オートリフトフライヤー

〈卓上タイプ〉
TEF-6-1L
TEF-13-4-1LN

▶ P14



〈卓上タイプ〉
TEFDシリーズ

▶ P15



電気ミニフライヤー

〈卓上タイプ〉
MTEF-3D

▶ P16



電気ミニミニフライヤー

〈卓上タイプ〉
MMFシリーズ

▶ P16



電気天ぷらフライヤー

〈節電タイプ〉
SEFTシリーズ

▶ P21



〈卓上タイプ〉
SEFD-4H

▶ P23



IH天ぷらフライヤー

MIRFシリーズ

▶ P23



電気丸型フライヤー

SEFR-18K

▶ P25



IH丸型フライヤー

MISR-18K

▶ P26



IHフライヤー

MSFシリーズ

▶ P27



MITEFシリーズ
MISFシリーズ

▶ P29



電気ドーナツフライヤー

EDFNシリーズ

▶ P33



電気エプロン式卓上連続フライヤー

EFC-8シリーズ

▶ P34



電気連続フライヤー

EFC-12シリーズ

▶ P35



赤外線連続フライヤー

EFGHシリーズ

▶ P36



IH連続フライヤー

MIFCシリーズ

▶ P3



MIFKシリーズ

▶ P39



電気食用油ろ過機

NY/NYKシリーズ

▶ P41



NKシリーズ

▶ P42



遠心分油機

OCNシリーズ

▶ 裏面





電気フライヤー

〈スタンダードタイプ/スローダウンタイプ〉

SEFD-K/KDシリーズ

カリッ、サクッと美味しく揚がる!ニチワのフライヤー

低温加熱により、美味しく、美しく揚がる!

独自開発の特殊形状ヒーターにより、油温に近い、低温加熱を実現。

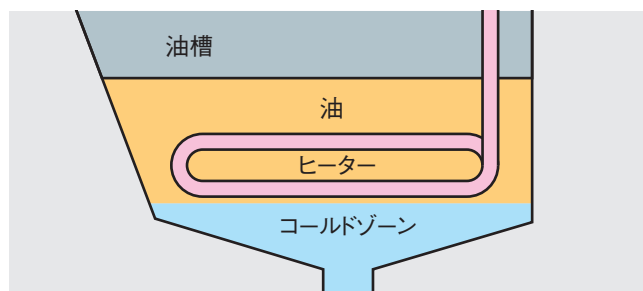
揚げカスなどの付着も少なく、焦げによる油の劣化を抑え隅々まで均一に加熱しますので、食材の持つ風味を損なわずに、スピーディーに調理できます。

直接加熱方式を採用

ヒーターを油槽中につけて加熱するので、加熱効率が高く、立ち上がりが早く、食材投入後の温度復帰も早く経済的です。

コールドゾーンにより油が長持ち

油槽底部は温度の低いコールドゾーンになっており、揚げカスなどはこの部分に沈むので、焦げ付きを防ぐ効果があり油の劣化、酸化を少なくして油を長持ちさせます。



正確で安定した温度管理が実現

高性能マイコンと高感度センサーにより設定温度を正確に自動的に維持します。この正確な温度管理が揚げ物の美味しさの決め手です。

操作简单、5メニュー機能搭載

油温は見やすいデジタル表示で操作も簡単。メモリーキーを押すだけでメニューに合わせた油の温度(5メニューまで)が選べます。



安全・安心

温度過昇防止装置、自己診断機能を搭載

油温が異常に上昇した場合、自動的にヒーターへの通電がストップする温度過昇防止装置を内蔵しています。機器トラブルが起こった場合、表示部にエラーメッセージを表示し、通電をストップする自己診断機能を搭載しています。

優れた清掃性

パイプ脚の採用により床のモップ掛けが可能になり、厨房内を清潔に保つことができます。

排油処理が容易にできる排油バルブ付

排油処理は排油バルブをひねるだけで簡単に行えます。

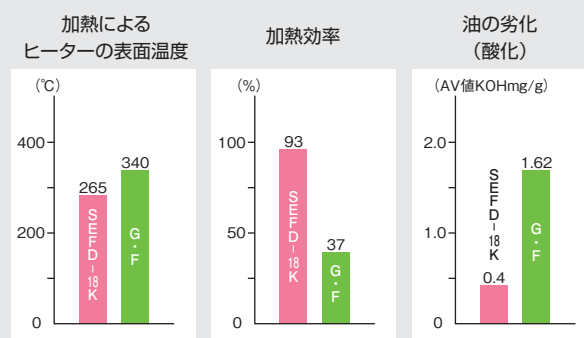
スイングアップ方式によりお手入れらくらく

ヒーター部はハンドルによりスイングアップすることができ、油槽内は出っぱりなどがなく、油槽のお手入れが容易にできます。

また、ヒーター表面を揚げカスが付きにくい加工をしたクリーンヒーターを標準採用し、清掃しやすくなっています。



■電気フライヤー(SEFD-18K)の性能比較



- 上記のグラフは、電気フライヤー(SEFD-18K)とガス式フライヤー(油量18ℓ仕様)における定常負荷(油温度180℃にて)の測定値です。
- 油の劣化(酸化)は1日8時間×7日間連続加熱した結果です。(新油でのAV値は0.04KOHmg/gです) 〈当社比〉
SEFD-18K: 電気フライヤー
G・F: ガス式フライヤー

電気フライヤー〈スタンダードタイプ〉

SEFD-Kシリーズ

SEFD-13K

SEFD-18K

SEFD-23K

SEFD-27K

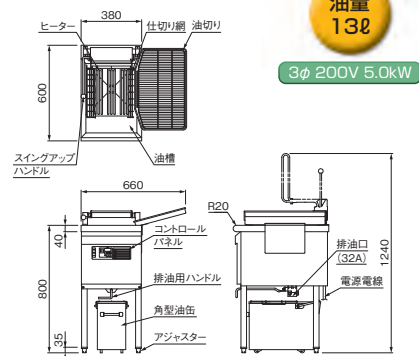


SEFD-13KW

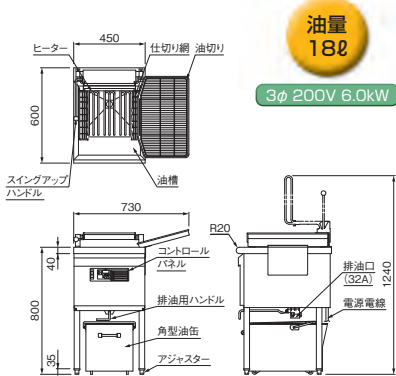
SEFD-18KW



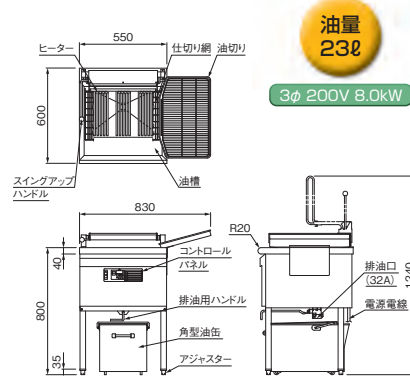
SEFD-13K



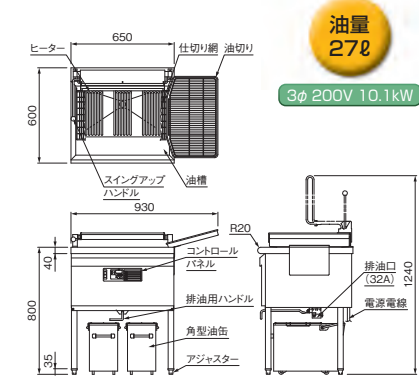
SEFD-18K



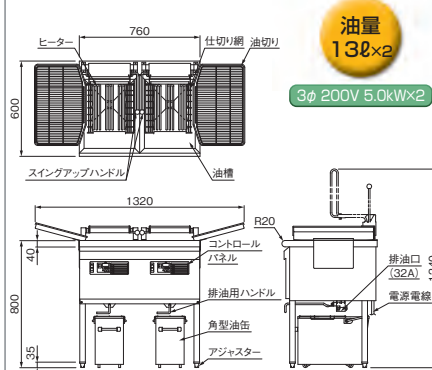
SEFD-23K



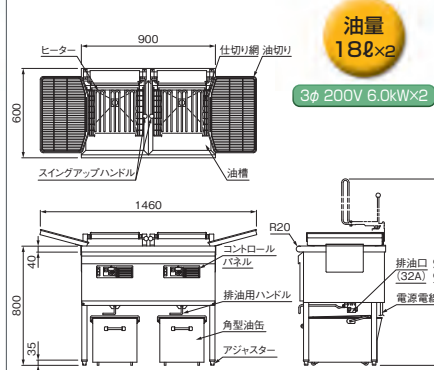
SEFD-27K



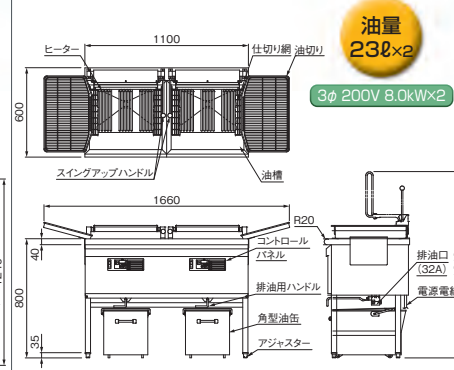
SEFD-13KW



SEFD-18KW



SEFD-23KW



電気フライヤー〈スローダウンタイプ〉

SEFD-KDシリーズ

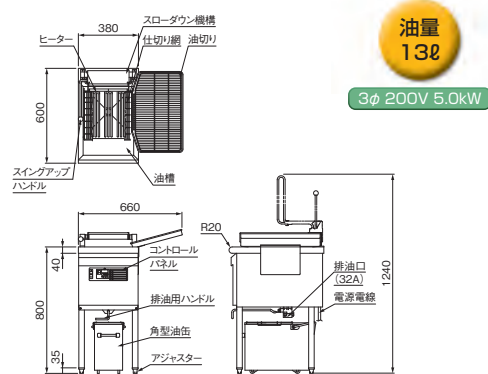
SEFD-18KD

安全・安心 ヒータースローダウン機構 をプラス

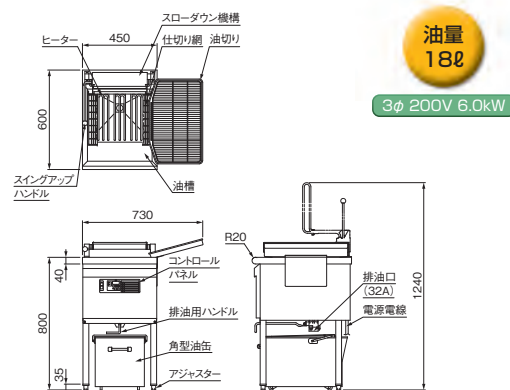
ヒーターをスイングアップもしくは、ダウンの操作中、油などで手が滑った場合、高温の油槽の中にヒーターが勢いよく落下し、油が周囲に飛び散り、大変危険です。そんなときでも、ヒータースローダウン機構付は、ヒーター部をゆっくり、静かに油の中に降ろして行きますので、安全・安心にご使用いただけます。



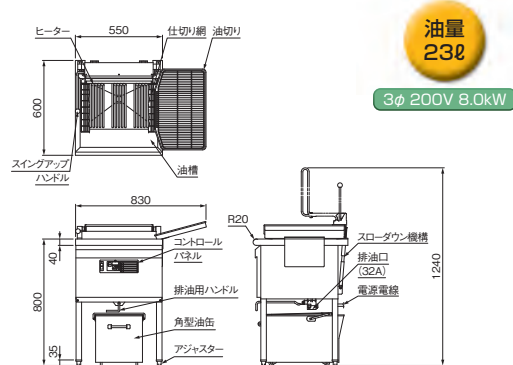
SEFD-13KD



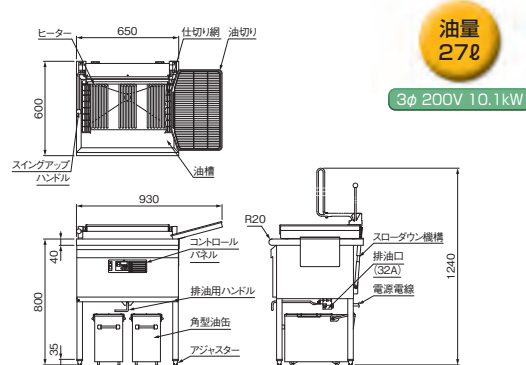
SEFD-18KD



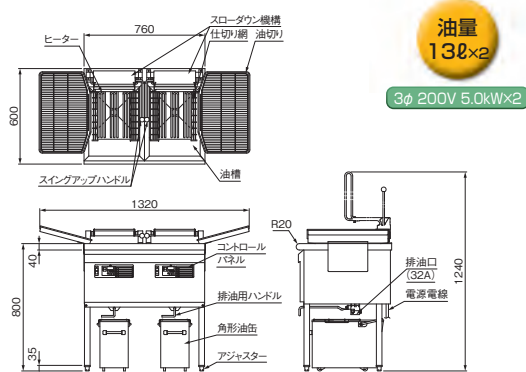
SEFD-23KD



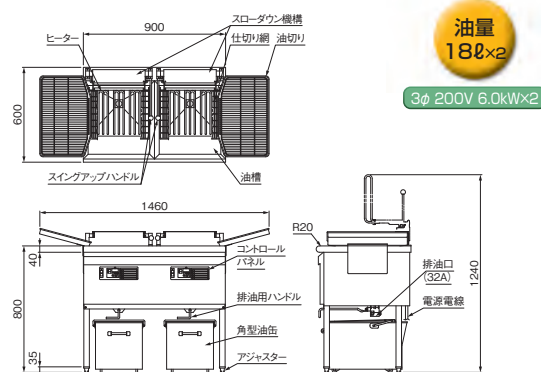
SEFD-27KD



SEFD-13KWD



SEFD-18KWD





電気フライヤー

〈ハイスペックタイプ〉

SEFD-Sシリーズ

操作性、安全性を追求した一歩進んだハイスペックモデル

調理のマニュアル化が簡単、 メニュープログラム機能搭載

調理温度、時間の登録で繰り返し調理を実現。

油の温度は5メニュー、調理時間は10メニューまで登録でき、
調理のマニュアル化が図れます。



タイマーメニュー3工程まで設定可能

1つのメニュータイマーに3工程まで設定ができますので2度
揚げ開始までの待機時間、2度目の調理時間を設定しておけ
ば容易に2度揚げ調理にも対応できます。

省エネモード搭載

省エネキーを押した場合、または長時間調理しない場合、自動
的に省エネモードに切替わり、設定温度より低い温度でのアイ
ドリング運転により、節電並びに油劣化抑制の効果が得られま
す。

溶解モード搭載

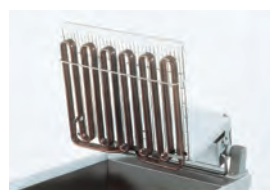
ラードなどの固形油を使用する場合、溶解キーを押すだけで
固形油を徐々に加熱し、溶解させることで、通常使用できるよ
うになります。

薄型ヒーターを採用

フラットな薄型ヒーターの採用で、
低温加熱で油の劣化を防ぎます。
また、ヒーターの間隔も広いので、
清掃性も向上しています。

(クリーンヒーター*はオプションです)

*クリーンヒーターはヒーター表面を揚げ
カスが付きにくく加工したヒーターです。



薄型ヒーター採用

安全・安心

温度過昇防止装置、自己診断機能を搭載

油温が異常に上昇した場合、自動的にヒーターへの通電がス
トップする温度過昇防止装置を内蔵しています。機器トラブ
ルが起こった場合、表示部にエラーメッセージを表示し、通電
をストップする自己診断機能を搭載しています。

自動補正機能が対応可能(オプション)

投入した揚げ物の量を感知して、自動で調理時間を調節する
機能です。

オプション仕様として、次の3種類の機能を追加搭載可能です。

漏電遮断器 [B]

漏電遮断器を装備することで電気
の安全性が向上します。

ヒータースローダウン機構 [D]

スイングアップしたヒーターをゆっくり
下降させることで油の飛び散りを防ぎ
ます。また、本体の奥行寸法は600mm
のままです。

バルブスイッチ [V]

排油バルブに開閉スイッチを設け、
誤って運転中にバルブを開いても安
全に停止します。

*オプション仕様を追加した場合、形式の後ろにそれぞれのオプションの記号が追加になります。
付加する記号の順番は、アルファベット順で若いほうが先になります。

例:SEFD-18Sの場合

オプション仕様なし 型式 SEFD-18S

漏電遮断器、スローダウン機構付の場合(バルブスイッチは不要) 型式 SEFD-18S-BD

漏電遮断器、スローダウン機構、バルブスイッチ付の場合 型式 SEFD-18S-BDV

●オプション記号

漏電 遮断器	スロー ダウン機構	バルブ スイッチ
記号 B	D	V

SEFD-13S

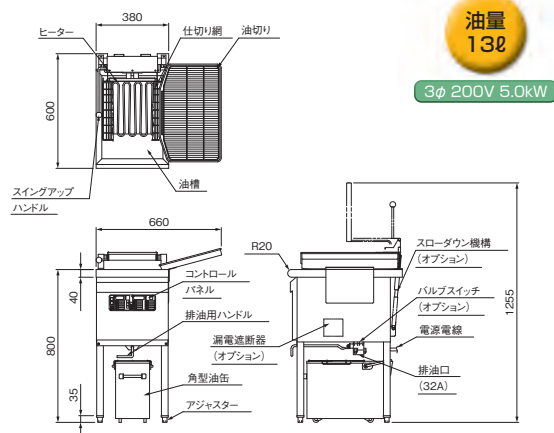
SEFD-18S

SEFD-23S

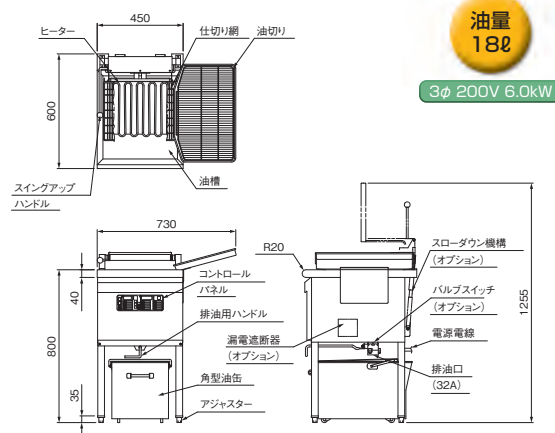
SEFD-27S



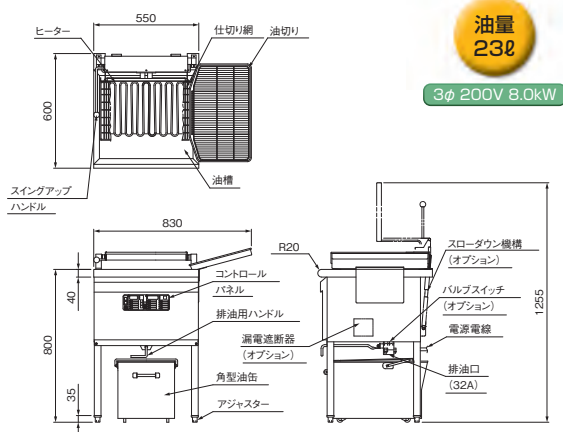
SEFD-13S



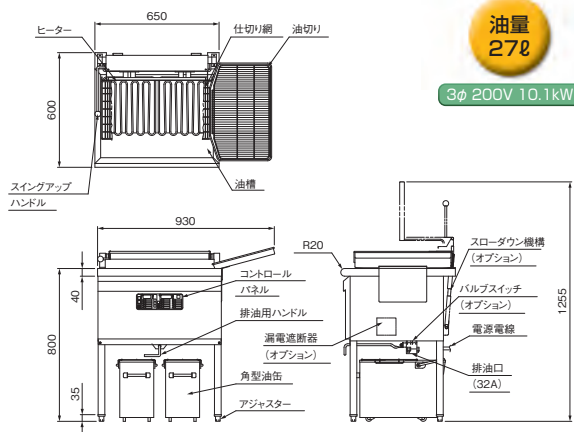
SEFD-18S



SEFD-23S



SEFD-27S





電気フライヤー 〈フィードバック制御タイプ〉

中部電力株式会社
共同開発品

SEFD-KCシリーズ

省エネ電気厨房機で
節電!

安定した調理品質を省コストで実現

業界初の油温 **フィードバック制御※** 特許登録済 により安定した調理品質を確保するとともに従来の電気フライヤーに比べ年間消費電力を**約6%低減**、CO₂排出量も年間**約200kg削減**できます。

※フィードバック制御とは、油温変動の検出により、食材の有無や、数量などの状態を判定し「立ち上げ時」「待機時」「調理時」などのモードを自動的に切替える方式。
(詳細についてはお問い合わせください)

年間消費油量の大幅削減を達成

独自開発の槽の構造および薄型ヒーターの採用により、油面を低くすることで、従来品の電気フライヤーに比べて年間消費油量を**約13%削減**できます。
(クリーンヒーター*はオプションです)

*クリーンヒーターはヒーター表面を揚げカスが付きにくく加工したヒーターです。

清掃作業の省力化

従来品の電気フライヤーより間隔の広い、薄型ヒーターを採用することで、清掃作業が容易になり、省力化を実現します。



薄型ヒーター採用

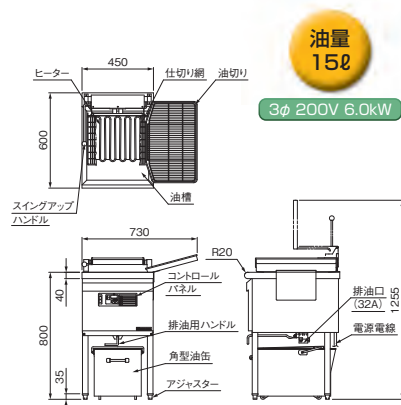
SEFD-18KC

SEFD-23KC

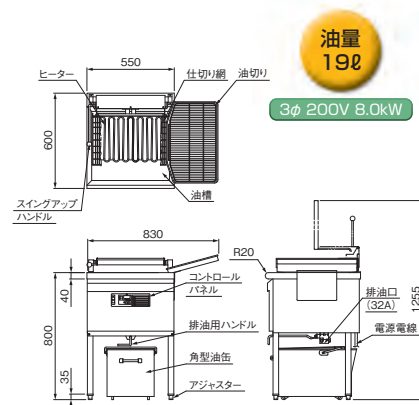
SEFD-27KC



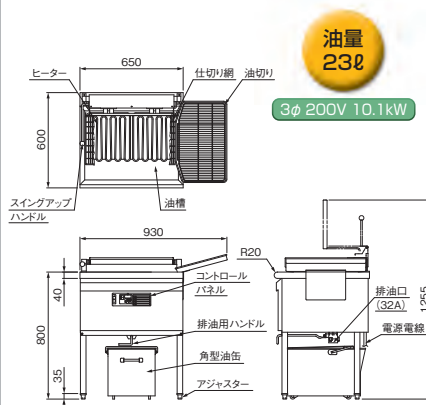
SEFD-18KC



SEFD-23KC



SEFD-27KC





電気フライヤー

〈節電タイプ〉

SEFD-18KE

省エネ電気厨房機で
節電!

