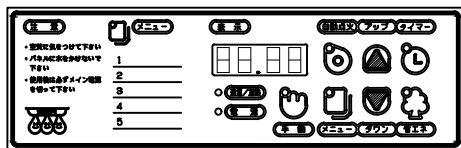


※『パネル部』拡大図

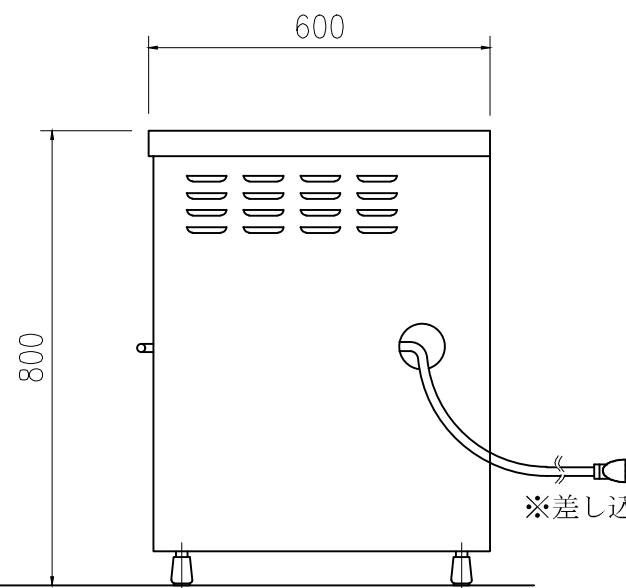
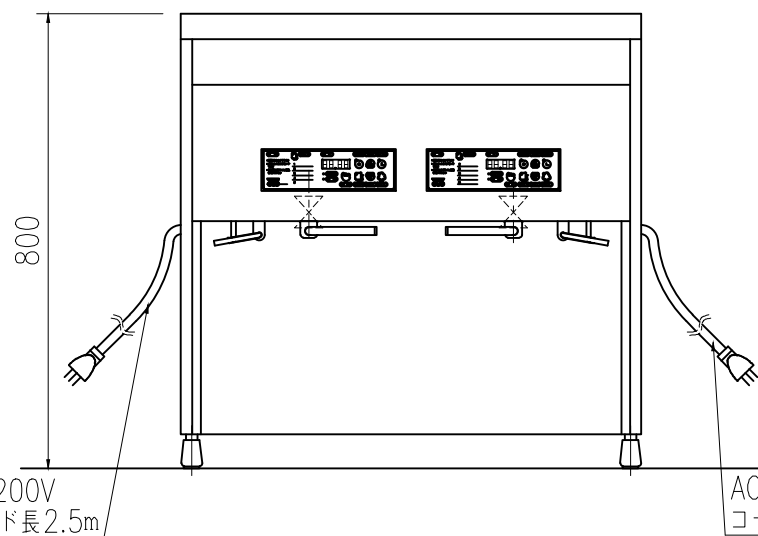
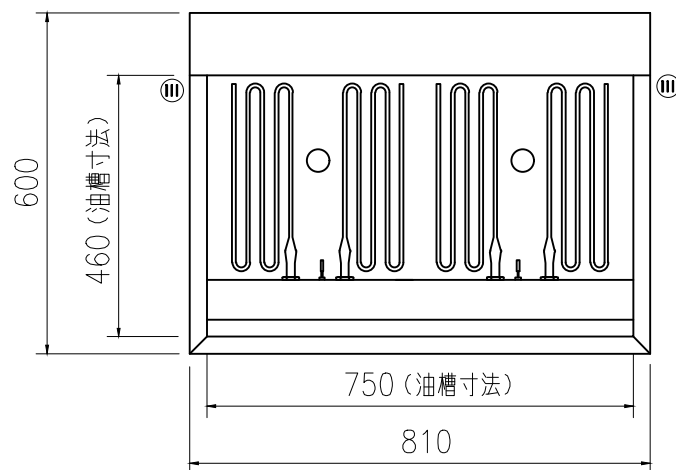


《主な特徴》

- 1. バイオヒーターが理想的なフライを実現（特許取得済）**
ヒーター表面積が広く、表面温度が低く、油の過熱による劣化が抑えられ対流もスムーズで立ち上がり早く遠赤加工により、カラッと揚げります。
- 2. シンク内を隅々まで簡単掃除**
ドレン上シンク中央部に手が入るスペースを確保。槽内、ヒーターの清掃性が大幅にアップ。
- 3. ゆったり油槽で1サイズ上の処理能力**
広い油槽で、スペース効率の高い電気フライヤーです。
- 4. 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		遠赤電気フライヤー（分ろー）【一槽式】
型 式		DF-040EBD
外形寸法	間 口（mm）	810
	奥 行（mm）	600
	高 さ（mm）	800
油 槽		段落ち式
油 量（ℓ）		40
油槽寸法（mm）		750×460
排 油 口		32A
温度設定範囲		50℃～200℃
安全装置		過熱防止装置
ブレーカー		20A×2
ヒーター容量		3.0kW × 4本（計12.0kW）
電 源		3相200V（コード2.5m・プラグ付）
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（kg）		48
付 属 品		仕切りアミ、すくいアミ、油切り油切りアミ、油バケツ、油こしアミ 天ブタ 各1ヶ



※差し込みプラグ形状は、標準仕様(㊦)です

引掛け式(㊧)は問い合わせ下さい

作図	T. Kobayashi	縮尺	1/10	名称	DF-040EBD
株式会社 サミー				日付	'16年10月05日
				図番	DF-040EBD