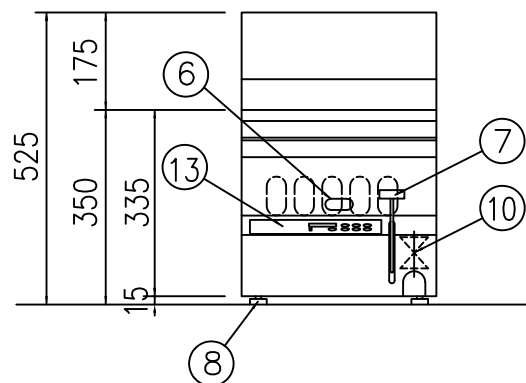
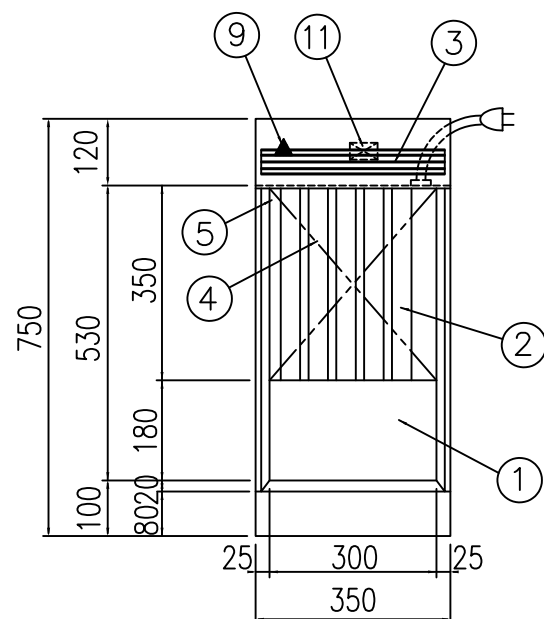
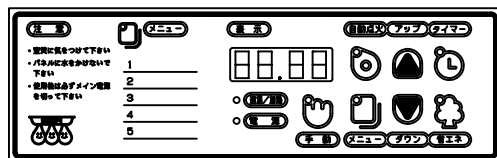


※『パネル部』拡大図



※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。

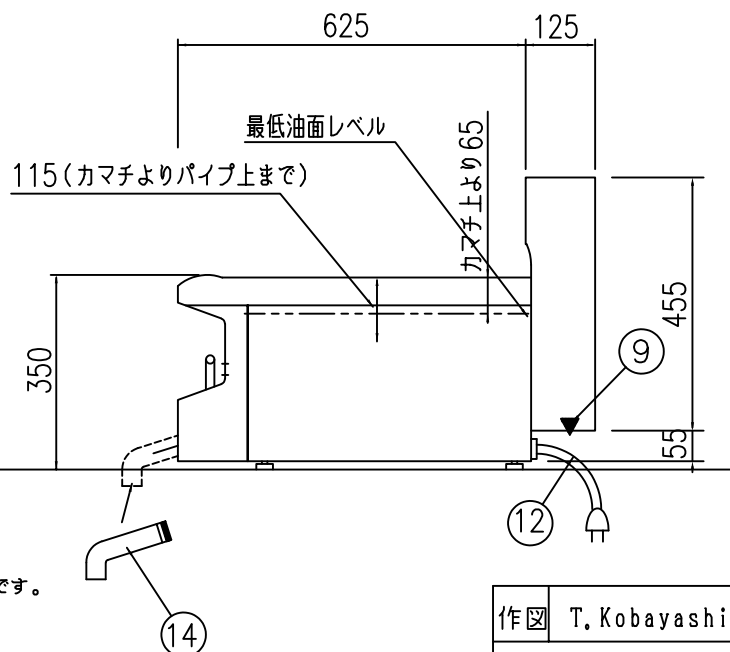
《主な特徴》

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が早く、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-037D	
外形寸法	間口 (mm)	350
	奥行 (mm)	750
	高さ (mm)	350
油槽	段落ち式	
油量 (ℓ)	15	
油槽寸法 (mm)	300×530	
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	9.3kw(8,000kcal/h)	
ガス種	13A	LPG
最大ガス消費量	0.73(m³/h)	0.67(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	35kg	
付属品	廃油パイプ、天ブタ、サンプレート 各1ヶ	

NO	名 称	NO	名 称
1	油 槽	10	排油バルブ（25A）
2	中間加熱パイプ		（先端20A）
3	排 気 口	11	比 例 弁
4	サンプレート	12	電源コード（2.5m）
5	温度センサー （K熱電対）	13	操作パネル部
6	点火確認窓（固定ガラス）	14	排油口（ねじ込み式）
7	排油ハンドル	15	
8	アジャスト	17	
9	ガス接続口 （ソケット止め 15A）		

作図	T.Kobayashi	縮尺	$\frac{1}{10}$	名称	XF-037D		
株式会社 三				日付	'23年 6月06日	図番	XF-037D