省電力で節電に貢献

同じ調理能力でありながら消費電力約15%以上削減できました(当社比)。

新制御方式の採用

食材投入を素早く感知する新制御方式の採用により、油温の低下を抑えられます。(詳細についてはお問い合わせください)

省エネモード搭載

長時間調理しない場合、自動的に省エネモードに、切替わり、設定温度より低い温度で維持します。そのことにより節電並びに油劣化抑制の効果が得られます。

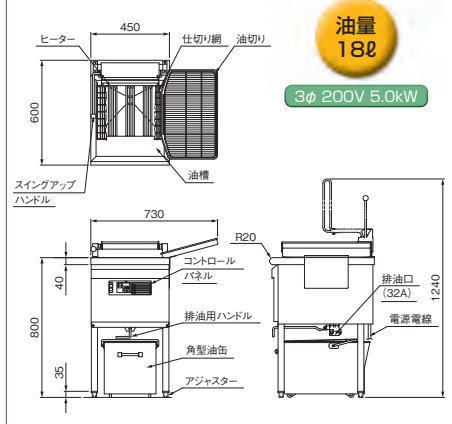
操作简单、5メニュー機能搭載

油温は見やすいデジタル表示で操作も簡単。メモリーキーを押すだけでメニューに合わせた油の温度(5メニューまで)が選べます。(SEFD-KCシリーズ、SEFD-18KE、SEF-22Kともに同じです)

SEFD-18KE



SEFD-18KE



電気ディープフライヤー

SEF-22Kシリーズ

深型油槽で大量調理

電気フライヤー(SEFD-Kシリーズ)と同じ機能に加え、油槽が深くハイパワーですので、効率よく連続調理ができ、大量の食材投入による油温低下から素早く復帰します。

オートリフトタイプもラインナップ(SEF-22K-2L2)

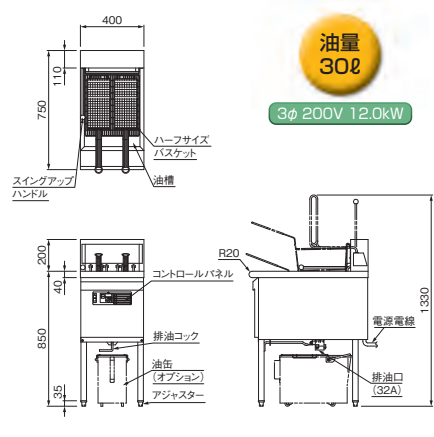
あらかじめ登録された調理時間で、フライバスケットが自動的にリフトアップ。

※機能詳細については、P12の電気オートリフトフライヤーの2バスケットタイプをご覧ください。

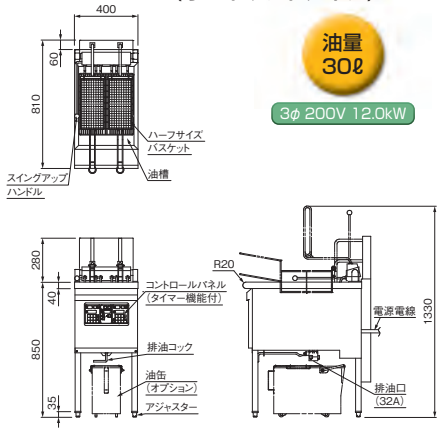
SEF-22K



SEF-22K



SEF-22K-2L2 (オートリフトタイプ)





ろ過機能付フライヤー

SEFD-KFシリーズ/SEFT-27KF

高機能フライヤーと、ろ過機が一体化!

ろ過作業がスムーズにできるので清掃時間の短縮に貢献します。重く熱い油缶を持ち上げることがないので火傷のリスクも少なく、安全です。また、油の劣化を抑制し油の使用量の削減が可能です。

調理のマニュアル化が簡単、メニュープログラム機能搭載

調理温度、時間の登録で繰り返し調理を実現。油の温度は5メニュー、調理時間は10メニューまで登録でき、調理のマニュアル化が図れます。

タイマーメニュー3工程まで設定可能

1つのメニュータイマーに3工程まで設定ができますので2度揚げ開始までの待機時間、2度目の調理時間を設定しておけば容易に2度揚げ調理にも対応できます。

省エネモード搭載

省エネキーを押した場合、または長時間調理しない場合、自動的に省エネモードに切替わり、設定温度より低い温度でのアイドリング運転により、節電並びに油劣化抑制の効果が得られます。

溶解モード搭載

ラードなどの固形油を使用する場合、溶解キーを押すだけで固形油を徐々に加熱し、溶解させることで、通常使用できるようになります。

食用油ろ過機(Oil Filter Machine)内蔵

ろ過作業がスムーズに安全に!

ろ紙をセットしたろ過槽を収納し、本体の操作パネルの運転キーを押すだけで操作完了。重く熱い油缶を持ち上げる危険もなくなり安全です。

ろ過タイマー付

ろ過時間を設定し、設定時間が経過すると自動的にろ過ポンプを停止します。ろ過タイマーは1〜30分までの設定可能(1分単位)。

電源設備別途不要

ろ過ポンプ、操作パネルはフライヤー本体に内蔵。



ヒータースローダウン機構

スイングアップしたヒーターをゆっくり下降させることで油の飛び散りを防ぎます。



薄型ヒーターを採用

フラットな薄型ヒーターの採用で、低温加熱で油の劣化を防ぎます。また、ヒーターの間隔も広いので、清掃性も向上しています。(クリーンヒーター*はオプションです)



薄型ヒーター採用

*クリーンヒーターはヒーター表面を揚げカスが付きにくく加工したヒーターです。

オートリフトタイプもラインナップ

あらかじめ登録された調理時間で、フライバスケットが自動的にリフトアップ。正確な時間と温度管理により、誰でも安定した品質の揚げ物調理ができます。フライ作業を機械が行うので省力化に有効です。さらに調理中は他の作業が行えるため、作業効率もアップします。(SEFD-KF-1Lシリーズのみ)

吐出ノズル(油戻し口)

カブラにより吐出ノズルがワンタッチで取外せ、排油用ホース(オプション)に付け替えることができます。



吐出ノズル



排油用ホース

排油バルブスイッチ

誤って運転中にバルブを開いてもヒーターへの通電がストップし安全です。

安全・安心

温度過昇防止装置、自己診断機能を搭載

油温が異常に上昇した場合、自動的にヒーターへの通電がストップする温度過昇防止装置を内蔵しています。機器トラブルが起こった場合、表示部にエラーメッセージを表示し、通電をストップする自己診断機能を搭載しています。

自動補正機能が対応可能(オプション)

投入した揚げ物の量を感知して、自動で調理時間を調節する機能です。

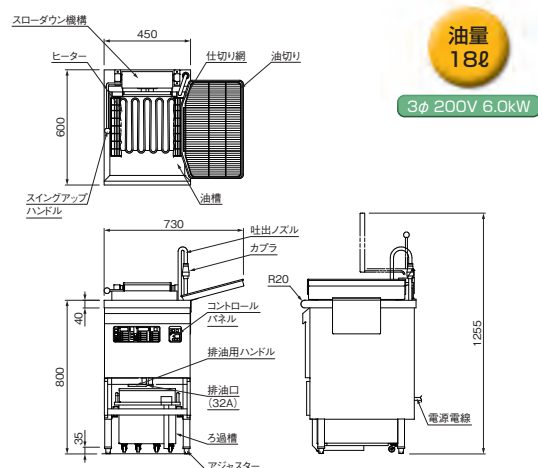
SEFD-18KF

SEFD-23KF

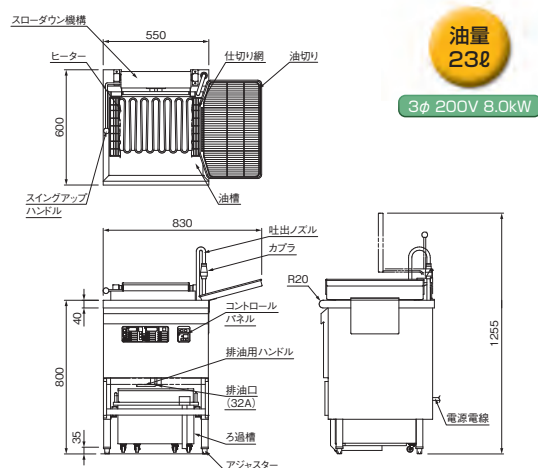
SEFD-27KF



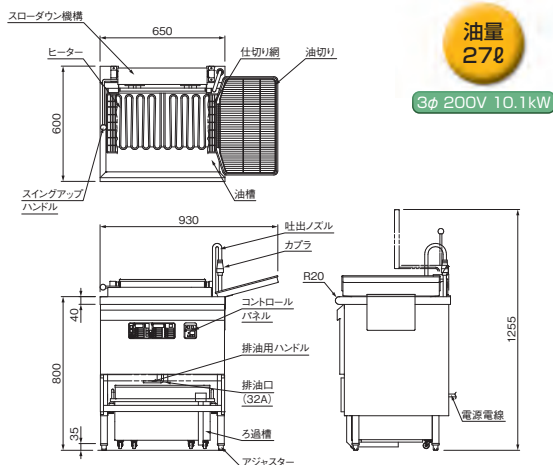
SEFD-18KF



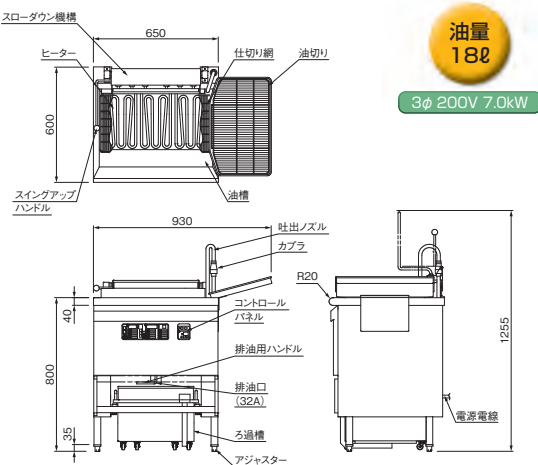
SEFD-23KF



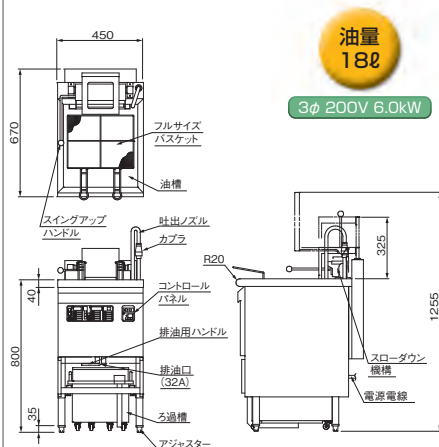
SEFD-27KF



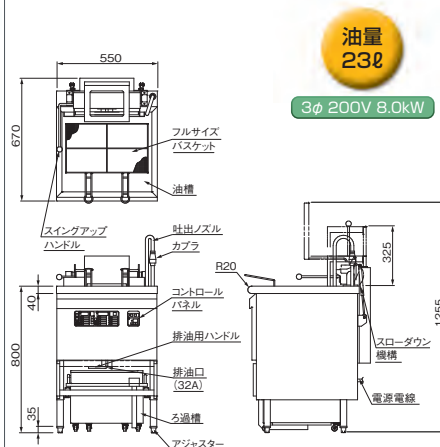
SEFT-27KF (天ぷらフライヤー)



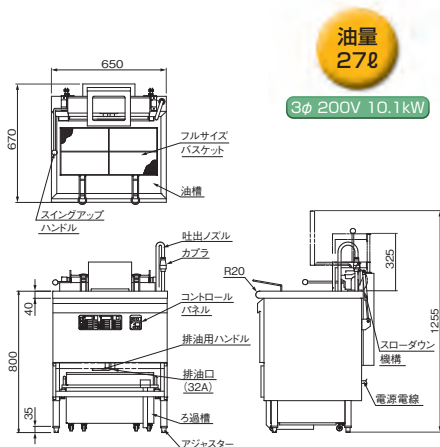
SEFD-18KF-1L (オートリフトタイプ)



SEFD-23KF-1L (オートリフトタイプ)



SEFD-27KF-1L (オートリフトタイプ)





電気オートリフトフライヤー

SEFD-K-1L/SEFD-K-2L2シリーズ

オートリフト機構をプラス!安定した品質の揚げ物調理ができます

あらかじめ登録された調理時間で、フライバスケットが自動的にリフトアップ。正確な時間と温度管理により、誰でも、安定した品質の美味しい揚げ物調理ができます。フライ作業を機械が行うので省力化に有効です。さらに調理中は他の作業が行えるため作業効率もアップします。

2度揚げのステップ調理機能を搭載

あらかじめ、調理終了後2度目までの待機時間と2度目の調理時間を設定しておけば容易に2度揚げ調理ができます。

溶解モード搭載

ラードなどの固形油を使用する場合、溶解キーを押すだけで、固形油を徐々に加熱し溶解させることで、通常使用できるようになります。

節電、油劣化を抑制する省エネモード

省エネキーを押した場合、設定温度より、低くなるように、制御が行われ、油の酸化を抑え、消費電力も節約でき、経済的です。

自動補正機能が対応可能(オプション)

投入した揚げ物の量を検知して、自動で調理時間を調節する機能です。

1バスケットタイプ

操作簡単 メニュープログラム機能搭載

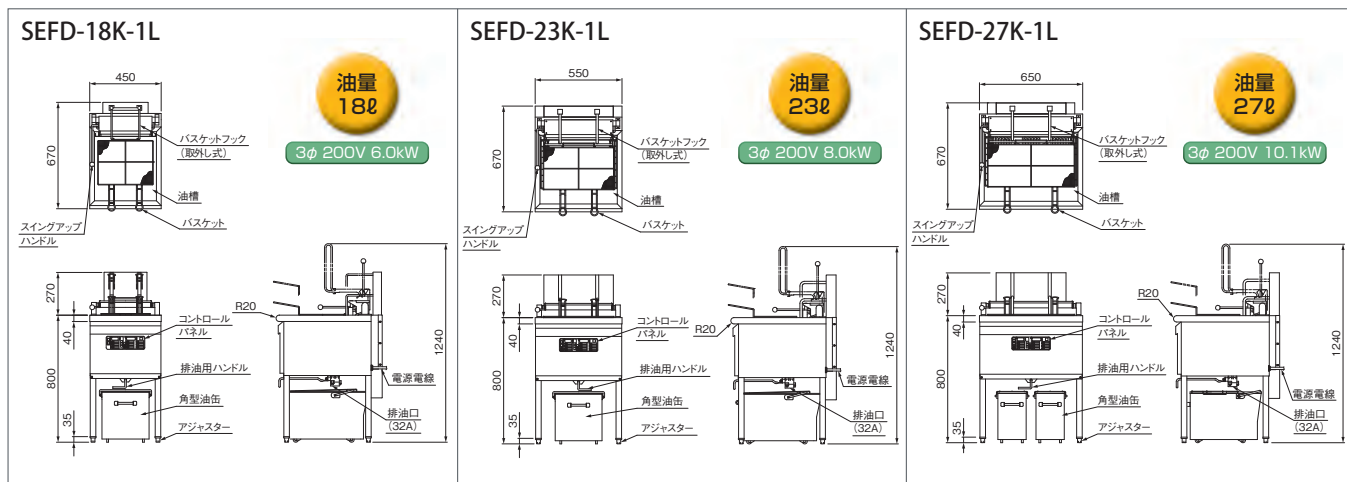
デジタル表示で見やすく、調理温度、時間の登録で繰り返し調理が実現。油の温度は5メニュー、調理時間は10メニュー登録でき、調理のマニュアル化が図れます。

電気オートリフトフライヤー〈1バスケットタイプ〉

SEFD-18K-1L

SEFD-23K-1L

SEFD-27K-1L



2バスケットタイプ

コントロールパネルを正面に集約

洗浄モード

洗浄キーを押すと洗浄に最適な設定温度(80℃)に切替わります。

レシピコピー機能

レシピコピーキーを押すと左リフトの全レシピを右リフトへコピーできます。

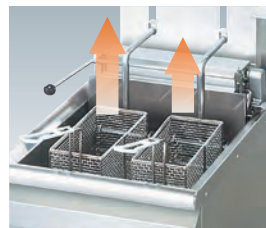
お知らせメロディー機能搭載

調理が完了するとメロディーでお知らせします。
なお、メロディーは全13種類から選択できます。



2回路のオートリフト機構

リフトのタイマーが左右のバスケット別々にセットが可能であるため、種類の違う食材でも同時に調理でき、作業効率がアップします。



SEFD-18K-2L2

操作簡単 メニュープログラム機能搭載

デジタル表示で見やすく、調理温度、時間の登録で繰り返し調理が実現。油の温度は1メニュー、調理時間は1リフトにつき99メニュー登録でき、調理のマニュアル化が図れます。

電気オートリフトフライヤー〈2バスケットタイプ〉

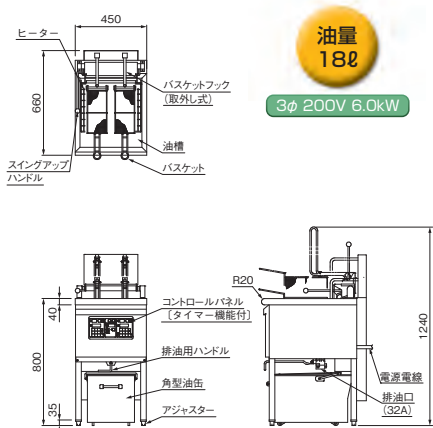
SEFD-18K-2L2

SEFD-23K-2L2

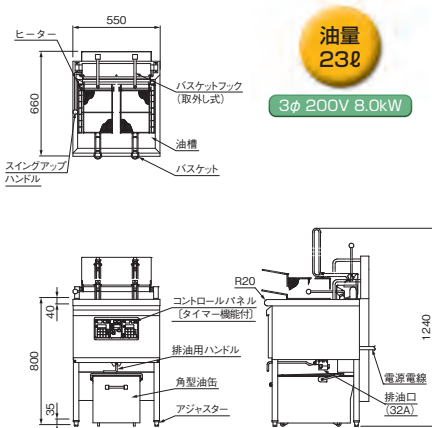
SEFD-27K-2L2



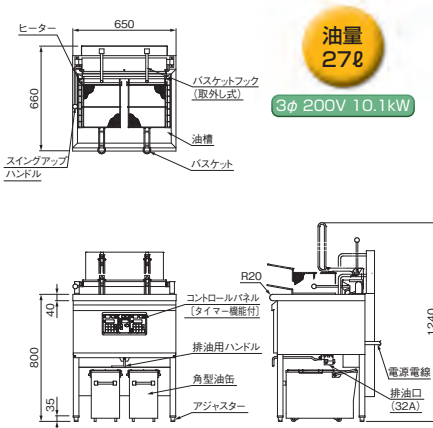
SEFD-18K-2L2



SEFD-23K-2L2



SEFD-27K-2L2





電気フライヤー/電気オートリフトフライヤー 〈卓上タイプ〉 〈卓上タイプ〉

TEFシリーズ

コンパクトな卓上タイプで省スペース化を実現します

直接加熱方式を採用

ヒーターを油槽中につけて加熱するので、熱効率に優れています。また機能的にも、立ち上がりが早く、食材投入後の油温低下にも高性能センサーが反応し素早く再加熱を開始します。隅々まで均一に加熱しますのでスピーディーに美味しく調理できます。

スイングアップ方式によりお手入れらくらく

ヒーター部はハンドルによりスイングアップすることができ、油槽内は出っぱりなどがなく、油槽のお手入れが容易に行えます。

安全・安心

温度過昇防止装置、自己診断機能を搭載

油温が異常に上昇した場合、自動的にヒーターへの通電をストップする温度過昇防止装置を内蔵しています。機器トラブルが起こった場合、表示部にエラーメッセージを表示し、通電をストップする自己診断機能を搭載しています。

排油処理が容易にできる排油バルブ付

排油処理は排油バルブをひねるだけで簡単に行えます。(排油用のパイプは脱着式ですので、排油容器への処理が容易に行えます)

TEF-6・TEF-6-1L

簡単、安全、家庭用電源100Vで使用できます

直接加熱方式

ヒーターを直接油槽につける直接加熱方式により、熱効率に優れています。

安全・安心 温度過昇防止装置搭載

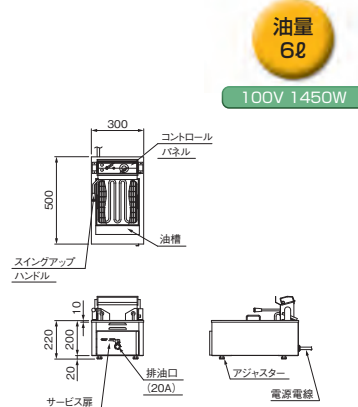
油温が異常に上昇した場合、自動的にヒーターへの通電がストップする温度過昇防止装置を内蔵しています。

電気フライヤー〈卓上タイプ〉

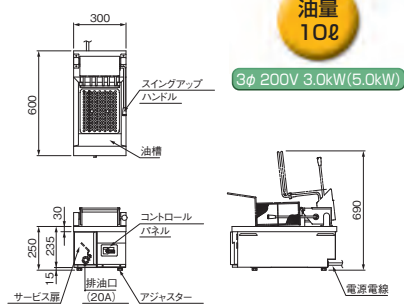
TEF-13-4



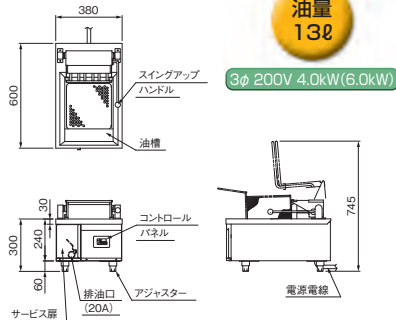
TEF-6



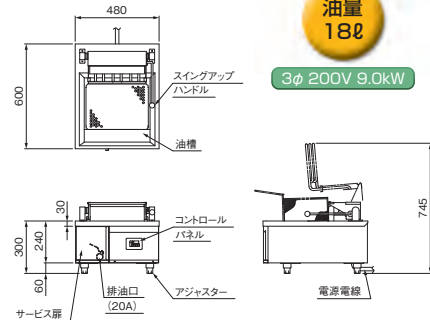
TEF-10-3-D
TEF-10-5-D



TEF-13-4
TEF-13-6



TEF-18-9

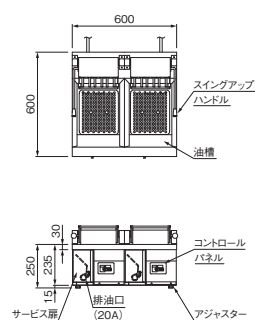


電気フライヤー〈卓上タイプ〉

TEF-13-4W



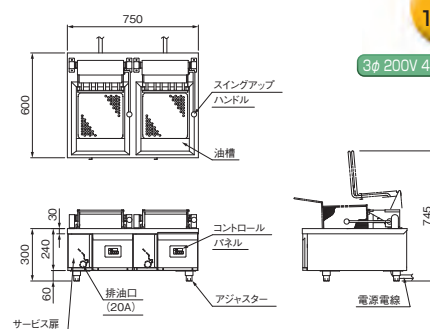
TEF-10-3W-D
TEF-10-5W-D



油量
10ℓ×2

3φ 200V 3.0kW×2(5.0kW×2)

TEF-13-4W
TEF-13-6W



油量
13ℓ×2

3φ 200V 4.0kW×2(6.0kW×2)

電気オートリフトフライヤー〈卓上タイプ〉

揚げ時間をタイマーで設定、オートリフト機構により、自動的にフライアップ

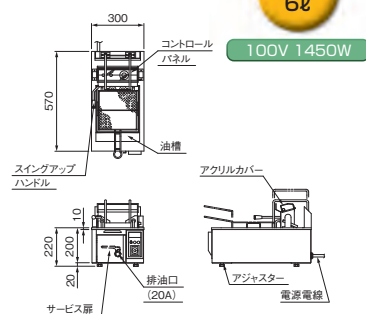
1回路のオートリフト機構付

あらかじめ設定した調理時間でフライバスケットが自動的にリフトアップ。
安定した品質と作業の効率がアップします。

TEF-6-1L



TEF-6-1L



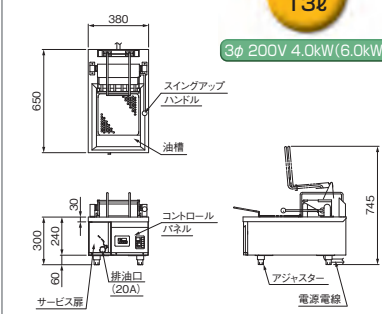
油量
6ℓ

100V 1450W

TEF-13-4-1LN



TEF-13-4-1LN
TEF-13-6-1LN



油量
13ℓ

3φ 200V 4.0kW(6.0kW)

電気オートリフトフライヤー

〈卓上タイプ〉

TEFDシリーズ

揚げ物調理の労力、時間を大幅削減!

