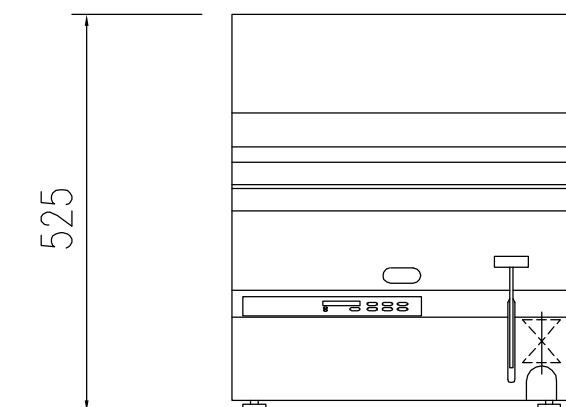
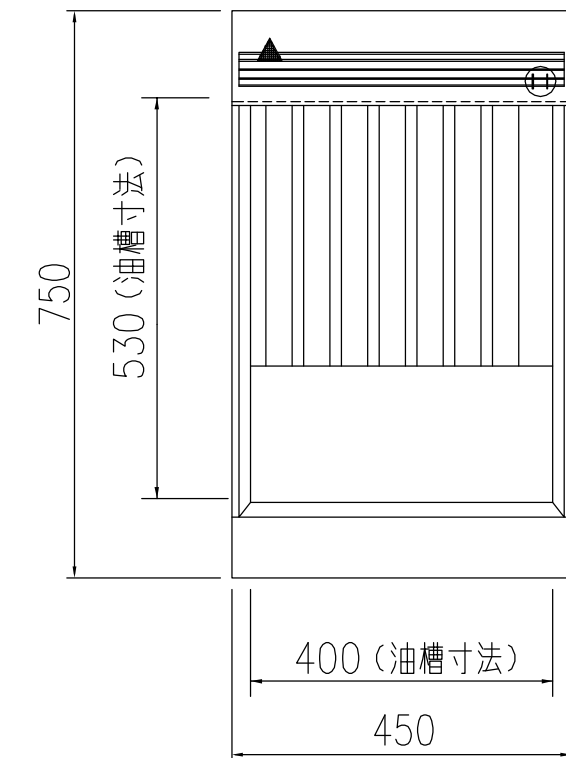
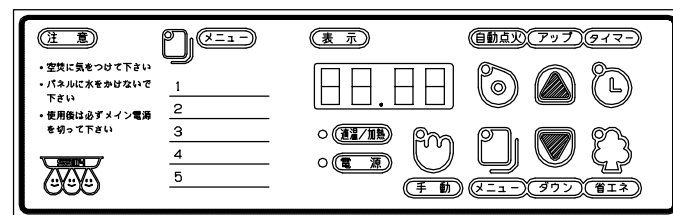


※『パネル部』拡大図



《主な特徴》

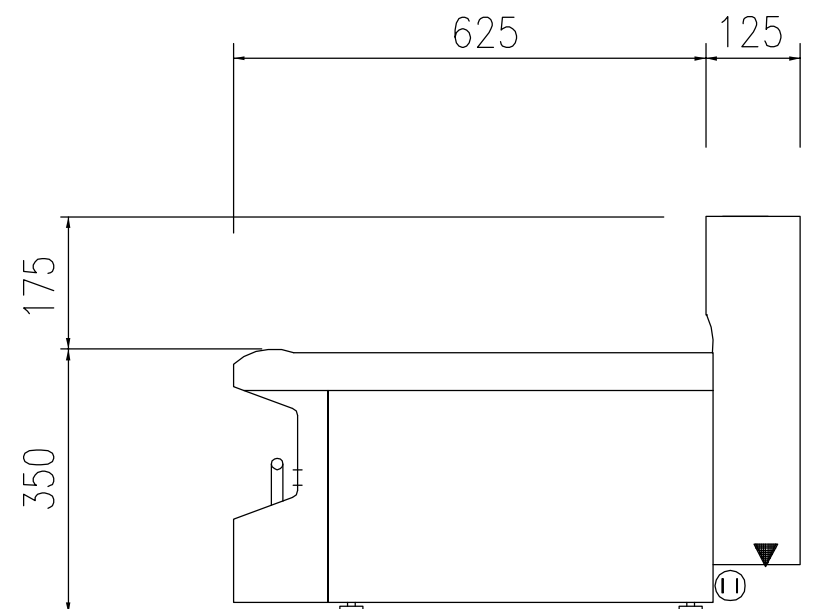
1. 特殊小判パイプにより、効率向上

従来の加熱パイプより加熱面積が多くなり、より高効率に。対流がスムーズになり立ち上がり早く、油の劣化も従来より抑制されます。

2. マイコン制御により、正確な温度コントロールで高品質調理

1 単位の正確な温度コントロールで揚げ品質が安定。プリセット機能付で、良く使うメニューの温度設定を5つ迄可能。

故障診断機能付で、故障内容を把握し素早い復旧に役立ちます。



仕 様

品名	ガスフライヤー【卓上式】	
型式	XF-047D	
外形寸法	間口 (mm)	450
	奥行 (mm)	750
	高さ (mm)	350
油槽	段落ち式	
油量 (ℓ)	20	
油槽寸法 (mm)	400×530	
排油口 (A)	25	
電源	AC100V/25W	
点火方式	自動点火	
温度設定範囲	50℃~200℃	
安全装置	立消え安全装置・過熱防止装置	
ガス熱量	12.8kW(11,000 kcal/h)	
ガス種	13A	LPG
最大ガス消費量	1.00(m ³ /h)	0.92(kg/h)
ガス接続径 (ネジ接続)	15A(1/2")	
温調形式	電子サーモデジタル表示	
制御方式	比例制御	
製品重量	40kg	
付 属 品	サンプレート 1ヶ 天ブタ 1ヶ	

※アジャストの高さ15mmについては空気取入口として必要です。

※エラー発生時には、デジタルとブザーでお知らせします。

作図	T. Kobayashi	縮尺	1/10	名称	XF-047D		
株式会社 サミ				日付	'11年 3月25日	図番	XF-047D