

# カラッと！サクッと！香ばしく揚がる ニチワの電気卓上フライヤーシリーズ


**TEF-10-3(5)W-D**

**TEF-10-3(5)-D**

## 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、熱効率に優れていて、ランニングコストはガスよりもお得です。また機能的に、温度の立ち上がりが早く、食材投入後の油温低下にも高性能センサーが反応して素早く再加熱を開始し、油槽の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 過昇防止保護機能を搭載

何らかのトラブルで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過昇防止保護機能を内蔵しています。

## 排油処理が楽にできる排油バルブ付

排油処理は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、排油が楽にできます。

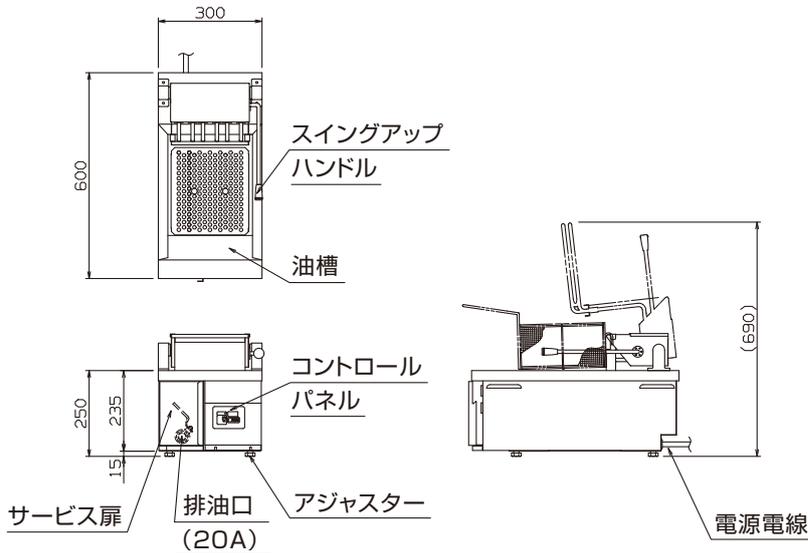
## スイングアップ方式によりお手入れ簡単

ヒーター部はスイングアップハンドルにより、簡単に上げ下げができ、油槽内の出っぱりがなく、お手入れが楽にできます。

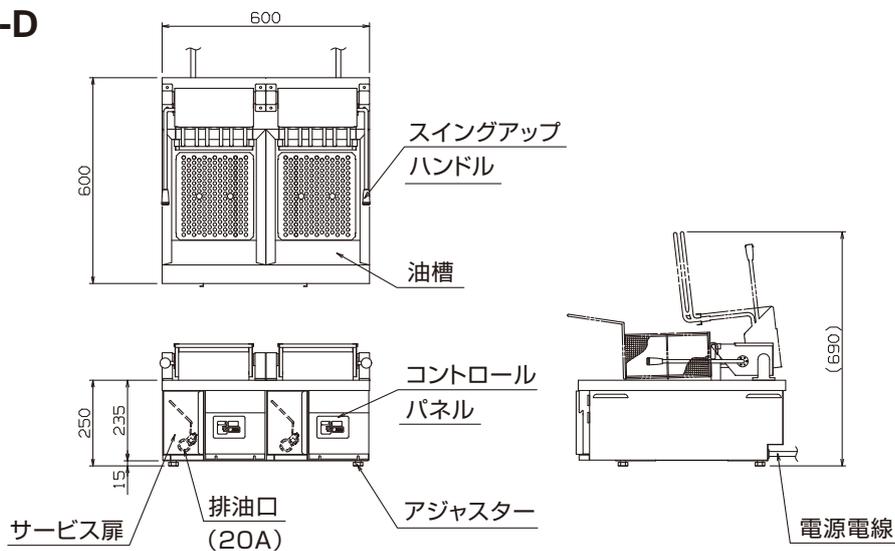
## コントロールパネルの操作で 油の温度管理が簡単

油の温度はデジタル表示で見やすく、温度設定も容易です。

## ● TEF-10-3(5)-D



## ● TEF-10-3(5)W-D



### ■仕様

モデル	外形寸法(mm)			消費電力 3φ200V	電源電線 2m・ 引掛プラグ付	一次側最大 電流値(A)	能力(kg/h) (フライドポテト)	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)							
TEF-10-3-D	300	600	250	3.0kW	接地 3P-20A ㉟	8.7	6	10	20	20
TEF-10-5-D				5.0kW		14.4	8			
TEF-10-3W-D	600			3.0kW×2	接地 3P-20A ㉟×2	8.7×2	6×2	10×2	20×2	33
TEF-10-5W-D				5.0kW×2		14.4×2	8×2			

◎TEF-10-3-D・10-5-Dの付属品/バスケット(ハーフサイズ、105mm×245mm×130mm)(2個)、天蓋、仕切板、ドレンパイプ(各1個)

◎TEF-10-3W-D・10-5W-Dの付属品/バスケット(ハーフサイズ、105mm×245mm×130mm)(4個)、天蓋、仕切板、ドレンパイプ(各2個)

※TEF-10-3-D・10-5-D・10-5W-Dは新製品です。TEF-10-3W-Dは従来品より間口が小さくなっております。

東京・大阪・名古屋・札幌・盛岡・仙台・千葉・金沢・広島・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。下記支店、営業所までお問い合わせ下さい。



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**

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

本社 ☎(079)568-0581(代)  
東京支店 ☎(03)5645-2691(代)  
大阪支店 ☎(06)6838-5001(代)  
名古屋支店 ☎(052)701-9851(代)  
札幌営業所 ☎(011)856-7091(代)  
盛岡営業所 ☎(019)646-9851(代)  
仙台営業所 ☎(022)717-3191(代)  
埼玉営業所 ☎(049)248-7811(代)  
千葉営業所 ☎(043)290-1231(代)  
新潟営業所 ☎(025)281-6181(代)  
金沢営業所 ☎(076)249-7521(代)  
長野営業所 ☎(0263)48-2891(代)  
静岡営業所 ☎(054)254-0801(代)  
三重営業所 ☎(059)229-8501(代)  
京都営業所 ☎(075)605-4811(代)  
岡山営業所 ☎(086)246-3151(代)  
広島営業所 ☎(082)229-3391(代)  
山口営業所 ☎(083)973-4771(代)  
高松営業所 ☎(087)861-2531(代)  
松山営業所 ☎(089)935-7341(代)  
福岡営業所 ☎(092)621-9001(代)  
熊本営業所 ☎(096)378-8661(代)  
鹿児島営業所 ☎(099)258-4721(代)

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2013年12月現在のものです。