安定した仕上がりの調理ができるオートリフト機構

あらかじめ登録された調理時間で、フライバスケットが自動的にリフトアップ。正確な時間と温度管理により、誰でも、安定した品質の美味しい揚げ物調理ができ、フライ作業を機械が行うので省力化に有効です。さらに調理中は、他の作業が行えるため、作業効率もアップします。

2回路のオートリフト機構

リフトのタイマーが左右別々にセットできるため、種類の違う食材でも同時に調理でき、作業効率がアップします。多品種、少量の揚げ物をタイムリーに調理できます。

排油処理が、安全、簡単にできる

排油は、ワンタッチジョイント式の排油ホースを接続し、排油バルブをひねるだけで簡単にいきます。

多彩な機能を標準装備

油調理メニューが左右99メニューまで登録できます

省エネモード

省エネキーを押した場合、設定温度より低くなるように制御が行われ、消費電力が節約でき、省エネに貢献します。



洗浄キー
省エネキー
レシピコピーキー

洗浄モード搭載

洗浄キーを押すと洗浄に最適な設定温度(80℃)に切替わります。

レシピコピー機能

レシピコピーキーを押すと左リフトの全レシピを右リフトへコピーできます。

お知らせメロディー機能

調理が完了するとメロディーでお知らせします。
なお、メロディーは全13種類から選択できます。

自動補正機能が対応可能(オプション)

投入した揚げ物の量を検知して、自動で調理時間を調節する機能です。

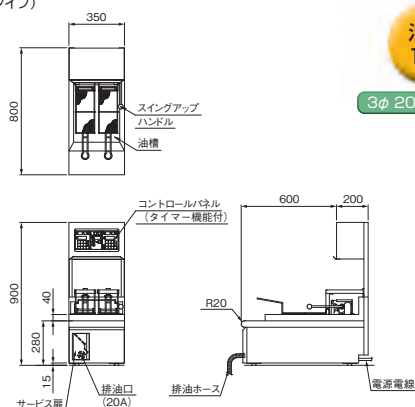
TEFD-13N-2L-D2



TEFD-13NW-2L-D2



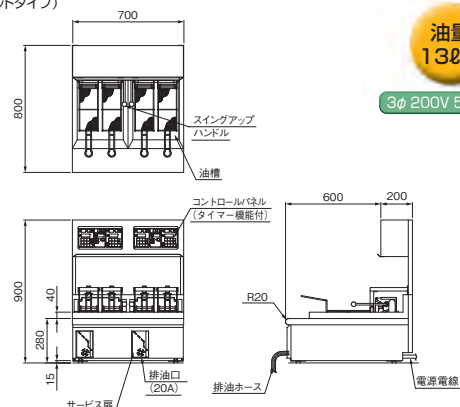
TEFD-13N-2L-D2
(1槽 2バスケットタイプ)



油量
13ℓ

3φ 200V 5.3kW

TEFD-13NW-2L-D2
(2槽 4バスケットタイプ)



油量
13ℓ×2

3φ 200V 5.3kW×2



電気ミニフライヤー

〈卓上タイプ〉

MTEF-3D

少量の揚げ物に最適です

直接加熱方式を採用

ヒーターを油槽中につけて加熱するので、熱効率に優れています。また機能的にも、立ち上がりが早く、食材投入後の油温低下にも高性能センサーが反応し素早く再加熱を開始します。隅々まで均一に加熱しますのでスピーディーに美味しく調理できます。

安全・安心

温度過昇防止装置、自己診断機能を搭載

油温が異常に上昇した場合、自動的にヒーターへの通電をストップする温度過昇防止装置を内蔵しています。機器トラブルが起こった場合、表示部にエラーメッセージを表示し、通電をストップする自己診断機能を搭載しています。

排油処理が容易にできる排油バルブ付

排油処理は排油バルブをひねるだけで簡単に行えます。(排油用のパイプは脱着式ですので、排油容器への処理が容易にできます。)

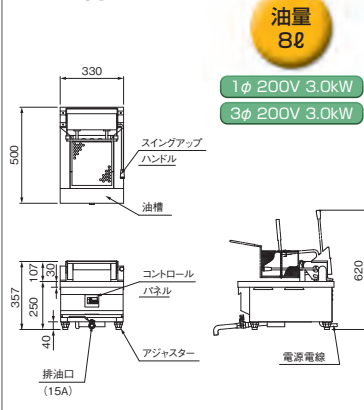
スイングアップ方式によりお手入れらくらく

ヒーター部はハンドルによりスイングアップすることができ、油槽内は出っぱりなど妨げるものがなく、油槽のお手入れが容易に行えます。

MTEF-3D



MTEF-3D



電気ミニミニフライヤー

〈卓上タイプ〉

MMFシリーズ

簡単、安全、家庭用電源100Vで使用できます

小型軽量で設置場所を選びません

油温はサーモスタットにより、最適温度にセットするだけの簡単操作です。

ヒーターユニットは

取外し式

ヒーターユニットは油槽から取外せますので清掃、日々のお手入れが容易に行えます。



直接加熱方式

ヒーターを直接油槽につける直接加熱方式により、熱効率に優れています。

安全・安心 温度過昇防止装置搭載

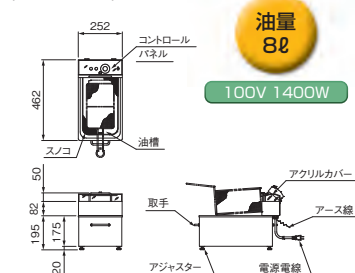
油温が異常に上昇した場合、自動的にヒーターへの通電がストップする温度過昇防止装置を内蔵しています。

MMF-82B

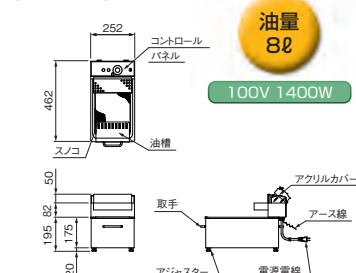
MMF-82T



MMF-82B
(バスケットタイプ)



MMF-82T
(スライドタイプ)

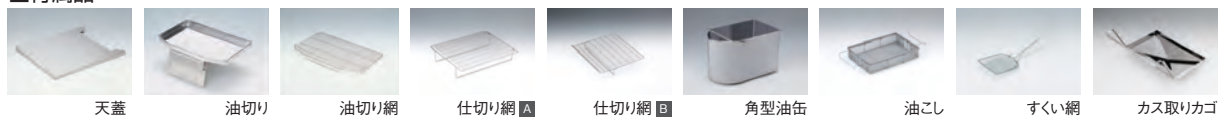


仕様

■電気フライヤー P2～P8

モデル		外形寸法(mm)	定格消費電力	電源電線	推奨漏電 ブレーカー 容量(A)	調理能力 コロッケ (個/1回)	適正 油量 (ℓ)	排油 バルブ (A)	本体質量 (kg)
		間口 (W) × 奥行 (D) × 高さ (H)							
スタンダード タイプ	SEFD-13K	380 × 600 × 800	3φ200V 5.0kW	2m 接地3P-20A ㊟ 引掛プラグ付	20	10～15	13	32	30
	SEFD-18K	450 × 600 × 800	3φ200V 6.0kW	2m 接地3P-20A ㊟ 引掛プラグ付	20	15～20	18	32	35
	SEFD-23K	550 × 600 × 800	3φ200V 8.0kW	2m 接地3P-30A ㊟ 引掛プラグ付	30	21～26	23	32	40
	SEFD-27K	650 × 600 × 800	3φ200V 10.1kW	2m 直結	40	27～32	27	32	45.5
	SEFD-13KW	760 × 600 × 800	3φ200V 5.0kW×2	2m 接地3P-20A ㊟ 引掛プラグ付×2	20×2	10～15×2	13×2	32×2	60
	SEFD-18KW	900 × 600 × 800	3φ200V 6.0kW×2	2m 接地3P-20A ㊟ 引掛プラグ付×2	20×2	15～20×2	18×2	32×2	75
	SEFD-23KW	1100 × 600 × 800	3φ200V 8.0kW×2	2m 接地3P-30A ㊟ 引掛プラグ付×2	30×2	21～26×2	23×2	32×2	85
スローダウン タイプ	SEFD-13KD	380 × 600 × 800	3φ200V 5.0kW	2m 接地3P-20A ㊟ 引掛プラグ付	20	10～15	13	32	31
	SEFD-18KD	450 × 600 × 800	3φ200V 6.0kW	2m 接地3P-20A ㊟ 引掛プラグ付	20	15～20	18	32	36
	SEFD-23KD	550 × 600 × 800	3φ200V 8.0kW	2m 接地3P-30A ㊟ 引掛プラグ付	30	21～26	23	32	41
	SEFD-27KD	650 × 600 × 800	3φ200V 10.1kW	2m 直結	40	27～32	27	32	47
	SEFD-13KWD	760 × 600 × 800	3φ200V 5.0kW×2	2m 接地3P-20A ㊟ 引掛プラグ付×2	20×2	10～15×2	13×2	32×2	62
	SEFD-18KWD	900 × 600 × 800	3φ200V 6.0kW×2	2m 接地3P-20A ㊟ 引掛プラグ付×2	20×2	15～20×2	18×2	32×2	77
ハイスベック タイプ	SEFD-13S	380 × 600 × 800	3φ200V 5.0kW	2m 接地3P-20A ㊟ 引掛プラグ付	20	10～15	13	32	30
	SEFD-18S	450 × 600 × 800	3φ200V 6.0kW	2m 接地3P-20A ㊟ 引掛プラグ付	20	15～20	18	32	35
	SEFD-23S	550 × 600 × 800	3φ200V 8.0kW	2m 接地3P-30A ㊟ 引掛プラグ付	30	21～26	23	32	40
	SEFD-27S	650 × 600 × 800	3φ200V 10.1kW	2m 直結	40	27～32	27	32	45.5
フィードバック 制御タイプ	SEFD-18KC	450 × 600 × 800	3φ200V 6.0kW	2m 接地3P-20A ㊟ 引掛プラグ付	20	20	15	32	35
	SEFD-23KC	550 × 600 × 800	3φ200V 8.0kW	2m 接地3P-30A ㊟ 引掛プラグ付	30	26	19	32	40
	SEFD-27KC	650 × 600 × 800	3φ200V 10.1kW	2m 直結	40	32	23	32	45.5
節電タイプ	SEFD-18KE	450 × 600 × 800	3φ200V 5.0kW	2m 接地3P-20A ㊟ 引掛プラグ付	20	15～20	18	32	35

■付属品

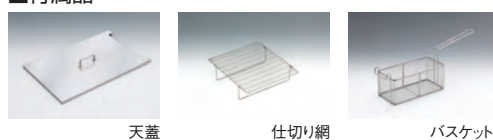


■電気ディープフライヤー P8

モデル		外形寸法(mm)	定格消費電力	電源電線	推奨漏電 ブレーカー 容量(A)	調理能力 フライドポテト (kg/h)	適正 油量 (ℓ)	オート リフト	排油 バルブ (A)	本体質量 (kg)
		間口 (W) × 奥行 (D) × 高さ (H)								
スタンダード タイプ	SEF-22K	400 × 750 × 850	3φ200V 12.0kW	2m 直結	50	34	30	—	32	40
オートリフト タイプ	SEF-22K-2L2	400 × 810 × 850	3φ200V 12.0kW	2m 直結	50	34	30	あり	32	65

●付属品のバスケット寸法／ハーブサイズ(150×320×140mm)

■付属品



■ろ過機能付フライヤー P9・P21

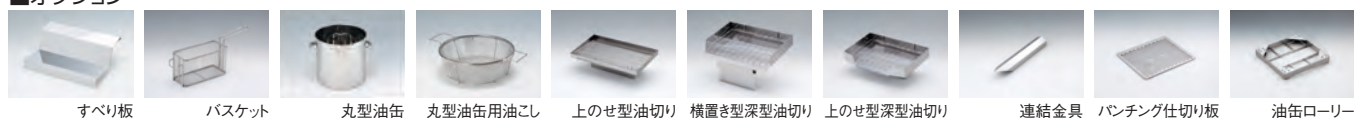
モデル		外形寸法(mm)	定格消費電力	電源電線	推奨漏電 ブレーカー 容量(A)	適正 油量 (ℓ)	オート リフト	排油 バルブ (A)	本体質量 (kg)
		間口 (W) × 奥行 (D) × 高さ (H)							
スタンダード タイプ	SEFD-18KF	450 × 600 × 800	3φ200V 6.0kW	2m 接地3P-20A ㊟ 引掛プラグ付	20	18	—	32	75
	SEFD-23KF	550 × 600 × 800	3φ200V 8.0kW	2m 接地3P-30A ㊟ 引掛プラグ付	30	23	—	32	85
	SEFD-27KF	650 × 600 × 800	3φ200V 10.1kW	2m 直結	40	27	—	32	95
天ぷら専用	SEFT-27KF	650 × 600 × 800	3φ200V 7.0kW	2m 接地3P-30A ㊟ 引掛プラグ付	30	18	—	32	95
オートリフト タイプ	SEFD-18KF-1L	450 × 670 × 800	3φ200V 6.0kW	2m 接地3P-20A ㊟ 引掛プラグ付	20	18	あり	32	100
	SEFD-23KF-1L	550 × 670 × 800	3φ200V 8.0kW	2m 接地3P-30A ㊟ 引掛プラグ付	30	23	あり	32	115
	SEFD-27KF-1L	650 × 670 × 800	3φ200V 10.1kW	2m 直結	40	27	あり	32	135

■付属品



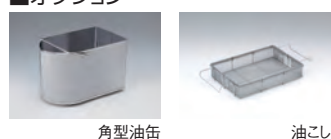
モデル		付属品								オプション												
		天蓋	油切り	油切り網	仕切り網	角型油缶	油こし	すくい網	カス取りカゴ	すべり板	バスケット	丸型油缶	丸型油缶用油こし	油切り	上のせ型	横置き型深型油切り	深型油切り	上のせ型	連結金具	仕切り板	パンチング	油缶ローラー
スタンダードタイプ	SEFD-13K	1	1	1	A 1	1	1	1		○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
	SEFD-18K	1	1	1	A 1	1	1	1		○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
	SEFD-23K	1	1	1	A 1	1	1	1		○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
	SEFD-27K	1	1	1	A 1	2	2	1		○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
	SEFD-13KW	2	2	2	A 2	2	2	2		○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
	SEFD-18KW	2	2	2	A 2	2	2	2		○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
	SEFD-23KW	2	2	2	A 2	2	2	2		○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
スローダウンタイプ	SEFD-13KD	1	1	1	A 1	1	1	1		○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
	SEFD-18KD	1	1	1	A 1	1	1	1		○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
	SEFD-23KD	1	1	1	A 1	1	1	1		○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
	SEFD-27KD	1	1	1	A 1	2	2	1		○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
	SEFD-13KWD	2	2	2	A 2	2	2	2		○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
	SEFD-18KWD	2	2	2	A 2	2	2	2		○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
ハイスベックタイプ	SEFD-13S	1	1	1	B 1	1	1	1		○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
	SEFD-18S	1	1	1	B 1	1	1	1		○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
	SEFD-23S	1	1	1	B 1	1	1	1		○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
	SEFD-27S	1	1	1	B 1	2	2	1		○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
フィードバック制御タイプ	SEFD-18KC	1	1	1	B 1	1	1	1	1	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
	SEFD-23KC	1	1	1	B 1	1	1	1	1	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
	SEFD-27KC	1	1	1	B 1	1	1	1	1	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
節電タイプ	SEFD-18KE	1	1	1	A 1	1	1	1		○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○

■オプション



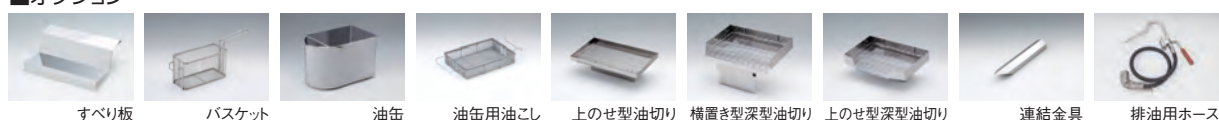
モデル		付属品				オプション	
		天蓋	仕切り網	バスケット	耐震金具	角型油缶	油こし
スタンダードタイプ	SEF-22K	1	1	2		○	○
オートリフトタイプ	SEF-22K-2L2	1	1	2	4	○	○

■オプション



モデル		付属品													オプション													
		天蓋	油切り	油切り網	仕切り網	すくい網	バスケット	吐出パイプ	ろ紙	ろ紙押さえ	カゴ	カス受け	ろ過槽蓋	金網	金具	ろ紙交換	すべり板	バスケット	油缶	油こし	油缶用	油切り	上のせ型	横置き型	深型油切り	上のせ型	連結金具	ホース
スタンダードタイプ	SEFD-18KF	1	1	1	1	1		1	5	1	1	1	1	1	1	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
	SEFD-23KF	1	1	1	1	1		1	5	1	1	1	1	1	1	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
	SEFD-27KF	1	1	1	1	1		1	5	1	1	1	1	1	1	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
天ぶら専用	SEFT-27KF	1	1	1	1	1		1	5	1	1	1	1	1	1	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
オートリフトタイプ	SEFD-18KF-1L	1			1	1	1	1	5	1	1	1	1	1	1	○		○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
	SEFD-23KF-1L	1			1	1	1	1	5	1	1	1	1	1	1	○		○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
	SEFD-27KF-1L	1			1	1	1	1	5	1	1	1	1	1	1	○		○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○

■オプション

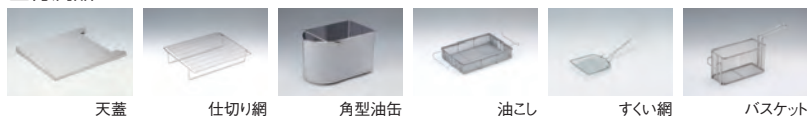


■電気オートリフトフライヤー P11～P12

モデル	外形寸法(mm)		定格消費電力	電源電線	推奨漏電ブレーカー容量(A)	調理能力 コロケ (個/1回)	適正 油量 (ℓ)	オート リフト	排油 バルブ (A)	本体 質量 (kg)
	間口 (W)	奥行 × 高さ (D) × (H)								
1 バスケット タイプ	SEFD-18K-1L	450 × 670 × 800	3φ200V 6.0kW	2m 接地3P-20A ㊟ 引掛プラグ付	20	15～20	18	あり	32	55
	SEFD-23K-1L	550 × 670 × 800	3φ200V 8.0kW	2m 接地3P-30A ㊟ 引掛プラグ付	30	21～26	23	あり	32	65
	SEFD-27K-1L	650 × 670 × 800	3φ200V 10.1kW	2m 直結	40	27～32	27	あり	32	80
2 バスケット タイプ	SEFD-18K-2L2	450 × 660 × 800	3φ200V 6.0kW	2m 接地3P-20A ㊟ 引掛プラグ付	20	15～20	18	あり	32	60
	SEFD-23K-2L2	550 × 660 × 800	3φ200V 8.0kW	2m 接地3P-30A ㊟ 引掛プラグ付	30	21～26	23	あり	32	70
	SEFD-27K-2L2	650 × 660 × 800	3φ200V 10.1kW	2m 直結	40	27～32	27	あり	32	85

●付属品のバスケット寸法／SEFD-18K-1L(350×280×140mm)、SEFD-23K-1L(450×270×140mm)、SEFD-27K-1L(550×270×140mm)
SEFD-18K-2L2(125×270×125mm)、SEFD-23K-2L2(185×270×125mm)、SEFD-27K-2L2(235×270×125mm)

■付属品



天蓋

仕切り網

角型油缶

油こし

すくい網

バスケット

■電気フライヤー〈卓上タイプ〉 P13～P16

モデル	外形寸法(mm)		定格消費電力	電源電線	推奨漏電ブレーカー容量(A)	調理能力 フライドポテト (個/1回)	適正 油量 (ℓ)	オート リフト	排油 バルブ (A)	本体 質量 (kg)
	間口 (W)	奥行 × 高さ (D) × (H)								
スタンダード タイプ	TEF-6	300 × 500 × 220	100V 1450W	2m 接地2P-15A ㊟ プラグ付	20	—	6	—	20	15
	TEF-10-3-D	300 × 600 × 250	3φ200V 3.0kW	2m 接地3P-20A ㊟ 引掛プラグ付	20	6	10	—	20	20
	TEF-10-5-D	300 × 600 × 250	3φ200V 5.0kW	2m 接地3P-20A ㊟ 引掛プラグ付	20	8	10	—	20	20
	TEF-13-4	380 × 600 × 300	3φ200V 4.0kW	2m 接地3P-20A ㊟ 引掛プラグ付	20	10	13	—	20	23
	TEF-13-6	380 × 600 × 300	3φ200V 6.0kW	2m 接地3P-20A ㊟ 引掛プラグ付	20	14	13	—	20	23
	TEF-18-9	480 × 600 × 300	3φ200V 9.0kW	2m 接地3P-30A ㊟ 引掛プラグ付	30	18	18	—	20	29
	TEF-10-3W-D	600 × 600 × 250	3φ200V 3.0kW×2	2m 接地3P-20A ㊟ 引掛プラグ付×2	20×2	6×2	10×2	—	20×2	33
	TEF-10-5W-D	600 × 600 × 250	3φ200V 5.0kW×2	2m 接地3P-20A ㊟ 引掛プラグ付×2	20×2	8×2	10×2	—	20×2	33
	TEF-13-4W	750 × 600 × 300	3φ200V 4.0kW×2	2m 接地3P-20A ㊟ 引掛プラグ付×2	20×2	10×2	13×2	—	20×2	42
	TEF-13-6W	750 × 600 × 300	3φ200V 6.0kW×2	2m 接地3P-20A ㊟ 引掛プラグ付×2	20×2	14×2	13×2	—	20×2	42
オート タイプ	TEF-6-1L	300 × 570 × 220	100V 1450W	2m 接地2P-15A ㊟ プラグ付	20	—	6	あり	20	20
	TEF-13-4-1LN	380 × 650 × 300	3φ200V 4.0kW	2m 接地3P-20A ㊟ 引掛プラグ付	20	10	13	あり	20	27
	TEF-13-6-1LN	380 × 650 × 300	3φ200V 6.0kW	2m 接地3P-20A ㊟ 引掛プラグ付	20	14	13	あり	20	27
	電気オートリフトフライヤー TEFD-13N-2L-D2	350 × 800 × 280	3φ200V 5.3kW	2m 接地3P-30A ㊟ 引掛プラグ付	30	—	13	2	20	40
	電気オートリフトフライヤー TEFD-13NW-2L-D2	700 × 800 × 280	3φ200V 5.3kW×2	2m 接地3P-30A ㊟ 引掛プラグ付×2	30×2	—	13×2	2×2	20×2	65
ミニ タイプ	電気ミニフライヤー MTEF-3D	330 × 500 × 250	1φ200V 3.0kW 3φ200V 3.0kW	2m 接地2P-20A ㊟ 引掛プラグ付 2m 接地3P-20A ㊟ 引掛プラグ付	20 15	7	8	—	15	17
	電気ミニミニフライヤー MMF-82B	252 × 462 × 195	100V 1400W	2m 2P-15A ㊟ プラグ付 (アース線別付)	15	—	8	—	—	8
	電気ミニミニフライヤー MMF-82T	252 × 462 × 195	100V 1400W	2m 2P-15A ㊟ プラグ付 (アース線別付)	15	—	8	—	—	8

●付属品のバスケット寸法／TEF-10-3(5)-D・10-3(5) W-D:ハーフサイズ(105×245×130mm)、
TEF-13-4(6)・13-4(6) W:ハーフサイズ(110×250×140mm)、TEF-13-4(6) W:フルサイズ(250×250×140mm)、
TEF-18-9:ハーフサイズ(160×250×140mm)、TEF-6-1L(220×225×80mm)、TEF-13-4(6)・1LN:フルサイズ(250×250×140mm)、
TEFD-13N-2L-D2・13NW-2L-D2(270×120×140mm)、MTEF-3D(180×200×140mm)、MMF-82B(160×260×140mm)

■付属品



天蓋 A

天蓋 B

天蓋 C

仕切り網

仕切り板

スノコ網 D

スノコ網 E

カス取り F

カス取り G

すくい網

すべり板

ドレンパイプ

排油ホース

バスケット H

バスケット I

バスケット J

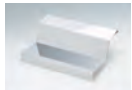
(ハーフサイズ)

バスケット K

揚げ物台

モデル		付属品						オプション					
		天蓋	仕切り網	角型油缶	油こし	すくい網	バスケット	すべり板	丸型油缶	丸型油缶用油こし	連結金具	仕切り板	油缶ローリー
1 バスケット タイプ	SEFD-18K-1L	1	1	1	1	1	1	○	○	○	○	○	○
	SEFD-23K-1L	1	1	1	1	1	1	○	○	○	○	○	○
	SEFD-27K-1L	1	1	2	2	1	1	○	○	○	○	○	○
2 バスケット タイプ	SEFD-18K-2L2	1	1	1	1	1	2	○	○	○	○	○	○
	SEFD-23K-2L2	1	1	1	1	1	2	○	○	○	○	○	○
	SEFD-27K-2L2	1	1	2	2	1	2	○	○	○	○	○	○

■オプション



すべり板



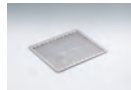
丸型油缶



丸型油缶用油こし



連結金具



パンチング仕切り板

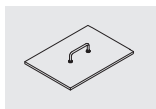


油缶ローリー

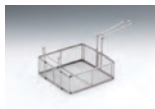
モデル		付属品											オプション								
		天蓋	仕切り網	仕切り板	スノコ	カス取り	すくい網	すべり板	ドレンパイプ	排油ホース	バスケット	揚げ物台	天蓋	バスケット	すべり板	カス取り	食品押さえ	(スノコ付)	備品ボックス	油ガード	タワシ
スタンダード タイプ	TEF-6	C 1			E 1	F 1	1		1					I 1	○		○	○	○	○	○
	TEF-10-3-D	B 1		1					1		J 2			K 1	○	L 1	○				
	TEF-10-5-D	B 1		1					1		J 2			K 1	○	L 1	○				
	TEF-13-4	B 1		1					1		J 2			K 1	○	L 1	○				
	TEF-13-6	B 1		1					1		J 2			K 1	○	L 1	○				
	TEF-18-9	B 1		1					1		J 2			K 1	○	L 1	○				
	TEF-10-3W-D	B 2		2					2		J 4			K 1	○	L 1	○				
	TEF-10-5W-D	B 2		2					2		J 4			K 1	○	L 1	○				
	TEF-13-4W	B 2		2					2		J2K1			J1K1	○	L 1	○				
オートリフト タイプ	TEF-6-1L	C 1			E 1	F 1	1		1		L 1						○	○	○	○	○
	TEF-13-4-1LN	B 1		1					1		K 1			J 1	○	L 1	○				
	TEF-13-6-1LN	B 1		1					1		K 1			J 1	○	L 1	○				
	電気オートリフトフライヤー TEFD-13N-2L-D2	A 1	1			G 1			1		J 2										
	電気オートリフトフライヤー TEFD-13NW-2L-D2	A 2	2			G 1			2		J 4										
ミニタイプ	電気ミニフライヤー MTEF-3D	B 1							1		H 1										
	電気ミニミニフライヤー MMF-82B			1	D 1						H 1		○								
	電気ミニミニフライヤー MMF-82T				D 1			1				1	○								

●オプションのバスケット寸法／TEF-6(220×225×80mm)、TEF-10-3(5)・D・10-3(5)W-D:フルサイズ(220×240×130mm)、TEF-13-4(6)W:ハーフサイズ(110×250×140mm)、TEF-13-4(6)・13-4(6)W:フルサイズ(250×250×140mm)、TEF-18-9:フルサイズ(330×250×140mm)、TEF-13-4(6)・1LN:ハーフサイズ(110×250×140mm)

■オプション



天蓋



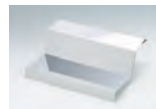
バスケット I



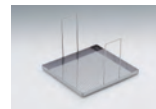
バスケット II
(ハーフサイズ)



バスケット K



すべり板



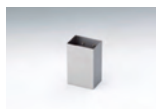
カス取り L



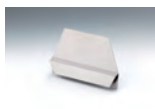
食品押さえ



バット (スノコ付)



備品ボックス



油ガード



タワシ



電気天ぷらフライヤー

〈節電タイプ〉

SEFTシリーズ



油量を減らした節約型天ぷらフライヤー

節約ができる

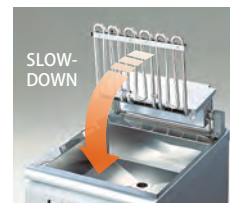
天ぷら調理においては、揚げカスが沈殿しないことから、油槽底部のスペースをなくし、油槽を浅くすることで、初期投入油量が通常の同じサイズのフライヤーに比べて**30%以上**少なくなり、油代の節約が図れます。

省エネに貢献

油量に合った新ヒーターを搭載することで、従来の天ぷらフライヤーより、消費電力を低減(当社比約20~30%削減)し、省エネにつながります。

D付モデルはヒータースローダウン機構搭載

ヒーターのスイングアップ、ダウンの操作中、油などで手が滑ったとき、高温の油の中にヒーターが落ち、油が飛び散り大変危険です。そんなときにゆっくりとヒーターが下降し、下降時の油はねを防止します。



ろ過機能付フライヤーもラインナップ

ろ過作業がスムーズにできるので清掃時間の短縮に貢献します。また油の劣化を抑制し、油の使用量の削減が可能です。

SEFT-18K

SEFT-27K

SEFT-18KD

SEFT-27KD



■電気天ぷらフライヤー

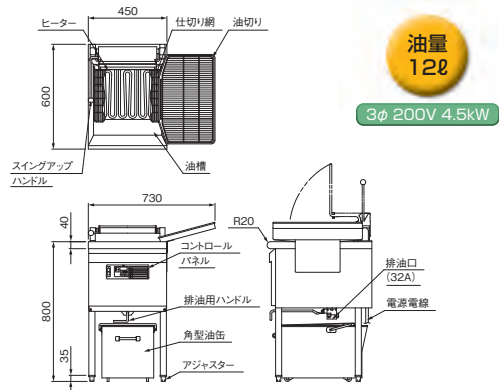
モデル	外形寸法(mm)	定格消費電力	電源電線	推奨漏電 ブレーカー 容量(A)	適正 油量 (ℓ)	排油 バルブ (A)	本体 質量 (kg)	付属品							オプション												
	間口 (W) × 奥行 (D) × 高さ (H)							天蓋	油切り	油切り網	仕切り網	角型油缶	油こし	すくい網	すべり板	バスケット	丸型油缶	油こし	丸型油用 油こし	油切り型	上のせ型	横置き型 深型油切り	深型油切り	連結金具	仕切り板	バンチング ローリー	
SEFT-18K	450 × 600 × 800	3φ200V 4.5kW	2m 接地3P-20A ㊦ 引掛プラグ付	20	12	32	35	1	1	1	1	1	1	1	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
SEFT-27K	650 × 600 × 800	3φ200V 7.0kW	2m 接地3P-30A ㊦ 引掛プラグ付	30	18	32	45	1	1	1	1	1	1	1	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
SEFT-18KD	450 × 600 × 800	3φ200V 4.5kW	2m 接地3P-20A ㊦ 引掛プラグ付	20	12	32	35.5	1	1	1	1	1	1	1	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
SEFT-27KD	650 × 600 × 800	3φ200V 7.0kW	2m 接地3P-30A ㊦ 引掛プラグ付	30	18	32	45.5	1	1	1	1	1	1	1	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○

ろ過機能付天ぷらフライヤーもご用意しております(詳細はP9~P10を参照ください)。

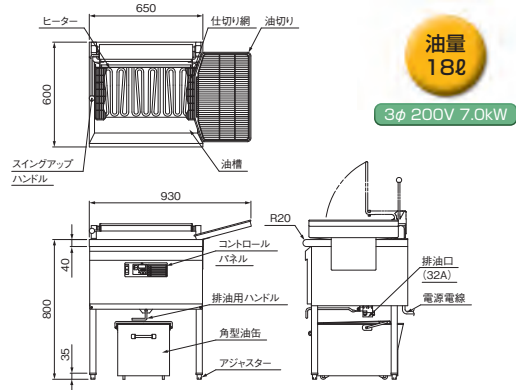
■ろ過機能付天ぷらフライヤー

モデル	外形寸法(mm)	定格消費電力	電源電線	推奨漏電 ブレーカー 容量(A)	適正 油量 (ℓ)	排油 バルブ (A)	本体 質量 (kg)	付属品										オプション																																																																																																																																																							
	間口 (W) × 奥行 (D) × 高さ (H)							天蓋	油 すり	油 切り 網	仕 切り 網	す く い 網	吐 出 パ イ プ	ろ 紙	ろ 紙 押 さ え	カ ゴ	カ ゴ 受 け	ろ 過 槽 蓋	金 網	金 具 交 換	ろ 紙 交 換	す べ り 板	バ ス ケ ット	油 缶	油 用 し 	油 の セ 型 上 の 深 さ 切 り 型 上 の 深 さ 切 り 型 上 の 深 さ 切 り 型	深 さ 切 り 型 上 の 深 さ 切 り 型	深 さ 切 り 型 上 の 深 さ 切 り 型	深 さ 切 り 型 上 の 深 さ 切 り 型	深 さ 切 り 型 上 の 深 さ 切 り 型	深 さ 切 り 型 上 の 深 さ 切 り 型	深 さ 切 り 型 上 の 深 さ 切 り 型	深 さ 切 り 型 上 の 深 さ 切 り 型	深 さ 切 り 型 上 の 深 さ 切 り 型	深 さ 切 り 型 上 の 深 さ 切 り 型	深 さ 切 り 型 上 の 深 さ 切 り 型	深 さ 切 り 型 上 の 深 さ 切 り 型	深 さ 切 り 型 上 の 深 さ 切 り 型	深 さ 切 り 型 上 の 深 さ 切 り 型	深 さ 切 り 型 上 の 深 さ 切 り 型	深 さ 切 り 型 上 の 深 さ 切 り 型	深 さ 切 り 型 上 の 深 さ 切 り 型	深 さ 切 り 型 上 の 深 さ 切 り 型	深 さ 切 り 型 上 の 深 さ 切 り 型	深 さ 切 り 型 上 の 深 さ 切 り 型	深 さ 切 り 型 上 の 深 さ 切 り 型	深 さ 切 り 型 上 の 深 さ 切 り 型	深 さ 切 り 型 上 の 深 さ 切 り 型	深 さ 切 り 型 上 の 深 さ 切 り 型	深 さ 切 り 型 上 の 深 さ 切 り 型	深 さ 切 り 型 上 の 深 さ 切 り 型	深 さ 切 り 型 上 の 深 さ 切 り 型	深 さ 切 り 型 上 の 深 さ 切 り 型	深 さ 切 り 型 上 の 深 さ 切 り 型	深 さ 切 り 型 上 の 深 さ 切 り 型	深 さ 切 り 型 上 の 深 さ 切 り 型	深 さ 切 り 型 上 の 深 さ 切 り 型	深 さ 切 り 型 上 の 深 さ 切 り 型	深 さ 切 り 型 上 の 深 さ 切 り 型	深 さ 切 り 型 上 の 深 さ 切 り 型	深 さ 切 り 型 上 の 深 さ 切 り 型	深 さ 切 り 型 上 の 深 さ 切 り 型	深 さ 切 り 型 上 の 深 さ 切 り 型	深 さ 切 り 型 上 の 深 さ 切 り 型	深 さ 切 り 型 上 の 深 さ 切 り 型	深 さ 切 り 型 上 の 深 さ 切 り 型	深 さ 切 り 型 上 の 深 さ 切 り 型	深 さ 切 り 型 上 の 深 さ 切 り 型	深 さ 切 り 型 上 の 深 さ 切 り 型	深 さ 切 り 型 上 の 深 さ 切 り 型	深 さ 切 り 型 上 の 深 さ 切 り 型	深 さ 切 り 型 上 の 深 さ 切 り 型	深 さ 切 り 型 上 の 深 さ 切 り 型	深 さ 切 り 型 上 の 深 さ 切 り 型	深 さ 切 り 型 上 の 深 さ 切 り 型	深 さ 切 り 型 上 の 深 さ 切 り 型	深 さ 切 り 型 上 の 深 さ 切 り 型	深 さ 切 り 型 上 の 深 さ 切 り 型	深 さ 切 り 型 上 の 深 さ 切 り 型	深 さ 切 り 型 上 の 深 さ 切 り 型	深 さ 切 り 型 上 の 深 さ 切 り 型	深 さ 切 り 型 上 の 深 さ 切 り 型	深 さ 切 り 型 上 の 深 さ 切 り 型	深 さ 切 り 型 上 の 深 さ 切 り 型	深 さ 切 り 型 上 の 深 さ 切 り 型	深 さ 切 り 型 上 の 深 さ 切 り 型	深 さ 切 り 型 上 の 深 さ 切 り 型	深 さ 切 り 型 上 の 深 さ 切 り 型	深 さ 切 り 型 上 の 深 さ 切 り 型	深 さ 切 り 型 上 の 深 さ 切 り 型	深 さ 切 り 型 上 の 深 さ 切 り 型	深 さ 切 り 型 上 の 深 さ 切 り 型	深 さ 切 り 型 上 の 深 さ 切 り 型	深 さ 切 り 型 上 の 深 さ 切 り 型	深 さ 切 り 型 上 の 深 さ 切 り 型	深 さ 切 り 型 上 の 深 さ 切 り 型	深 さ 切 り 型 上 の 深 さ 切 り 型	深 さ 切 り 型 上 の 深 さ 切 り 型	深 さ 切 り 型 上 の 深 さ 切 り 型	深 さ 切 り 型 上 の 深 さ 切 り 型	深 さ 切 り 型 上 の 深 さ 切 り 型	深 さ 切 り 型 上 の 深 さ 切 り 型	深 さ 切 り 型 上 の 深 さ 切 り 型	深 さ 切 り 型 上 の 深 さ 切 り 型	深 さ 切 り 型 上 の 深 さ 切 り 型	深 さ 切 り 型 上 の 深 さ 切 り 型	深 さ 切 り 型 上 の 深 さ 切 り 型	深 さ 切 り 型 上 の 深 さ 切 り 型	深 さ 切 り 型 上 の 深 さ 切 り 型	深 さ 切 り 型 上 の 深 さ 切 り 型	深 さ 切 り 型 上 の 深 さ 切 り 型	深 さ 切 り 型 上 の 深 さ 切 り 型	深 さ 切 り 型 上 の 深 さ 切 り 型	深 さ 切 り 型 上 の 深 さ 切 り 型	深 さ 切 り 型 上 の 深 さ 切 り 型	深 さ 切 り 型 上 の 深 さ 切 り 型	深 さ 切 り 型 上 の 深 さ 切 り 型	深 さ 切 り 型 上 の 深 さ 切 り 型	深 さ 切 り 型 上 の 深 さ 切 り 型	深 さ 切 り 型 上 の 深 さ 切 り 型	深 さ 切 り 型 上 の 深 さ 切 り 型	深 さ 切 り 型 上 の 深 さ 切 り 型	深 さ 切 り 型 上 の 深 さ 切 り 型	深 さ 切 り 型 上 の 深 さ 切 り 型	深 さ 切 り 型 上 の 深 さ 切 り 型	深 さ 切 り 型 上 の 深 さ 切 り 型	深 さ 切 り 型 上 の 深 さ 切 り 型	深 さ 切 り 型 上 の 深 さ 切 り 型	深 さ 切 り 型 上 の 深 さ 切 り 型	深 さ 切 り 型 上 の 深 さ 切 り 型	深 さ 切 り 型 上 の 深 さ 切 り 型	深 さ 切 り 型 上 の 深 さ 切 り 型	深 さ 切 り 型 上 の 深 さ 切 り 型	深 さ 切 り 型 上 の 深 さ 切 り 型	深 さ 切 り 型 上 の 深 さ 切 り 型	深 さ 切 り 型 上 の 深 さ 切 り 型	深 さ 切 り 型 上 の 深 さ 切 り 型	深 さ 切 り 型 上 の 深 さ 切 り 型	深 さ 切 り 型 上 の 深 さ 切 り 型	深 さ 切 り 型 上 の 深 さ 切 り 型	深 さ 切 り 型 上 の 深 さ 切 り 型	深 さ 切 り 型 上 の 深 さ 切 り 型	深 さ 切 り 型 上 の 深 さ 切 り 型	深 さ 切 り 型 上 の 深 さ 切 り 型	深 さ 切 り 型 上 の 深 さ 切 り 型	深 さ 切 り 型 上 の 深 さ 切 り 型	深 さ 切 り 型 上 の 深 さ 切 り 型	深 さ 切 り 型 上 の 深 さ 切 り 型	深 さ 切 り 型 上 の 深 さ 切 り 型	深 さ 切 り 型 上 の 深 さ 切 り 型	深 さ 切 り 型 上 の 深 さ 切 り 型	深 さ 切 り 型 上 の 深 さ 切 り 型	深 さ 切 り 型 上 の 深 さ 切 り 型	深 さ 切 り 型 上 の 深 さ 切 り 型	深 さ 切 り 型 上 の 深 さ 切 り 型	深 さ 切 り 型 上 の 深 さ 切 り 型	深 さ 切 り 型 上 の 深 さ 切 り 型	深 さ 切 り 型 上 の 深 さ 切 り 型	深 さ 切 り 型 上 の 深 さ 切 り 型	深 さ 切 り 型 上 の 深 さ 切 り 型	深 さ 切 り 型 上 の 深 さ 切 り 型	深 さ 切 り 型 上 の 深 さ 切 り 型	深 さ 切 り 型 上 の 深 さ 切 り 型	深 さ 切 り 型 上 の 深 さ 切 り 型	深 さ 切 り 型 上 の 深 さ 切 り 型	深 さ 切 り 型 上 の 深 さ 切 り 型	深 さ 切 り 型 上 の 深 さ 切 り 型	深 さ 切 り 型 上 の 深 さ 切 り 型	深 さ 切 り 型 上 の 深 さ 切 り 型

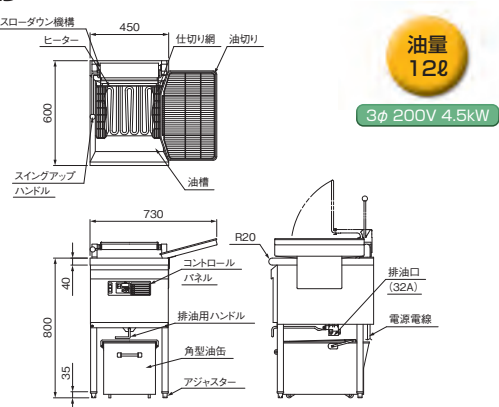
SEFT-18K



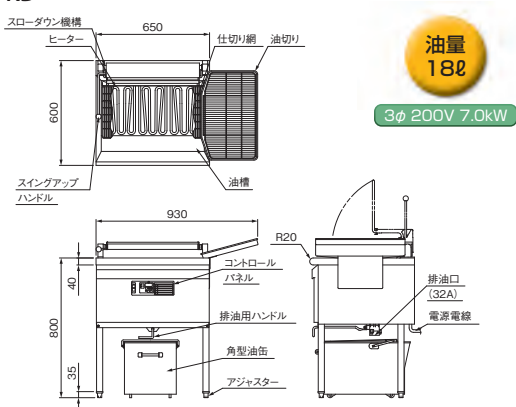
SEFT-27K



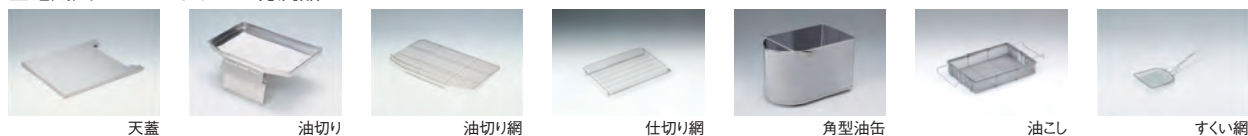
SEFT-18KD



SEFT-27KD



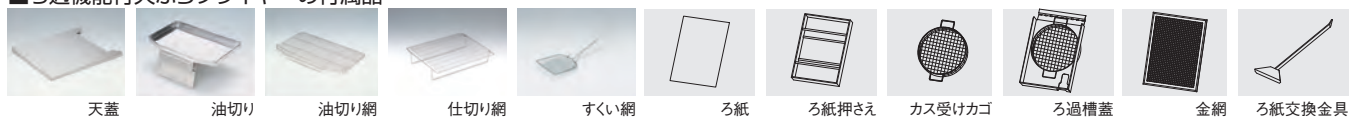
■電気天ぷらフライヤーの付属品



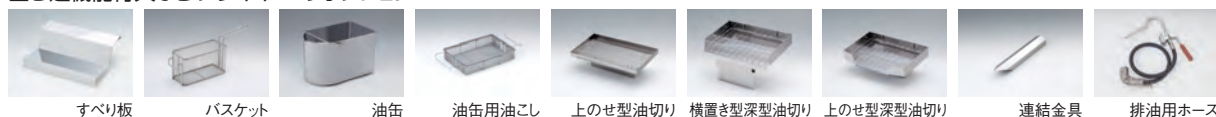
■電気天ぷらフライヤーのオプション



■ろ過機能付天ぷらフライヤーの付属品



■ろ過機能付天ぷらフライヤーのオプション





電気天ぷらフライヤー

〈卓上タイプ〉

SEFD-4H

カラッと美味しく揚がる!

専用の天ぷら鍋で、調理できるので、美味しい天ぷら調理が可能です。

見やすいデジタル表示

デジタル温度調節器により、油温の確認・温度調節が容易に行え、最適な温度で、油を長持ちさせながら、天ぷらを安全に、揚げることができます。

スイングアップ方式によりお手入れらくらく

ヒーター部はハンドルによりスイングアップすることができますので天ぷら鍋の取外しや清掃が容易に行えます。

ヒーターの火力調節は

強、中、弱の3段切替え式です

安全・安心

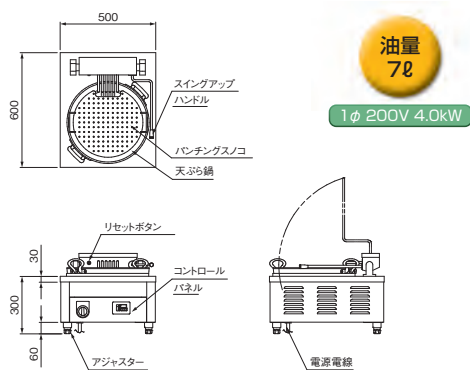
温度過昇防止装置、自己診断機能を搭載

油温が異常に上昇した場合、自動的にヒーターへの通電がストップする温度過昇防止装置を内蔵しています。機器トラブルが起こった場合、表示部にエラーメッセージを表示し、通電をストップする自己診断機能を搭載しています。

SEFD-4H



SEFD-4H



モデル	外形寸法(mm)	定格消費電力	電源電線	推奨漏電ブレーカー容量(A)	適正油量(ℓ)	本体質量(kg)	付属品	
	間口 × 奥行 × 高さ (W) × (D) × (H)						天ぷら鍋 アルミ製	スパンチング バスケット
SEFD-4H	500 × 600 × 300	1φ200V 4.0kW	2m 接地2P-30A ㊦ 引掛プラグ付	30	7	30	1	1

■付属品



アルミ製天ぷら鍋
(φ420×115mm)

パンチングスノコ



IH天ぷらフライヤー

MIRFシリーズ

美味しく天ぷらが揚がる

天ぷら調理専用の温調センサー採用

天ぷら調理専用として、デジタル温度調節器と天ぷら専用センサーの組み合わせにより温度管理を行い、最適な温度で天ぷらを揚げることができ、また油の加熱オーバーを防ぎ安全です。デジタル表示で見やすく、油温の確認、温度調節が容易に行え、天ぷらを美味しく揚げることができます(MIRF-9は除く)。

誘導加熱方式で、排熱が少なく、快適です

誘導加熱方式で、天ぷら鍋そのものを加熱するので、エネルギーロスがほとんどなく高い熱効率85～90%でスピーディーに立ち上がり、旨味を逃さない安定した高火力が得られます。また加熱出力(火力)は無段階に調節できます(MIRF-9は除く)。

IH天ぷらフライヤー

MIRFシリーズ

調理を行う際、油温センサーを天ぷら鍋に降ろさないと調理開始しないので安全です (MIRF-9は除く)

タイマー機能付 (MIRF-9は除く)

MIRF-9は、油温が見やすいデジタル表示で操作も簡単。メモリーキーを押すだけでメニューに合わせた油の温度 (5メニューまで) が選べます。

安全・安心

温度過昇防止装置、自己診断機能を搭載

油温が異常に上昇した場合、自動的にヒーターへの通電がストップする温度過昇防止装置を内蔵しています。機器トラブルが起こった場合、表示部にエラーメッセージを表示し、通電をストップする自己診断機能を搭載しています。

排油処理が容易にできる

排油は、排油バルブを開けるだけで簡単に行えます (MIRF-9のみ)。

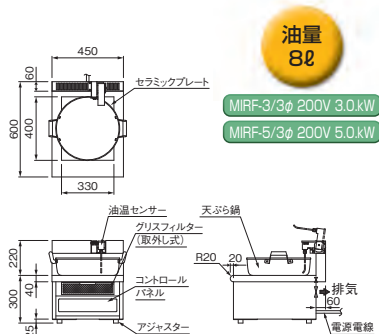
MIRF-5

MIRF-5J

MIRF-9



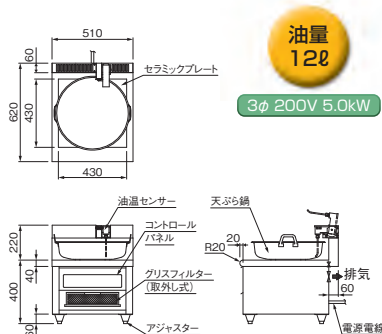
MIRF-3・MIRF-5



油量
8ℓ

MIRF-3/3φ 200V 3.0kW
MIRF-5/3φ 200V 5.0kW

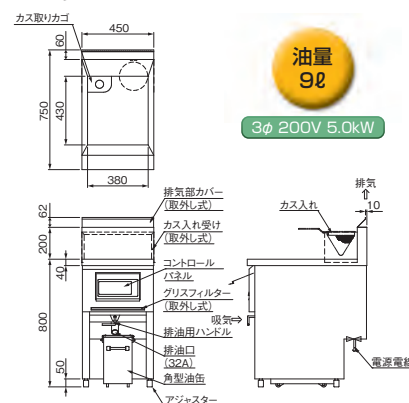
MIRF-5J



油量
12ℓ

3φ 200V 5.0kW

MIRF-9



油量
9ℓ

3φ 200V 5.0kW

モデル	外形寸法 (mm)	電源容量	定格消費電力	電源電線	推奨漏電ブレーカー容量 (A)	適正油量 (ℓ)	排油バルブ (A)	本体質量 (kg)	付属品									
	間口 (W) × 奥行 (D) × 高さ (H)								天蓋	角型油缶	油こし	すくい網	カス取りカゴ	揚げ物台	カス入れ	ステンレス製天ぷら鍋	鉄製天ぷら鍋	
MIRF-3	450 × 600 × 300	3φ200V 3.6kVA	3.0kW	2m 接地3P-20A ㊟ 引掛プラグ付	20	8	—	34									1	
MIRF-5	450 × 600 × 300	3φ200V 6.0kVA	5.0kW	2m 接地3P-20A ㊟ 引掛プラグ付	30	8	—	34									1	
MIRF-5J	510 × 620 × 400	3φ200V 6.0kVA	5.0kW	2m 接地3P-20A ㊟ 引掛プラグ付	30	12	—	39										1
MIRF-9	450 × 750 × 800	3φ200V 6.0kVA	5.0kW	2m 接地3P-20A ㊟ 引掛プラグ付	30	9	32	50	1	1	1	1	1	1	1	1		

■付属品



ステンレス製天ぷら鍋
(φ390×110mm)



鉄製天ぷら鍋
(φ450×110mm)

※漏電ブレーカーは、高調波誤動作対策品の30mA感度のものをご使用ください。



電気丸型フライヤー

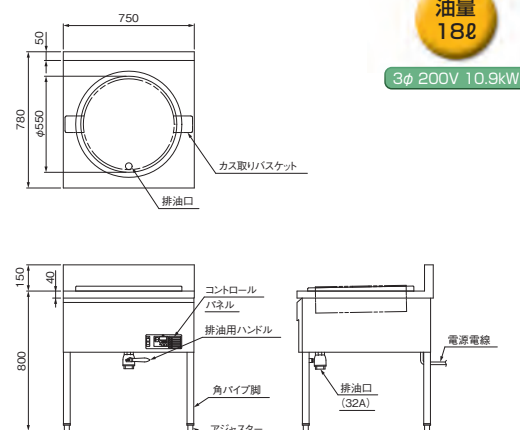
SEFR-18K

調理性、作業性抜群の丸型油槽タイプのフライヤー

丸型タイプの油槽で効率よく揚げ物調理ができます。
油槽内は突起物がなく丸型のため清掃が容易に行えます。



SEFR-18K

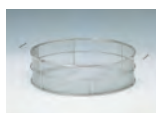


モデル	外形寸法(mm)	定格消費電力	電源電線	推奨漏電ブレーカー容量(A)	調理能力 コロケ (個/1回)	適正 油量 (ℓ)	排油バルブ (A)	本体 質量 (kg)	付属品			オプション		
	間口(W) × 奥行(D) × 高さ(H)								天蓋	バスケット	すくい網	角型油缶	油こし	養殖用油切り
SEFR-18K	750 × 780 × 800	3φ200V 10.9kW	2m 直結	40	20～32	18	32	75	1	1	1	○	○	○

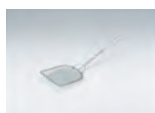
■付属品



天蓋



カス取りバスケット

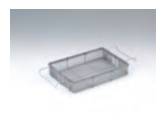


すくい網

■オプション



角型油缶



油こし





IH丸型フライヤー

MISR-18K

大きな油槽でお客様の目の前で調理。視覚的にアピールするIH丸型フライヤー

IH方式で高効率

熱源はIH方式7kWによりハイパワーで天ぷらを調理しますので、お客様を待たせません。さらに省エネキーを押すと、設定温度より低い温度でのアイドリング運転が可能で、節電および油の劣化抑制効果で経済的です。

調理の効率アップ

調理がスムーズに行える大きな丸型油槽を採用。大量の揚げ物を効率よく調理できます。

メニュープログラム搭載

油の温度は5メニュー、調理時間は10メニューまで登録でき、調理のマニュアル化が図れます。

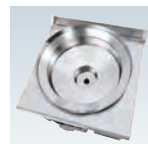


油費用の節減

揚げカスは油槽底部のコールドゾーンに沈むため、油の劣化を少なくして油を長持ちさせます。

清掃作業の省力化

突起物のない丸型油槽は汚れを容易に拭き取り、本体はパイプ脚を採用しフロアをモップ掛けできます。



安全・安心

温度過昇防止装置、自己診断機能を搭載

油温が異常に上昇した場合、自動的にヒーターへの通電がストップする温度過昇防止装置を内蔵しています。機器トラブルが起こった場合、表示部にエラーメッセージを表示し、通電をストップする自己診断機能を搭載しています。

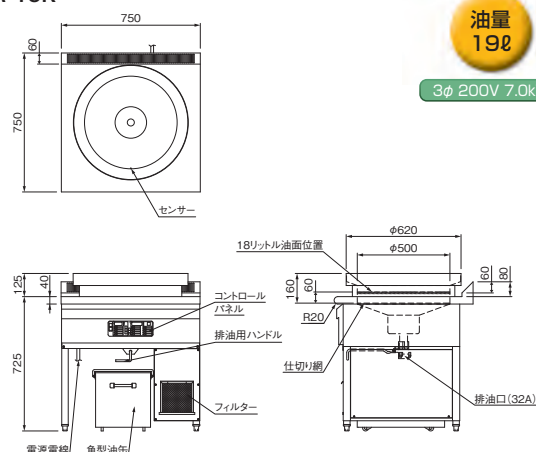
自動補正機能が対応可能(オプション)

投入した揚げ物の量を検知して、自動で調理時間を調節する機能です。

MISR-18K



MISR-18K



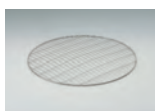
モデル	外形寸法(mm)	電源容量	定格消費電力	電源電線	推奨漏電ブレーカー容量(A)	適正油量(L)	本体質量(kg)	付属品						オプション
	間口 × 奥行 × 高さ (W) × (D) × (H)							天蓋	仕切り網	角型油缶	油こし	すくい網	仕切り板	
MISR-18K	750 × 750 × 725	3φ200V 7.8kVA	7.0kW	2m 接地3P-30A ㊤ 引掛プラグ付	40	19	80	1	1	1	1	1	1	○

※漏電ブレーカーは、高調波誤動作対策品の30mA感度のものをご使用ください。

■付属品



天蓋



仕切り網



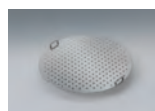
角型油缶



油こし



すくい網



天ぷら仕切り板

■オプション



銅棒

※バックガード無し仕様において使用できます。



IHフライヤー

MSFシリーズ

炎・ニクロム線を使わない誘導加熱方式。引火・火災の心配がなく安全で経済的です

環境に優しい誘導加熱方式ならではの 高い安全性、経済性

加熱パイプ自体が発熱する誘導加熱方式を採用。商用周波数(50Hz、60Hz)の電源をステンレスパイプ内側の一次コイルに加えると、ステンレスパイプ(二次コイル)に大きな誘導電流が発生します。その大電流とステンレスパイプの抵抗で発熱し、その熱が油を加熱します。

ステンレスパイプは、油に熱を伝える面積が広い、太いパイプを採用しています。炎、ニクロム線を使用しないため火災の心配がなく、しかも経済的です。



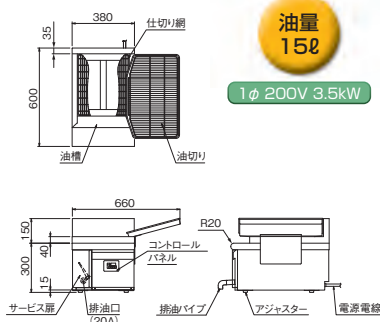
中間加熱方式により理想的対流が実現

太いパイプの採用により、大きな対流が起こり、油槽の中、高層部を均一に加熱することができ、温度分布にムラのない低温加熱が実現。揚げカスや水分などは温度差によりコールドゾーンの油槽底部に沈み、加熱ゾーンから分離され、低温のため底に沈殿した揚げカスが焦げることもなく酸化も抑えられ、油が長持ちします。

MSF-15NT-D



MSF-15NT-D (卓上タイプ)



操作簡単、5メニュー機能搭載

油温は見やすいデジタル表示で操作も簡単。メモリーキーを押すだけでメニューに合わせた油の温度(5メニューまで)が選べます(MSF-15NT-Dは除く)。



安全・安心

温度過昇防止装置、自己診断機能を搭載

油温が異常に上昇した場合、自動的にヒーターへの通電がストップする温度過昇防止装置を内蔵しています。機器トラブルが起こった場合、表示部にエラーメッセージを表示し、通電をストップする自己診断機能を搭載しています。

排油処理が容易にできる排油バルブ付

排油処理は排油バルブを開けるだけで簡単に行えます。

優れた清掃性

パイプ脚の採用により床のモップ掛けが可能になり、厨房内を清潔に保つことができます。

(MSF-15NT-Dは除く)

MSF-13K

MSF-18K

MSF-23K



MSF-27K



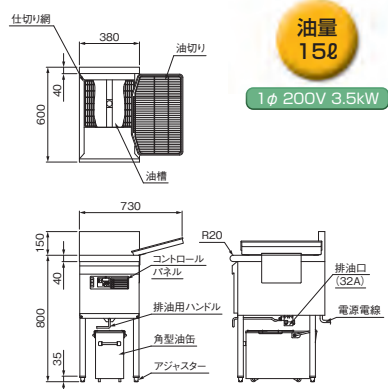
MSF-18KW



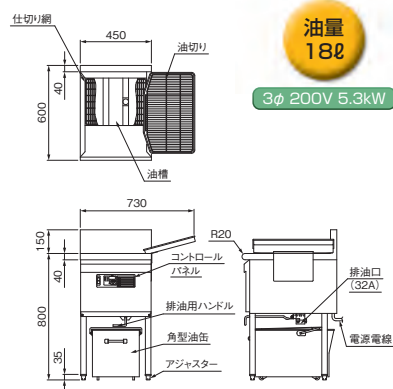
MSF-27KH



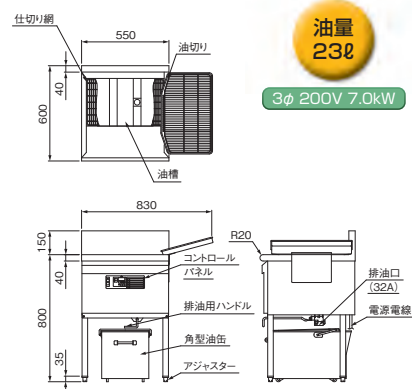
MSF-13K



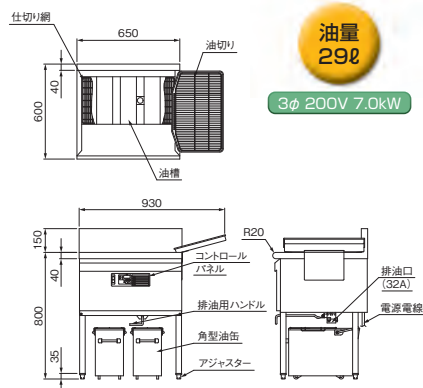
MSF-18K



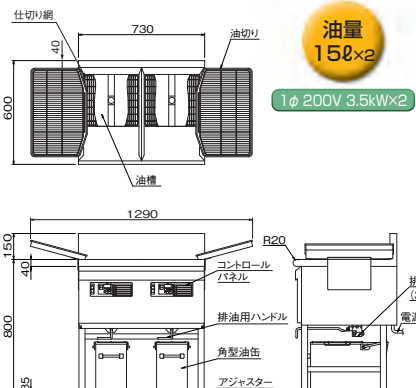
MSF-23K



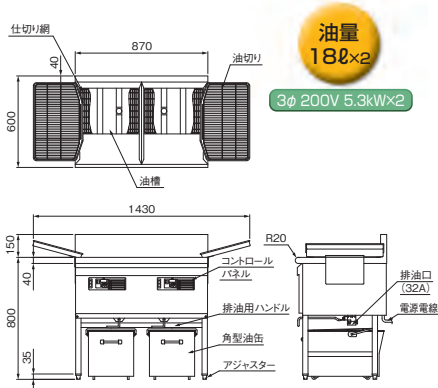
MSF-27K



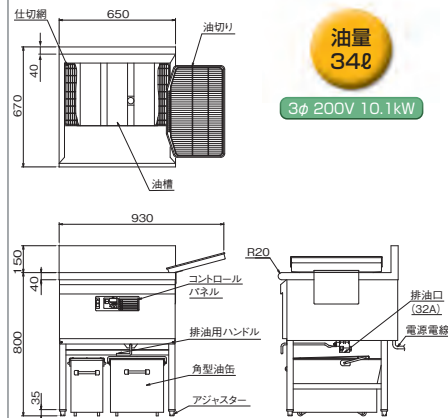
MSF-13KW



MSF-18KW



MSF-27KH





IHフライヤー

MITEF/MISFシリーズ

「油槽がヒーター」新構造! 油槽が円滑なので清掃性に優れ、しかもIH加熱で高性能!

新設計の油槽で 優れた清掃性と省エネを実現

新設計の油槽は従来品のIHフライヤーのような加熱パイプがない構造ですので、汚れを容易に拭き取れます。また、使用油量が少なくなるように設計されていますので、従来品よりも消費電力が低く、光熱費の削減につながります。



IH方式で高効率

熱源は高効率のIH加熱方式のため大きな対流で油を均一に加熱します。

調理のマニュアル化が容易に行え、 メニュープログラム機能も搭載

調理温度、時間の登録で繰り返し調理を実現。油の温度は5メニュー、調理時間は10メニューまで登録でき、調理のマニュアル化が図れます。



タイマーメニュー3工程まで設定可能

1つのメニュータイマーに3工程まで設定ができますので2度揚げ開始までの待機時間、2度目の調理時間を設定しておけば容易に2度揚げ調理にも対応できます。

省エネモード搭載

省エネキーを押した場合や長時間調理しない場合は、自動的に省エネモードに切替わり、設定温度より低い温度でアイドリング運転しますので節電並びに油劣化抑制の効果が得られます。

溶解モード搭載

ラードなどの固形油を使用する場合、溶解キーを押すだけで、通常使用できるように安全に溶かすことができます。

油費用の節減

揚げカスは油槽底部のコールドゾーンに沈むため、油の劣化を抑え、長持ちさせます。

オートリフトタイプもラインナップ

あらかじめ登録された調理時間で、フライバスケットが自動的にリフトアップ。正確な時間と温度管理により、誰でも安定した品質の揚げ物調理ができます。フライ作業を機械が行うので省力化に有効です。さらに調理中は他の作業が行えるため、作業効率もアップします。

(MITEF-7A-1L、MITEF-7B-1L、MISF-18K-1Lのみ)

安全・安心

温度過昇防止装置、自己診断機能を搭載

油温が異常に上昇した場合、自動的にヒーターへの通電をストップする温度過昇防止装置を内蔵しています。機器トラブルが起こった場合、表示部にエラーメッセージを表示し、漏電をストップする自己診断機能を搭載しています。

排油位置が選べます

卓上タイプは、手前排油、下排油を選ぶことができます。専用架台もラインナップしています。

卓上タイプの型式説明

MITEF-7A

A:手前排油
B:下排油

自動補正機能が対応可能(オプション)

投入した揚げ物の量を感知して、自動で調理時間を調節する機能です。

MITEF-7A-1L

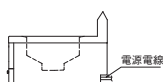
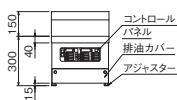
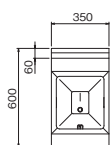
MISF-18K



MITEF-7A

油量
約7ℓ

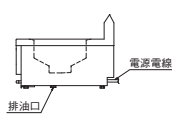
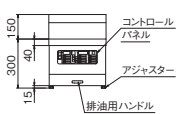
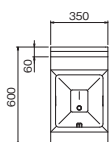
3φ 200V 3.0kW



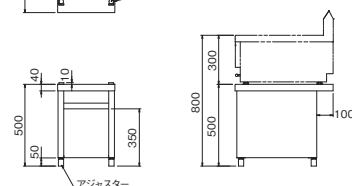
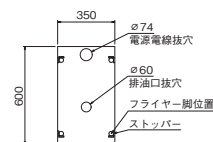
MITEF-7B

油量
約7ℓ

3φ 200V 3.0kW



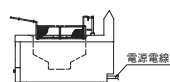
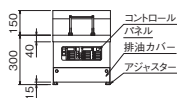
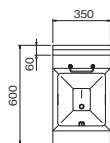
MITEF-7B用架台



MITEF-7A-1L (オートリフトタイプ)

油量
約7ℓ

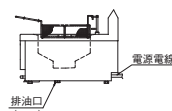
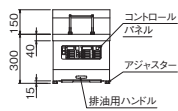
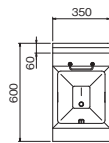
3φ 200V 3.0kW



MITEF-7B-1L (オートリフトタイプ)

油量
約7ℓ

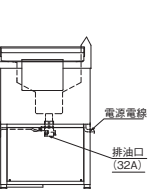
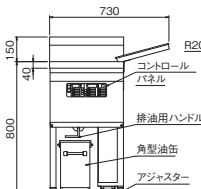
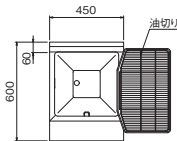
3φ 200V 3.0kW



MISF-18K

油量
約15ℓ

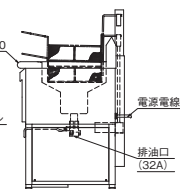
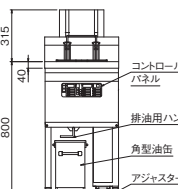
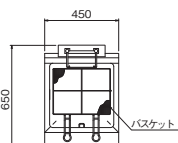
3φ 200V 5.0kW



MISF-18K-1L (オートリフトタイプ)

油量
約15ℓ

3φ 200V 5.0kW

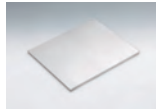


■MSFシリーズ P27～P28

モデル	外形寸法 (mm)		定格消費電力	電源電線	推奨漏電ブレーカー容量 (A)	調理能力 コロケ (個/1回)	適正 油量 (ℓ)	排油 バルブ (A)	本体質量 (kg)
	間口 (W) × 奥行 (D) × 高さ (H)								
タイプ 卓上 スタン ドタイプ	MSF-15NT-D	380 × 600 × 300	1φ200V 3.5kW	2m 接地2P-30A ㊟ 引掛プラグ付	30	10～15	15	20	40
	MSF-13K	380 × 600 × 800	1φ200V 3.5kW	2m 接地2P-30A ㊟ 引掛プラグ付	30	10～15	15	32	50
	MSF-18K	450 × 600 × 800	3φ200V 5.3kW	2m 接地3P-30A ㊟ 引掛プラグ付	30	15～20	18	32	60
	MSF-23K	550 × 600 × 800	3φ200V 7.0kW	2m 接地3P-30A ㊟ 引掛プラグ付	30	21～26	23	32	75
	MSF-27K	650 × 600 × 800	3φ200V 7.0kW	2m 接地3P-30A ㊟ 引掛プラグ付	30	27～32	29	32	85
	MSF-13KW	730 × 600 × 800	1φ200V 3.5kW×2	2m 接地2P-30A ㊟ 引掛プラグ付×2	30×2	10～15×2	15×2	32×2	100
	MSF-18KW	870 × 600 × 800	3φ200V 5.3kW×2	2m 接地3P-30A ㊟ 引掛プラグ付×2	30×2	15～20×2	18×2	32×2	120
	MSF-27KH	650 × 670 × 800	3φ200V 10.1kW	2m 直結	40	30～40	34	32	100

■付属品

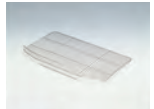
※漏電ブレーカーは、衝撃波不動作型 (誘導負荷対応品) をご使用ください。



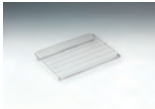
天蓋



油切り



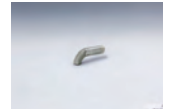
油切り網



仕切り網

角型油缶
(スタンドタイプのみ)油こし
(スタンドタイプのみ)

すくい網

ドレンパイプ
(卓上タイプのみ)

■MITEFシリーズ P29～P30

モデル	外形寸法 (mm)		電源容量	定格消費電力	電源電線	推奨漏電ブレーカー容量 (A)	調理能力 コロケ (個/1回)	適正 油量 (ℓ)	オート リフト	排油口	排油 バルブ (A)	本体質量 (kg)
	間口 (W) × 奥行 (D) × 高さ (H)											
タイプ 卓上	MITEF-7A	350 × 600 × 300	3φ200V 3.6kVA	3.0kW	2m 接地3P-20A ㊟ 引掛プラグ付	20	10～15	約7	—	手前向き	20	30
	MITEF-7B	350 × 600 × 300	3φ200V 3.6kVA	3.0kW	2m 接地3P-20A ㊟ 引掛プラグ付	20	10～15	約7	—	下向き	20	30
タイプ 卓上 オート	MITEF-7A-1L	350 × 600 × 300	3φ200V 3.6kVA	3.0kW	2m 接地3P-20A ㊟ 引掛プラグ付	20	10～15	約7	あり	手前向き	20	32
	MITEF-7B-1L	350 × 600 × 300	3φ200V 3.6kVA	3.0kW	2m 接地3P-20A ㊟ 引掛プラグ付	20	10～15	約7	あり	下向き	20	32
MITEF-7B用架台		350 × 600 × 500	—	—	—	—	—	—	—	—	—	10

※漏電ブレーカーは、高調波誤動作対策品の30mA感度のものをご使用ください。

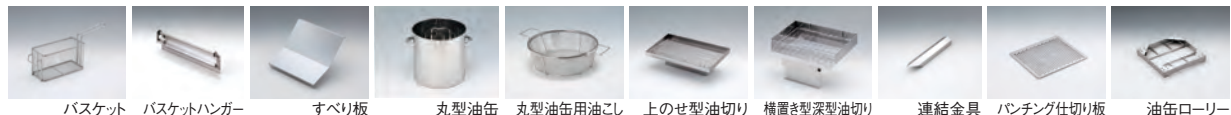
■MISFシリーズ P29～P30

モデル	外形寸法 (mm)		電源容量	定格消費電力	電源電線	推奨漏電ブレーカー容量 (A)	調理能力 コロケ (個/1回)	適正 油量 (ℓ)	オート リフト	排油口	排油 バルブ (A)	本体質量 (kg)
	間口 (W) × 奥行 (D) × 高さ (H)											
タイプ スタンド	MISF-18K	450 × 600 × 800	3φ200V 6.0kVA	5.0kW	2m 接地3P-20A ㊟ 引掛プラグ付	30	15～20	約15	—	下向き	32	65
タイプ スタンド オート	MISF-18K-1L	450 × 650 × 800	3φ200V 6.0kVA	5.0kW	2m 接地3P-20A ㊟ 引掛プラグ付	30	15～20	約15	あり	下向き	32	70

※漏電ブレーカーは、高調波誤動作対策品の30mA感度のものをご使用ください。

モデル		付属品								オプション												
		天蓋	油切り	油切り網	仕切り網	角型油缶	油こし	すくい網	ドレンパイプ	バスケット	ハンガー	バスケット	すべり板	丸型油缶	油こし	丸型油缶用	上のせ型	横置き型	深型油切り	連結金具	仕切り板	パンチング
タイプ	卓上	MSF-15NT-D	1	1	1	1		1	1	○	○	○										
スタンドタイプ	MSF-13K	1	1	1	1	1	1	1		○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
	MSF-18K	1	1	1	1	1	1	1		○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
	MSF-23K	1	1	1	1	1	1	1		○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
	MSF-27K	1	1	1	1	2	2	1		○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
	MSF-13KW	2	2	2	2	2	2	2		○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
	MSF-18KW	2	2	2	2	2	2	2		○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
	MSF-27KH	1	1	1	1	2	2	1		○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○

■オプション



バスケット バスケットハンガー すべり板 丸型油缶 丸型油缶用油こし 上のせ型油切り 横置き型深型油切り 連結金具 パンチング仕切り板 油缶ローリー

モデル		付属品						
		天蓋	仕切り網	すくい網	カス受け	ドレンパイプ	延長用排油管	バスケット
タイプ	卓上	MITEF-7A	1	1	1	1		
		MITEF-7B	1	1	1		1	
リフトタイプ	卓上	MITEF-7A-1L	1	1	1	1		1
	オート	MITEF-7B-1L	1	1	1		1	1
MITEF-7B用架台								

■付属品



天蓋 仕切り網 すくい網 カス受け ドレンパイプ 延長用排油管 バスケット

モデル		付属品							
		天蓋	油切り	油切り網	仕切り網	角型油缶	油こし	すくい網	バスケット
タイプ	スタンド	MISF-18K	1	1	1	1	1	1	
	リフトタイプ	MISF-18K-1L	1	1	1	1	1	1	1

■付属品



天蓋 油切り 油切り網 仕切り網 角型油缶 油こし すくい網 バスケット



電気ドーナツフライヤー

EDFNシリーズ

最大手ドーナツ専門店が採用するニチワのドーナツフライヤー

ホイロとフライヤーが一体型になって 省スペース化が図れます

フライヤーを上部にホイロを下部に配置した専用機種です。発酵後の生地をすぐに上部フライヤーで揚げることができ、作業効率がアップし、街の人気メニューのドーナツがすぐに始められます(油槽はドーナツを揚げやすい構造になっています)。

ドーナツフライヤー用ラック(別売品)が セット可能

ドーナツフライヤーのサイドにセットでき、天板は油切り台も兼ねていて、油切りした油が油槽に戻る形状になっています。移動もキャスター付ですので容易に行え、使いやすくて便利です。



EDFN-15R+EDFN-RCR15

デジタル制御で正確な油温管理を実現

デジタル表示で操作も簡単、正確な油の温度管理が実現します。ホイロ部はダイヤル式で最高40℃まで制御できます。加湿器で湿度調節もできます。

安全・安心 温度過昇防止装置、自己診断機能を搭載

油温が異常に上昇した場合、自動的にヒーターへの通電がストップする温度過昇防止装置を内蔵しています。機器トラブルが起こった場合、表示部にエラーメッセージを表示し、通電をストップする自己診断機能を搭載しています。

スイングアップ方式により お手入れらくらく

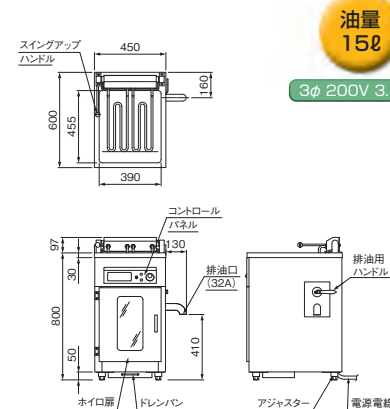
ヒーター部はハンドルによりスイングアップすることができ、油槽内は突起物がなく、油槽のお手入れが容易にできます。



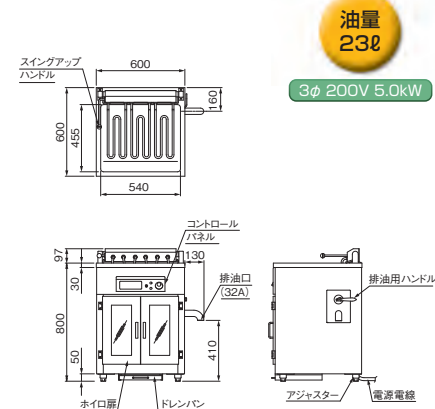
EDFN-15R



EDFN-15R



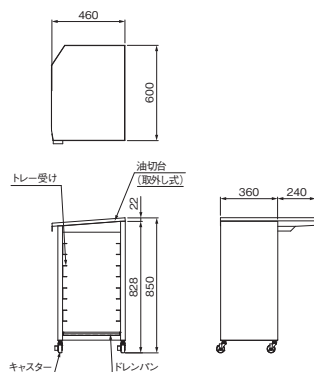
EDFN-23R



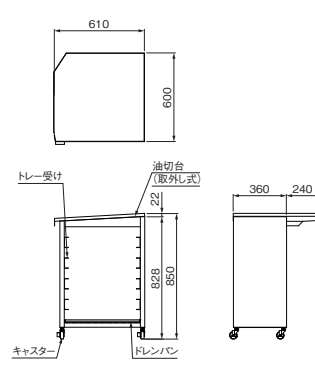
EDFN-RCR15



EDFN-RCR15



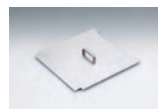
EDFN-RCR23



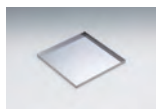
モデル	外形寸法(mm)	ホイロ庫内寸法(mm)	定格消費電力	電源電線	推奨漏電ブレーカー容量(A)	棚数(段)	適正油量(ℓ)	排油バルブ(A)	本体質量(kg)	付属品		オプション			
	間口 × 奥行 × 高さ (W) × (D) × (H)	間口 × 奥行 × 高さ (W) × (D) × (H)								天蓋	ドレンパン	メッシュトレイ	トレイホルダー	防止網	浮き上がり
EDFN-15R	450 × 600 × 800	355 × 350 × 480	3φ200V 3.5kW	2m 接地3P-20A ㊟ 引掛プラグ付	20	7	15	32	50	1		○	○	○	
EDFN-RCR15	460 × 600 × 850	—	—	—	—	8	—	—	25	1					
EDFN-15L	450 × 600 × 800	355 × 350 × 480	3φ200V 3.5kW	2m 接地3P-20A ㊟ 引掛プラグ付	20	7	15	32	50	1		○	○	○	
EDFN-RCL15	460 × 600 × 850	—	—	—	—	8	—	—	25	1					
EDFN-23R	600 × 600 × 800	505 × 350 × 480	3φ200V 5.0kW	2m 接地3P-20A ㊟ 引掛プラグ付	20	7	23	32	60	1		○	○	○	
EDFN-RCR23	610 × 600 × 850	—	—	—	—	8	—	—	30	1					
EDFN-23L	600 × 600 × 800	505 × 350 × 480	3φ200V 5.0kW	2m 接地3P-20A ㊟ 引掛プラグ付	20	7	23	32	60	1		○	○	○	
EDFN-RCL23	610 × 600 × 850	—	—	—	—	8	—	—	30	1					

●オプションのメッシュトレイ寸法／EDFN-15R(L):350×350mm、EDFN-23R(L):500×350mm
●オプションのトレイホルダー寸法／EDFN-15R(L):370×320mm、EDFN-23R(L):520×320mm
●オプションの浮き上がり防止網寸法／EDFN-15R(L):340×340mm、EDFN-23R(L):490×340mm
●EDFN-15R・RCR15・23R・RCR23は、排油口が右側、EDFN-15L・RCL15・23L・RCL23は、排油口が左側になります。

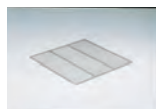
■付属品



天蓋



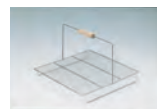
ドレンパン



メッシュトレイ



トレイホルダー



浮き上がり防止網

■オプション



電気エプロン式卓上連続フライヤー

NEW

EFC-8シリーズ

調理時間が異なる食材を効率よく揚げられるエプロン式卓上連続フライヤー

メニュープログラム搭載、調理のマニュアル化

メニューに合わせた油温度が選択できます。油温は5メニューまで登録できます。調理スペースが分割されており、投入場所を変えることで調理時間の異なる食材を同時に揚げられます。

非常停止ボタン付

操作部に1ヶ所非常停止ボタンを設けていますので、緊急時にすぐにボタンを押し全停止できます。作業員の安全確保および設備の保護ができます。

安全・安心

温度過昇防止装置、自己診断機能を搭載

油温が異常に上昇した場合、自動的にヒーターへの通電をストップする温度過昇防止装置を内蔵しています。機器トラブルが起こった場合、表示部にエラーメッセージを表示し、通電をストップする自己診断機能を搭載しています。

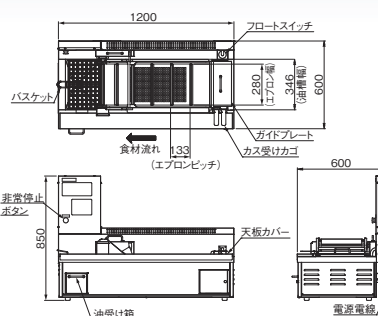
お手入れも簡単で衛生的

コンベヤーは取外しが可能で、お手入れが容易です。

EFC-8RT



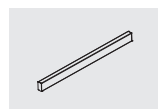
EFC-8RT



モデル	外形寸法(mm)	定格消費電力	電源電線	推奨漏電ブレーカー容量(A)	適正油量(ℓ)	食材投入口	排油バルブ(A)	本体質量(kg)	付属品							
	間口 × 奥行 × 高さ (W) × (D) × (H)								スポンジ 油槽内清掃用	排油用パイプ	ガイドプレート	天板カバー	バスケット	カス受け	(二式)	油槽カバー
EFC-8RT	1200 × 600 × 300	3φ200V 8.0kW	2m 接地3P-30A ㊟ 引掛プラグ付	30	約26.6	右	25	125	1	1	1	1	1	2	1	
EFC-8LT	1200 × 600 × 300	3φ200V 8.0kW	2m 接地3P-30A ㊟ 引掛プラグ付	30	約26.6	左	25	125	1	1	1	1	1	2	1	

●標準装備／安全装置(温度過昇防止装置、非常停止ボタン)

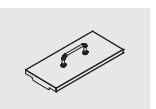
■付属品



油槽内清掃用
スポンジパイプ



排油用パイプ



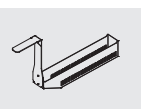
ガイドプレート



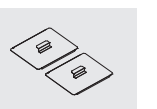
天板カバー



バスケット



カス受け



油槽カバー

電気連続フライヤー

EFC-12シリーズ

大量の揚げ物を効率よく、カラッときれいに揚げます

調理も容易

調理はすべり板を使って食材を上、下コンベヤーの間にすべり落とすだけ。食材の返しも不要で食材は油槽中のコンベヤーで運ばれる間に調理され、美味しい仕上がりの状態で、自動的に取出し口に出てきますので、容易に大量調理ができます。

細かな温度設定も自由

高感度のデジタル温度調節器は1℃単位で油温設定ができ、温度を一定に保ちますので、食材投入時などの温度低下に素早く対応し揚げムラを抑えますので計画的に作業できます。

種類、大きさに合わせて最適時間を調節

調理時間(コンベヤースピード)は、揚げ物の種類、大きさに合わせた最適な時間に調節できます。調理時間設定は3メニュー登録することができ、セレクトキーで簡単に調理時間の切替えが可能です。

選べる油温

油温は5メニューの登録が可能です。

安全・安心

温度過昇防止装置、自己診断機能を搭載

油温が異常に上昇した場合、自動的にヒーターへの通電をストップする、温度過昇防止装置を内蔵しています。機器トラブルが起こった場合、表示部にエラーメッセージを表示し、通電をストップする自己診断機能を搭載しています。

非常停止ボタン付

本体正面に1ヶ所非常停止ボタンを設けていますので、緊急時にすぐにボタンを押し全停止できます。作業員の安全確保および設備の保護ができます。

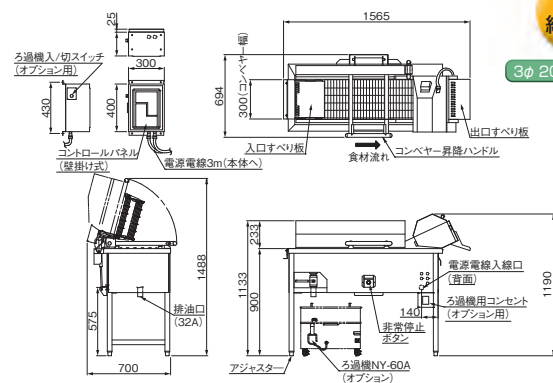
お手入れも簡単で衛生的

コンベヤーは昇降ハンドルにより、油槽から引き上げることができ、また油槽底面はフラットに仕上げていますので、隅々まで容易にお手入れできて衛生的です。

EFC-12L



EFC-12L



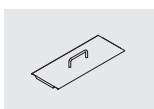
油量
約46ℓ

3φ 200V 12.0kW

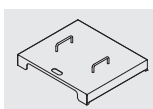
モデル	外形寸法 (mm)	定格消費電力	電源電線	推奨漏電ブレーカー容量 (A)	調理能力 (個/h)	適正油量 (ℓ)	食材投入口	排油バルブ (A)	本体質量 (kg)	付属品			オプション					
	間口 (W) × 奥行 (D) × 高さ (H)									天蓋*	入口すべり板	すくい網	専用ろ過機	ろ過機用コンセント	ホスカブライ	ろ過機用	コンベヤー	コンベヤー
EFC-12R	1565 × 694 × 900	3φ200V 12.0kW	オプション	50	480	約46	右	32	170	2	1	1	○	○	○	○	○	○
EFC-12L	1565 × 694 × 900	3φ200V 12.0kW	オプション	50	480	約46	左	32	170	2	1	1	○	○	○	○	○	○

*天蓋1～2を各1個付属します。
 ●オプションの電源電線(アース線別)は14mm²×3芯×1になります。
 ●オプションの専用ろ過機はNY-60Aになります。
 ●調理能力は、1個60gのコロッケ(-3℃～5℃)によるものです。
 ●標準装備/安全装置(温度過昇防止装置、非常停止ボタン)

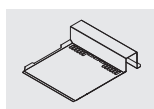
■付属品



天蓋1



天蓋2



入口すべり板



赤外線連続フライヤー

EFCHシリーズ

詳しくは動画で！



赤外線効果とコンベヤーの特性を活かした自動化調理で調理作業を軽減、高品質！

1台で3名分の働きを実現

人手不足を解消し、生産性向上に貢献します。

自動連続調理

自動調理なのでコンベヤーの投入口に食材を投入するだけで、食材の返しなどの調理技術は不要で、手間が少なく、作業が大幅に軽減できます。



最適な油温管理&省エネ

特許登録済

食材投入による油温低下を素早く察知して、復帰させることで油温を一定に保ちます。調理温度と時間が一定のため、均一に仕上がります。独自の制御でハロゲンヒーターの寿命を延ばし、また省エネ効果も向上します。



非常停止ボタン付

操作部に1ヶ所非常停止ボタンを設けていますので、緊急時にすぐにボタンを押し全停止できます。作業員の安全確保および設備の保護ができます。

清掃が容易！便利機能！

調理中に自動で揚げカスを排出します。揚げカスは調理中にコンベヤーネットで移送するので、すくう手間が軽減できます。コンベヤー部分が簡単に持ち上がり、かつ油槽はフラット形状のため、清掃が容易です。



赤外線効果

ハロゲンヒーターの特徴である直火型即効性と赤外線の波長効果により食材の芯温上昇が従来よりも早くなり、高品質に仕上がりが生産性も高く効率的です。



コンベヤーの特性

油槽から出たコンベヤーネット上でしっかりと油切りをすることで、べたつきなく、美味しくカラッと仕上がりが、高品質で安定した連続調理ができます。



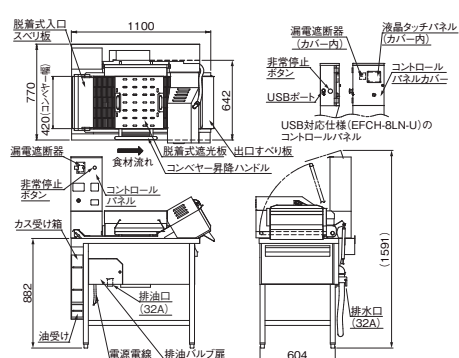
USB対応仕様(EFCH-8RN-U・EFCH-8LN-U)

HACCP管理に必要な一連の調理工程の温度データをUSBメモリに記録することができます。液晶タッチパネルに温度グラフも表示できます。

EFCH-8LN



EFCH-8LN



油量
約36.5ℓ

3φ 200V 7.5kW

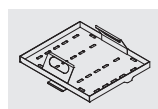
モデル	外形寸法 (mm)			定格消費電力	電源電線	推奨漏電ブレーカー容量 (A)	調理能力 (個/h)	適正油量 (ℓ)	食材投入口	排油バルブ (A)	排水バルブ (A)	本体質量 (kg)	付属品			オプション
	間口 (W) × 奥行 (D) × 高さ (H)												遮光板	脱着式入口スベリ板	ゴムヘラ	
EFCH-8RN	1100 × 770 × 882			3φ200V 7.5kW	2.5m 接地3P-30A ◎ 引掛プラグ付	40	150	約36.5	右	32	32	175	1	1	1	○
EFCH-8LN	1100 × 770 × 882			3φ200V 7.5kW	2.5m 接地3P-30A ◎ 引掛プラグ付	40	150	約36.5	左	32	32	175	1	1	1	○
EFCH-8RN-U	1100 × 770 × 882			3φ200V 7.5kW	2.5m 接地3P-30A ◎ 引掛プラグ付	40	150	約36.5	右	32	32	175	1	1	1	○
EFCH-8LN-U	1100 × 770 × 882			3φ200V 7.5kW	2.5m 接地3P-30A ◎ 引掛プラグ付	40	150	約36.5	左	32	32	175	1	1	1	○

●オプション／専用ろ過機 (NY-60BR・60BL) ※EFCH-8RN・8RN-UはNY-60BR、EFCH-8LN・8LN-UはNY-60BLになります。

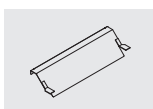
●調理能力は、1個120gのどんかつ (-3℃～5℃) によるものです。

●標準装備／安全装置 (温度過昇防止装置、非常停止ボタン)

■付属品



脱着式遮光板



脱着式入口スベリ板



IH連続フライヤー

MIFCシリーズ

揚げ物の大量調理には設定温度に素早く復帰でき、連続して揚げられるコンベヤー式がベスト

誘導加熱方式(高周波)

油槽下の加熱コイルに高周波(30~55KHz)電流を加えると油槽(二次側コイル)に大きな誘導電流が発生します。その誘導電流と油槽の抵抗から発熱し、その熱が伝導し、油が加熱します。

強い加熱と自動コントロール

誘導加熱方式の強い加熱と、高感度の温度センサーによる自動コントロールにより、食材投入による油温低下から素早く復帰できます。

省エネで揚げ物調理もらくらく

独自の加熱方式により油の酸化、劣化を抑制し油を約20%長持ちさせます。また、熱効率80%以上で省エネが可能です。

非常停止ボタン付

本体正面に1ヶ所非常停止ボタンを設けていますので、緊急時にすぐにボタンを押し全停止できます。作業員の安全確保および設備の保護ができます。

見やすいデジタル表示で、油温は5メニュー登録でき、操作はメモリーを押すだけの簡単操作

揚げ物に最適な調理時間はコントロールパネルにより容易に設定できます。

正確な温度、時間の管理によりマニュアル化が実現

食材に合った油温、調理時間(コンベヤースピード)のマニュアル化により食材の返しも不要で、誰が揚げても均一な品質の揚げ物調理が提供できます。

安全・安心

温度過昇防止装置、自己診断機能を搭載

油温が異常に上昇した場合、自動的に加熱コイルへの通電をストップする温度過昇防止装置を内蔵しています。機器トラブルが起こった場合、表示部にエラーメッセージを表示し、通電をストップする自己診断機能を搭載しています。

清掃簡単

コンベヤー部は昇降ハンドルにより上げることができ、油槽の中も容易に清掃できます。

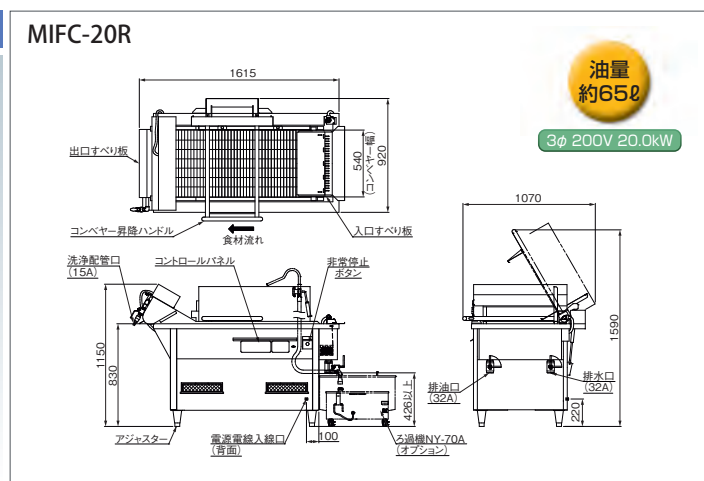
耐久性がアップ

長寿命モーター採用により耐久性がさらにアップしました。

MIFC-20R



MIFC-20R



モデル	外形寸法 (mm)	電源容量	定格消費電力	電源電線	推奨漏電ブレーカー容量 (A)	調理能力 (個/h)	適正油量 (ℓ)	食材投入口	排油バルブ (A)	排水バルブ (A)	本体質量 (kg)	付属品						オプション		
	間口 (W) × 奥行 (D) × 高さ (H)											天蓋 *	カス取りカゴ	入口すべり板	すくい網	脱脂油フネス	コベヤ洗浄時の脱脂カパー	専用ろ過機	かき揚げリフ	排水管
MIFC-20R	1615 × 920 × 830	3φ200V 24.0kVA	20.0kW	オプション	100	700	約65	右	32	32	300	3	1	1	1	1	1	○	○	○
MIFC-20L	1615 × 920 × 830	3φ200V 24.0kVA	20.0kW	オプション	100	700	約65	左	32	32	300	3	1	1	1	1	1	○	○	○

*天蓋1~3を各1個付属します。

●オプションの電源電線(アース線別)は38mm²×3芯×1になります。

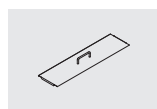
●オプションの専用ろ過機はNY-70Aになります。

●調理能力は、1個60gのコロッケ(-3℃~5℃)によるものです。

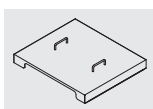
●標準装備/安全装置(温度過昇防止装置、非常停止ボタン)

※漏電ブレーカーは、高調波誤動作対策品の100mA感度のものをご使用ください。

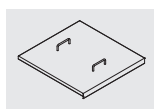
■付属品



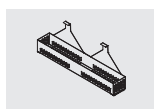
天蓋1



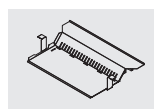
天蓋2



天蓋3



カス取りカゴ



入口すべり板

キッチンスペースを有効利用できるコンパクトサイズのIH連続フライヤー

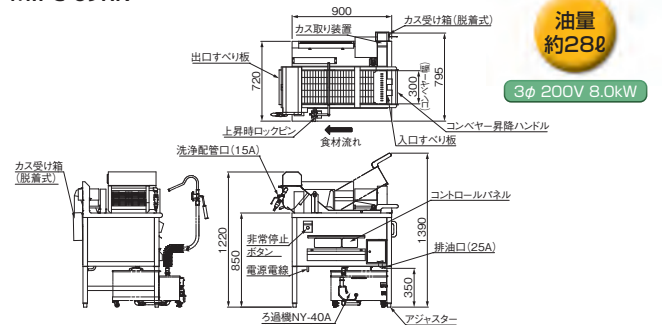
小型ですので、狭いスペースでも設置できます。惣菜店、スーパーなどに最適です。

MIFC-109R



※ろ過機はオプションです。

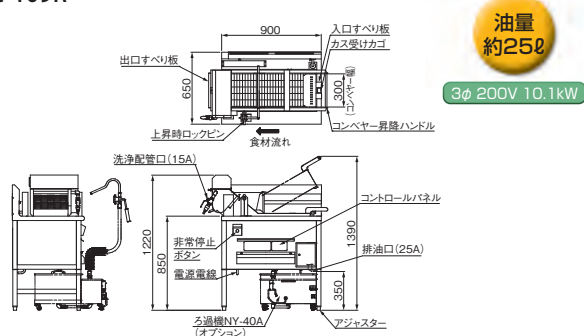
MIFC-89RK



油量
約28ℓ

3φ 200V 8.0kW

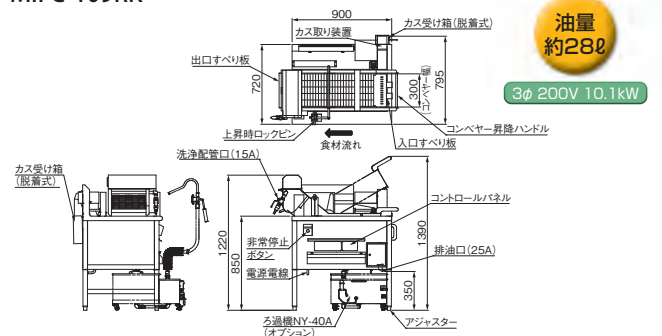
MIFC-109R



油量
約25ℓ

3φ 200V 10.1kW

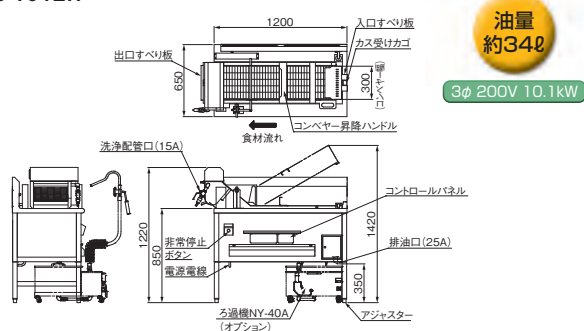
MIFC-109RK



油量
約28ℓ

3φ 200V 10.1kW

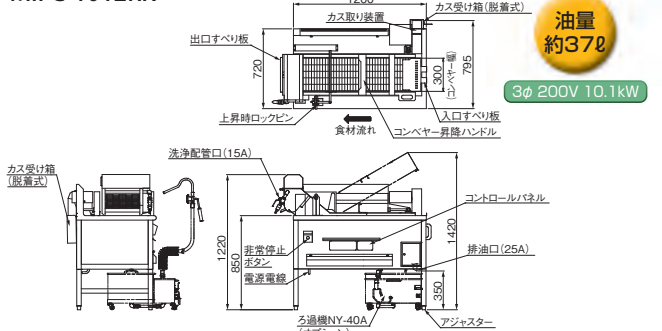
MIFC-1012R



油量
約34ℓ

3φ 200V 10.1kW

MIFC-1012RK

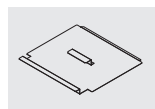


油量
約37ℓ

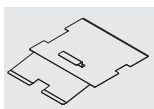
3φ 200V 10.1kW

モデル	カス取り装置	外形寸法(mm)			電源容量	定格消費電力	電源電線	推奨漏電ブレーカー容量(A)	調理能力(個/h)	適正油量(ℓ)	食材投入口	排油バルブ(A)	本体質量(kg)	付属品							オプション
		間口(W)	奥行(D)	高さ(H)										天蓋*	カス受けカゴ	カス受け箱	カス受け板	入口すべり板	の脱着カバー	コンベヤー洗浄時	
MIFC-89R	なし	900	650	850	3φ200V 9.6kVA	8.0kW	2m 直結	30	300	約25	右	25	100	2	1		1	1	1	1	○
MIFC-89L	なし	900	650	850	3φ200V 9.6kVA	8.0kW	2m 直結	30	300	約25	左	25	100	2	1		1	1	1	1	○
MIFC-109R	なし	900	650	850	3φ200V 12.0kVA	10.1kW	2m 直結	40	400	約25	右	25	100	2	1		1	1	1	1	○
MIFC-109L	なし	900	650	850	3φ200V 12.0kVA	10.1kW	2m 直結	40	400	約25	左	25	100	2	1		1	1	1	1	○
MIFC-1012R	なし	1200	650	850	3φ200V 12.0kVA	10.1kW	2m 直結	40	430	約34	右	25	130	3	1		1	1	1	1	○
MIFC-1012L	なし	1200	650	850	3φ200V 12.0kVA	10.1kW	2m 直結	40	430	約34	左	25	130	3	1		1	1	1	1	○
MIFC-89RK	あり	900	720	850	3φ200V 9.6kVA	8.0kW	2m 直結	30	300	約28	右	25	110	2		1	1	1	1	1	○
MIFC-89LK	あり	900	720	850	3φ200V 9.6kVA	8.0kW	2m 直結	30	300	約28	左	25	110	2		1	1	1	1	1	○
MIFC-109RK	あり	900	720	850	3φ200V 12.0kVA	10.1kW	2m 直結	40	400	約28	右	25	110	2		1	1	1	1	1	○
MIFC-109LK	あり	900	720	850	3φ200V 12.0kVA	10.1kW	2m 直結	40	400	約28	左	25	110	2		1	1	1	1	1	○
MIFC-1012RK	あり	1200	720	850	3φ200V 12.0kVA	10.1kW	2m 直結	40	430	約37	右	25	145	3		1	1	1	1	1	○
MIFC-1012LK	あり	1200	720	850	3φ200V 12.0kVA	10.1kW	2m 直結	40	430	約37	左	25	145	3		1	1	1	1	1	○

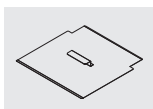
■付属品



天蓋1



天蓋2



天蓋3



カス受けカゴ



入口すべり板

*MIFC-89・109シリーズは天蓋1～2を各1個、MIFC-1012シリーズは天蓋1～3を各1個付属します。

●オプションの専用ろ過機はNY-40Aになります。

●調理能力は1個60gのコロッケ(-3℃～5℃)による値ですので、参考値としてください。

●標準装備/安全装置(温度過昇防止装置、非常停止ボタン)

※漏電ブレーカーは、高調波誤動作対策品の30mA感度のものをご使用ください。



IH連続フライヤー

MIFKシリーズ

コンベヤー式で、大量の揚げ物が、短時間に連続して、調理できます。

ハイパワーの誘導加熱方式と高感度の温度センサーによるマイコン自動制御により食材投入による油温低下から素早く復帰し、カラッと美味しい揚げ物調理ができます。コンベヤー式で、揚げ物を反転させないので調理の作業効率がアップします。調理中の食材は上下コンベヤーにより、はさまれて食材全体が油の中に沈み、運ばれ食材を傷つけることなく、表裏とも均一に加熱され、ムラなくきれいに揚げることができます。

省エネ構造

油槽の深さを浅くして、油量を適量にした省エネ型です。投入部、中間部、出口部の3セクションで食材に応じた温度に任意設定。熱量の無駄を少なくした揚げ方ができます。無駄な部分は徹底して省き、主コンベヤーの幅は広く大きく扱えるワイド設計構造です。

独自の加熱方式により油の酸化、劣化を抑制し、油を約20%長持ちさせます

熱効率80%以上で省エネになります

自動カス排出コンベヤーを標準装備

揚げカスの量に応じたスピードに調節できますので、カスをスムーズに排出できるだけでなく揚げ物にカスが付着するのも防ぎます。

優れた清掃性

洗浄時、出口側の洗浄ノズルの水圧でネットコンベヤー内の洗浄ができます。また油槽の底はフラット仕上げですから、機器の設置時、食材投入側に多少の傾斜をつけておけば油の流れ、水はけがよくなり清掃が容易に行えます。



マニュアル化による正確な温度、時間管理で、安定した均一な揚げ物がスムーズにできます

見やすいデジタル表示で1セクションにつき5メニューの油温の登録ができ、操作はメモリーキーを押すだけの簡単操作です。(温調を投入部、中間部、出口部の3セクションに分けて管理しています。)

3セクションは個別の設定も可能です。投入部は冷凍物でも温度ドリップを感じさせず、中間部は食材の芯までじっくりと、出口部は食材全体をカラッと仕上げさらにおいしく揚げることができます。



安全・安心

**温度過昇防止装置、自己診断機能
油量検出機能、コンベヤー部昇降安全機能を搭載**

油温が異常に上昇した場合、自動的に加熱コイルへの通電がストップする温度過昇防止装置を内蔵しています。機器トラブルが起こった場合、表示部にエラーメッセージを表示し、通電をストップする自己診断機能を搭載しています。

油の量が規定量まで入っていないと加熱運転ができない、油量検出機能、コンベヤー部昇降安全機能は、セルフロックが動く特殊構造の安全機能です。

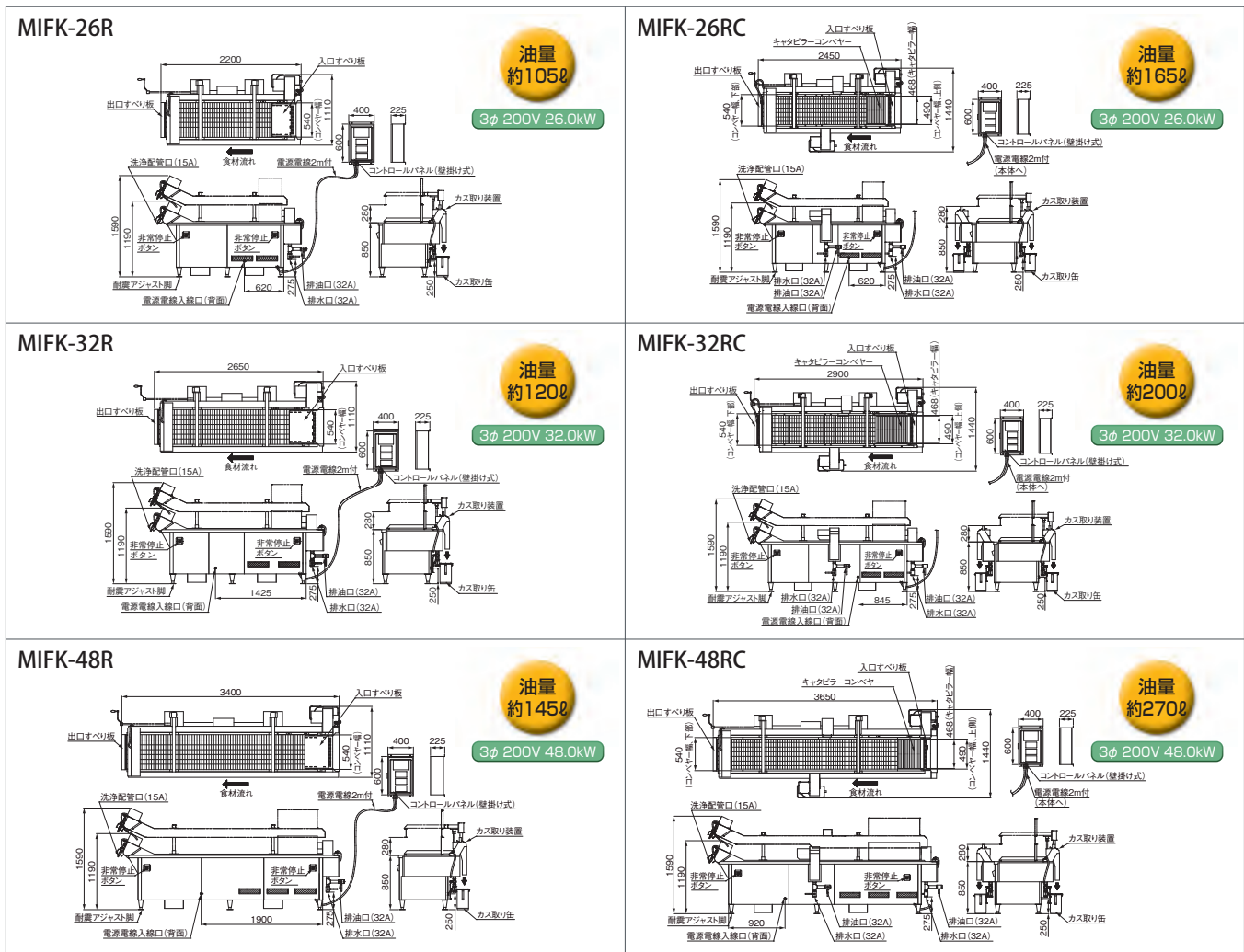
停電時でも、コンベヤー部の昇降が可能です。手動で上下できるメンテ用ハンドルを設けています。

非常停止ボタン付 (2ヶ所)

投入部、出口部の本体正面左右2ヶ所に非常停止ボタンを設けていますので、緊急時にすぐにボタンを押し全停止できます。また、どちらか一方のボタンが故障した場合でも、もう片方で全停止できますので作業員の安全確保および設備の保護ができます。

MIFK-48R





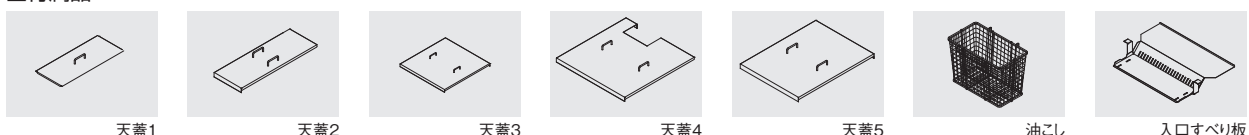
モデル	外形寸法 (mm)			電源容量	定格消費電力	電源電線	推奨漏電ブレーカー容量 (A)	調理能力 (個/h)	適正油量 (ℓ)	食材投入口	排油バルブ (A)	排水バルブ (A)	本体質量 (kg)	付属品																オプション	
	間口 (W) ×	奥行 (D) ×	高さ (H)											天蓋*	入口すり板	ハンドル	標準工具セット	カス取り缶	油槽底用カスかき板	安全バー	油こし	すくい網	コップフランジ	竹フランジ	時の脱脂ワイヤ	用安全器具部	専用ろ過機	コトラルハス			
MIFK-26R	2200 × 1110 × 850	3φ200V 30.0kVA	26.0kW	オプション	100	1100	約105	右	32	32	620	5	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	○	○	
MIFK-26L	2200 × 1110 × 850	3φ200V 30.0kVA	26.0kW	オプション	100	1100	約105	左	32	32	620	5	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	○	○	
MIFK-32R	2650 × 1110 × 850	3φ200V 36.0kVA	32.0kW	オプション	125	1300	約120	右	32	32	660	5	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	○	○	
MIFK-32L	2650 × 1110 × 850	3φ200V 36.0kVA	32.0kW	オプション	125	1300	約120	左	32	32	660	5	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	○	○	
MIFK-48R	3400 × 1110 × 850	3φ200V 54.0kVA	48.0kW	オプション	200	2000	約145	右	32	32	700	5	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	○	○	
MIFK-48L	3400 × 1110 × 850	3φ200V 54.0kVA	48.0kW	オプション	200	2000	約145	左	32	32	700	5	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	○	○	

＜キャタピラーコンベヤー付＞

モデル	外形寸法(mm)			電源容量	定格消費電力	電源電線	推奨漏電ブレーカー容量(A)	調理能力(個/h)	適正油量(ℓ)	食材投入口	排油バルブ(A)	排水バルブ(A)	本体質量(kg)	付属品																オプション		
	間口(W) ×	奥行(D) ×	高さ(H)											天蓋*	入口すべり板	ハンドル	標準工具セット	カス取り缶	油槽底用カスカき板	安全バー	油こし	すくい網	コップフランジ	竹フランジ	時の脱脂ワイヤ	用安全器具部	用安全器具部	用安全器具部	吊り上げ専用ろ過機	コトラルハス		
MIFK-26RC	2450 ×	1440 ×	850	3φ200V 30.0kVA	26.0kW	オプション	100	1100	約165	右	32	32	640	5	1	1	1	2	1	1	2	1	1	1	1	1	1	1	1	4	○	○
MIFK-26LC	2450 ×	1440 ×	850	3φ200V 30.0kVA	26.0kW	オプション	100	1100	約165	左	32	32	640	5	1	1	1	2	1	1	2	1	1	1	1	1	1	1	1	4	○	○
MIFK-32RC	2900 ×	1440 ×	850	3φ200V 36.0kVA	32.0kW	オプション	125	1300	約200	右	32	32	680	5	1	1	1	2	1	1	2	1	1	1	1	1	1	1	1	4	○	○
MIFK-32LC	2900 ×	1440 ×	850	3φ200V 36.0kVA	32.0kW	オプション	125	1300	約200	左	32	32	680	5	1	1	1	2	1	1	2	1	1	1	1	1	1	1	1	4	○	○
MIFK-48RC	3650 ×	1440 ×	850	3φ200V 54.0kVA	48.0kW	オプション	200	2000	約270	右	32	32	720	5	1	1	1	2	1	1	2	1	1	1	1	1	1	1	1	4	○	○
MIFK-48LC	3650 ×	1440 ×	850	3φ200V 54.0kVA	48.0kW	オプション	200	2000	約270	左	32	32	720	5	1	1	1	2	1	1	2	1	1	1	1	1	1	1	1	4	○	○

*天蓋1～5を各1個付属します。
●オプションの電源電線 (アース線別) はMIFK-26R (L)・26RC (LC) :38mm²×3芯×1、MIFK-32R (L)・32RC (LC) :60mm²×3芯×1、MIFK-48R (L)・48RC (LC) :100mm²×3芯×1になります。
●オプションの専用ろ過機はNYK-250になります。
●調理能力は1個60gのコロッケ (-3℃～5℃) によるものです。
●標準装備 / 安全装置 (温度過昇防止装置、非常停止ボタン)
※漏電ブレーカーは、高調波誤動作対策品の100mA感度のものをご使用ください。

■付属品



電気食用油ろ過機

NY/NYK/NKシリーズ

組合わせ例

NY-25A

NY-60BL (循環式)

NYK-250 (循環式)



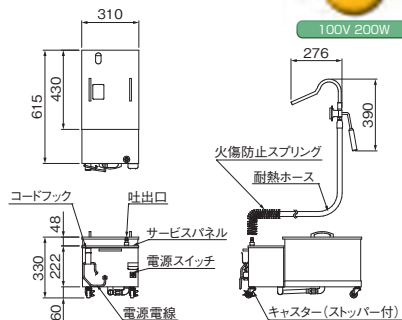
フライヤー ろ過機
SEFD-18K + NY-25A



NY-25A

油量
25ℓ

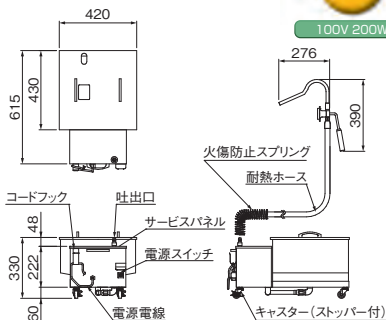
100V 200W



NY-35A

油量
35ℓ

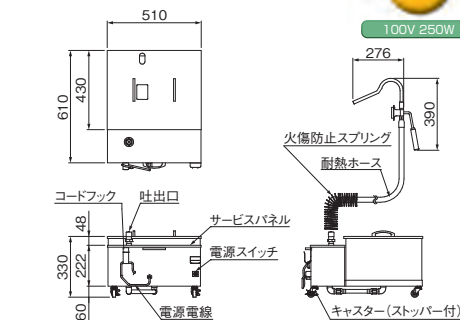
100V 200W



NY-40A

油量
40ℓ

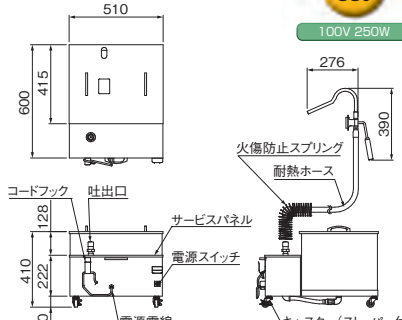
100V 250W



NY-60A

油量
60ℓ

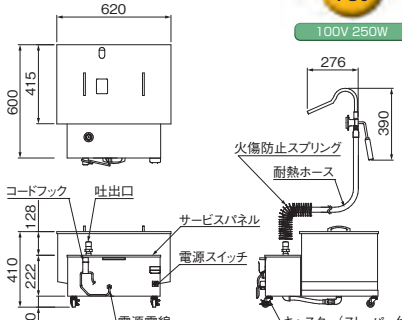
100V 250W



NY-70A

油量
70ℓ

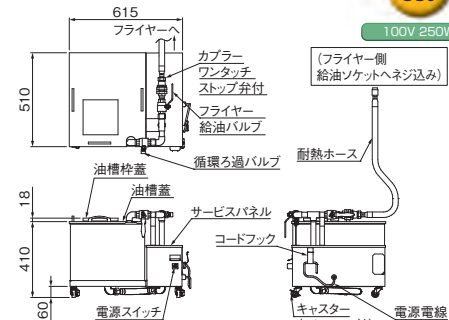
100V 250W



NY-60BL (循環式)

油量
60ℓ

100V 250W



モデル	外形寸法(mm)	定格消費電力	電源電線	推奨電源 ブレーカー 容量(A)	ろ過 能力 (ℓ/分)	油量 (ℓ)	本体 質量 (kg)	付属品												オプション	当社フライヤー適応機種
	間口 (W) × 奥行 (D) × 高さ (H)							ろ紙押さえ	金網	ろ紙交換 工具	耐熱ホース	油こし	ろ紙	油槽蓋	油槽枠蓋	給油ノズル	ろ過槽カバー （オプション）	ろ過槽吸着 スポンジ	耐熱手袋		
NY-25A	310 × 615 × 330	100V 200W	4m 2P-15A ㊦ プラグ付	10	約10	25	32	1	1	1	1	1	2	1					○	SEFD-18K・18KW・18K-2L2 / MSF-18K・18KW	
NY-35A	420 × 615 × 330	100V 200W	4m 2P-15A ㊦ プラグ付	10	約10	35	38	1	1	1	1	1	2	1					○	SEFD-23K・23K-2L2 / MSF-23K	
NY-40A	510 × 610 × 330	100V 250W	4m 2P-15A ㊦ プラグ付	10	約15	40	44	1	1	1	1	1	2	1					○	SEFD-27K / MSF-27K・27KH / MIFC-89R～1012LK	
NY-60A	510 × 600 × 410	100V 250W	4m 2P-15A ㊦ プラグ付	10	約15	60	46	1	1	1	1	1	2	1					○	EFC-12R・12L	
NY-70A	620 × 600 × 410	100V 250W	4m 2P-15A ㊦ プラグ付	10	約15	70	48	1	1	1	1	1	2	1					○	MIFC-20R・20L	
NY-60BR	615 × 510 × 410	100V 250W	4m 2P-15A ㊦ プラグ付	10	約15	60	47	1	1	1	1	1	2	1	1	1	1	○	EFCH-8RN・8RN-U		
NY-60BL	615 × 510 × 410	100V 250W	4m 2P-15A ㊦ プラグ付	10	約15	60	47	1	1	1	1	1	2	1	1	1	1	○	EFCH-8LN・8LN-U		
NYK-250	2080 × 570 × 1203	3φ200V 2.2kW	5.5m 接地3P-20A ㊦ 引掛プラグ付	20	約80	250	185												○	MIFKシリーズ	

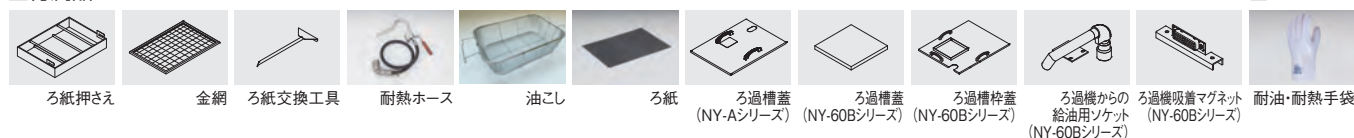
*NY-60BR(L)の付属品のろ過機からの給油用ソケットとろ過機用吸着マグネットは、EFCH-8R(L)N・8R(L)N-Uに取付け。

※NY-60BRはEFCH-8RN・8RN-U用の循環式ろ過機、NY-60BLはEFCH-8LN・8LN-U用の循環式ろ過機です。

●NYK-250は、循環式ろ過機です。別途ストレージタンクと配管一式が必要です(打合わせ要)。

※SEFD-18KW・MSF-18KWには、NY-25Aが2台必要です。

■付属品



■オプション



ジャストフィットの省スペース設計!

簡単な操作で、油をリフレッシュ、経済的にお使いいただけます。

スピードろ過が自慢のひとつ

使用後の油の中に含まれる、微粒子、炭化物、不純物をもなく取除き、食用油の寿命を延ばします。廃油発生を抑え油代のコストダウンになり、経済的です。

NYシリーズのろ紙はNKシリーズのカス取り効果に加え、脱色、脱臭の効果があります。

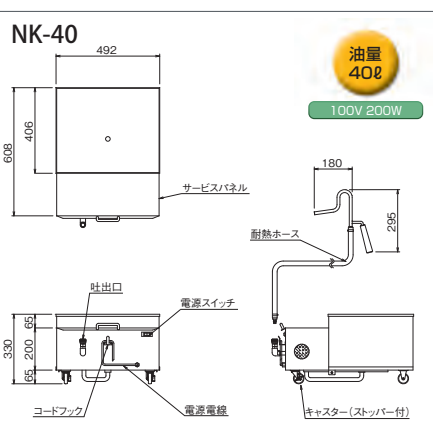
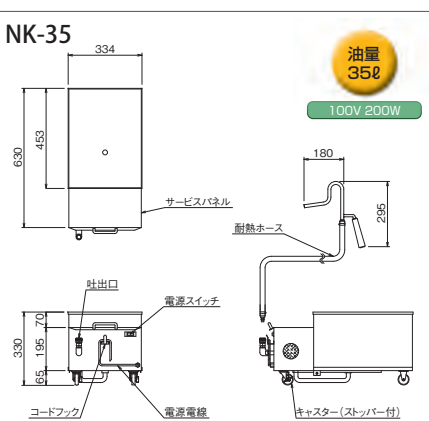
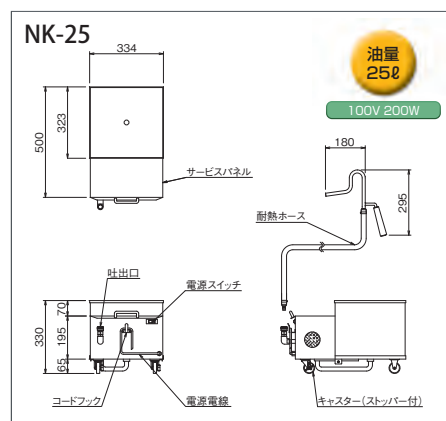
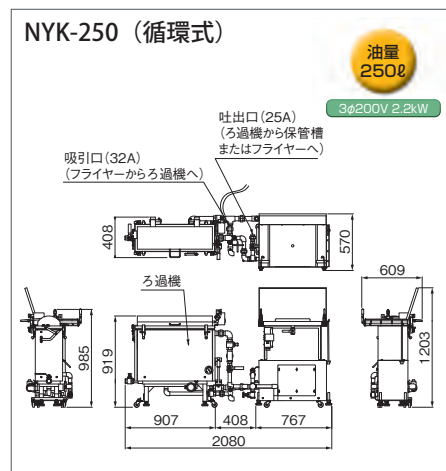
ろ紙の取外しがワンタッチでできますので、揚げカス処理や、油槽の清掃が行えます。

電源スイッチを入れるだけで油槽に収納、ろ過した油をポンプがフライヤーの油槽へ戻しますので、重い油缶を持ち上げる必要がありません。

キャスター付で、フライヤー本体の下に収納できる省スペース設計なので余分な場所をとりません。

ろ過後は美しい油にリフレッシュされますので、品質を高め、安定した揚げ物が提供できます。

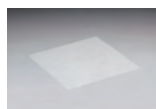
赤外線連続フライヤー(EFCH-8RN・8RN-U・8LN・8LN-U)用の循環式ろ過機(NY-60BR・60BL)を新たにラインナップしました。



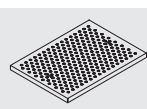
モデル	外形寸法 (mm)	定格消費電力	電源電線	推奨漏電 ブレーカー 容量 (A)	ろ過 能力 (ℓ/分)	油量 (ℓ)	本体 質量 (kg)	付属品							オプション	当社フライヤー適応機種
	間口 (W) × 奥行 (D) × 高さ (H)							ろ紙	パンチング板	カス取り パンチングカゴ	油こし	耐熱ホース	ろ布	耐熱油・ 手袋		
NK-25	334 × 500 × 330	100V 200W	2m 2P-15A ㊦ プラグ付	10	約6	25	18	5	1	1	1	1	1	○	SEFD-18K・18KW・18K-2L2 / MSF-18K・18KW	
NK-35	334 × 630 × 330	100V 200W	2m 2P-15A ㊦ プラグ付	10	約6	35	20	5	1	1	1	1	1	○	SEFD-23K・23K-2L2 / MSF-23K	
NK-40	492 × 608 × 330	100V 200W	2m 2P-15A ㊦ プラグ付	10	約6	40	34	5	1	1	1	1		○	SEFD-27K / MSF-27K・27KH	

※SEFD-18KW・MSF-18KWには、NK-25が2台必要です。

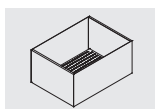
■付属品



ろ紙



パンチング板



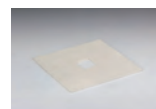
カス取り
パンチングカゴ



油こし



耐熱ホース



ろ布



耐油・耐熱手袋

■オプション

遠心分油機

スーパーや外食店に最適!

OCNシリーズ

詳しくは動画で!



SC
SAFETY&CLEAN
ニチワの電気厨房機

コンパクトで静か! 高速回転で揚げカスから油を分離 安全な処理で火災予防

静かな運転と高い処理能力

- 遠心力を利用して揚げカスと油を分離し、約50%の油を再生できます。回転速度制御により非常に静かです。
- 揚げカスを1回30秒で処理できます。
OCN-200は約500g/回、OCN-350は約1500g/回

コストメリット

- 分油した油は再度利用可能!(下記の当社検証結果による)
- 揚げカスの廃棄費用も低減できます。



自然発火防止作業の軽減

- (上記の当社検証結果による)
- 揚げたて直後のカスが30秒で、約170℃から約75℃まで低下します。
 - 高速回転で分油するため、揚げカスは30秒/回の処理で75℃以下に冷却され酸化による自然発火条件を軽減します。

置き場所を選びません

コンパクト設計ですので、省スペースに設置できます。

油の飛散抑制

「エアリターン空冷」構造搭載。分油時に排出される油を含んだ熱気を吸引し、油の飛散を抑えます。本体機器や周辺をクリーンに保ちます。

安全・安心

脱油カゴは投入ホッパーを確実にセットしないと回転できない安全設計です。

モデル	外形寸法 (mm)	定格消費電力	電源電線	推奨漏電ブレーカー容量 (A)	処理能力	本体質量 (kg)
	間口 (W) × 奥行 (D) × 高さ (H)					
OCN-200	190 × 460 × 623	100V 210W	2m 接地2P-15A ㊦ プラグ付	15	約500g/回	30
OCN-350	350 × 560 × 765	100V 210W	2m 接地2P-15A ㊦ プラグ付	15	約1500g/回	45

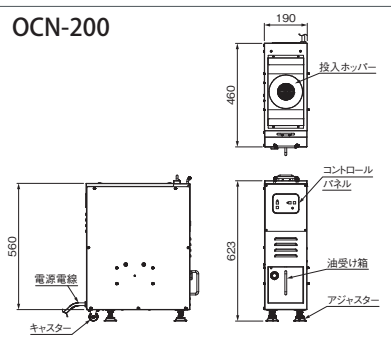
- 付属品/投入ホッパー、脱油カゴ、油受け箱(各1個)
- オプション/三方カバー、ろ過白布

OCN-200

OCN-350



OCN-200



揚げカス処理が楽々

揚げカスを投入し、運転キーを押すだけ。
脱油カゴは上部より取外せますので、
残った揚げカスの取出しが容易です。



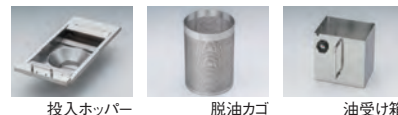
お手入れしやすい構造

各パーツは取外して洗浄可能!
本体内部も水洗いでき、清潔に保ちます。
脱油カゴ内の揚げカスが取出し
やすい、ろ過白布をご用意。
(オプション)

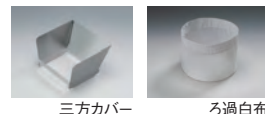


分油後、ろ過白布にて揚げカスを廃棄できます。
(ろ過白布の底裏面に取手が付いています)

■付属品



■オプション



ISO 9001
認証取得

東京・大阪・名古屋・札幌・盛岡・仙台・千葉・金沢・広島・高松・福岡・鹿児島地区にて、オール電化テストキッチンを完備しております。下記フリーコールへお問い合わせください。



HACCP&新調理法の厨房システムメーカー
ニチワ電機株式会社

<https://www.nichiwadenki.co.jp/>

全国共通フリーコール ニチワコール

0120-218506 東京本社 ☎(03)5645-8751(代)
兵庫本社 ☎(079)568-0581(代)

支店: 東京・大阪・名古屋
営業所: 札幌・盛岡・仙台・埼玉・千葉・横浜・新潟・金沢・長野・静岡・
三重・京都・神戸・和歌山・岡山・広島・山口・高松・松山・
福岡・熊本・鹿児島

代理店・特約店

※カタログ仕様は品質向上のため予告なしに変更することがあります。
このカタログの記載内容は2023年6月現在のものです。