



装载自动升降机和菜单录入程序！


最适合超市等熟食柜台的燃气油炸机

大阪燃气
(股份)
同开发



抑制机体发热提升厨房环境！

油槽整体被隔热材料覆盖，进而与周围形成空气断热层。使机器内部的气流在最大程度上为机体所用。抑制机器的辐射热和表面温度的上升。此外，烹饪中手容易触碰到的机器前端，设置能够取出的热炉具。不仅抑制辐射热也提高了接触时的安全性。采用不扩散燃烧排气的烟筒构造，快速排气不污染食物并且改善厨房环境。

「涼厨」 是厨房环境更舒适！
「涼厨」 是集中排热排气，抑制机器表面温度上升，即使触碰热不会觉得热的使厨房环境更舒适的机器。
「涼厨」「」是大阪燃气（股份）的登录商标

热炉具（左） 烟筒（右）。
箭头方向是空气流动去除机体产热。



将油炸好的美味留住的自动升降机。上升时有声音提醒

定时结束后炸篮会自动上升，省力效果显著，方便烹饪。烹饪结束后会有电子音提醒，上升也有旋律提醒，不会让食物油炸过度。此外，油炸程度不足时，可一键延长烹饪（以10秒为单位）



可登陆99种菜单！ 有二次油炸程序！

烹饪程序表最多可登陆99种菜单，设定油温（100-220摄氏度）、时间（0秒-99分59秒）能够预约二次油炸程序。省力和美味两不误。烹饪结束时有七种旋律可选择，多台机器同时使用时也能通过旋律不同而简单分别出来。



优化热效率的大型孔型加热管

大型孔型加热管采用特殊的循环加热方式，实现高热效率。而且只加热烹饪时使用的油槽上部，不浪费能源，达到节能效果。加上油温上升速度快，即使是高峰期也能迅速应对。



操作性能超群的脱离式操作嵌板

操作嵌板是脱离式的，烹饪者能即时设置，不需要弯腰就能操作，方便烹饪时的操作和油温的确认。操作嵌板的放置可根据需要放置在左边或右边。



清扫性能优

孔型加热管的大型化使管的数量减少，不损失热效率的同时，手也能轻易够到油槽底部。方便去除掉落的油炸残渣，优化清洁性能。此外，排油管的转动可向油罐排油。能够轻易取出带有脚轮的油罐。此外，机器底部离地面有150mm的距离，方便用抹布清扫，提升地面的清洁性。



防止油劣化的经济生态模式

一按下ECO开关，可切换至将油温控制在低于设置温度的生态模式下，节能且抑制油的酸化。此外，在未烹饪状态下经过一段时间后会自动切换生态模式，详情请咨询。

装载防过热装置、切断安全装置

抑制油的酸化保持美味

大型孔型加热管使槽内油处于循环状态，避免局部过热，防止酸化，油炸残渣会落到油槽下部的冷却区，能在干净适温部分烹饪，减少香味损失，提升美味。

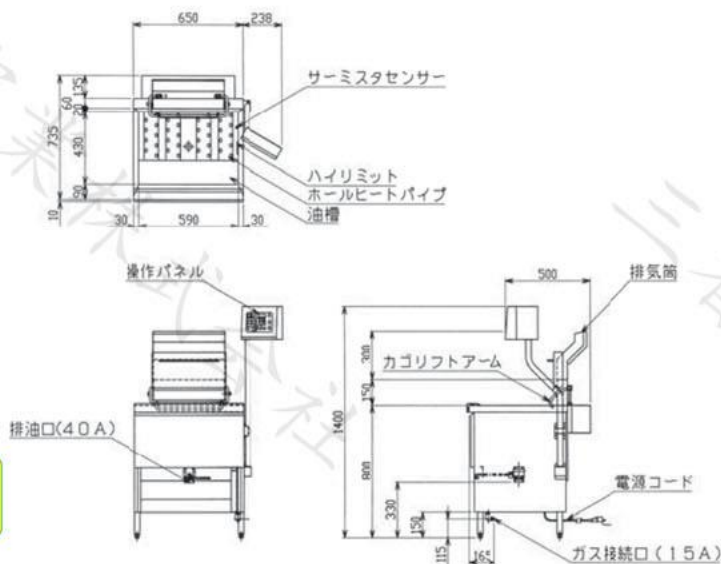
面向熟食店的凉厨燃气油炸机

自动升降机型

MGF-CDL27BL(R)

装载微量
机型计算
机

油量
27ℓ



※图片为右侧工作状态。

面向熟食店的凉厨燃气油炸机〈自动升降机〉规格说明表

型号	外形尺寸 (mm)				油量	燃气消耗量		燃气 端口	电源规定 等级 (50/60H)	消耗 电力	电源成本	重量 (kg)	配 件
	长	宽	高	背高		天然气	液化气						
MGF-CDL27BL(R)	650(888)	735	800 (1400)	150	27ℓ	14.0kW (12,000kcal/h)	14.0kW (1.00kg/h)	15A	1φ100V	75W	1.5m带插头接地 转接器 (1)	77	分隔网、油罐 (小2)、滤油网 (小2)、抄网、炸篮、盖子

※()内尺寸包含操作部分
每个机型都在机体右部标记R, 机体左部标记L.

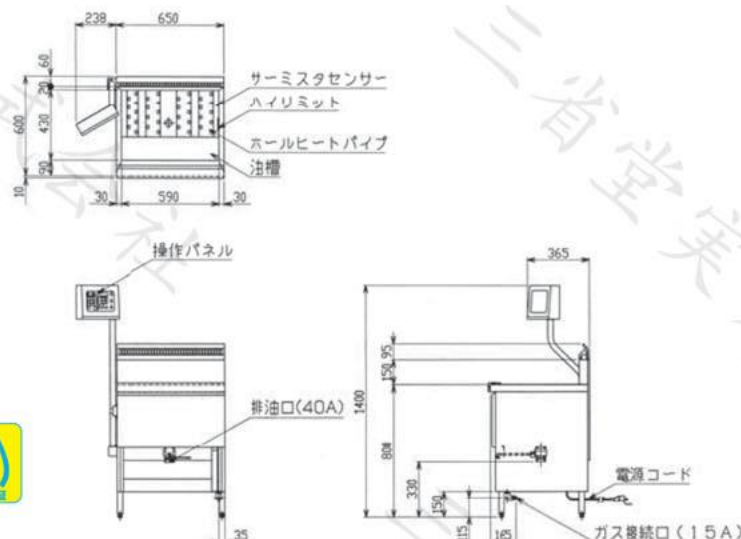
标准机型

适合烹饪天妇罗的无升降式样

MGF-CD27BL(R)

装载微量
机型计算
机

油量
27ℓ



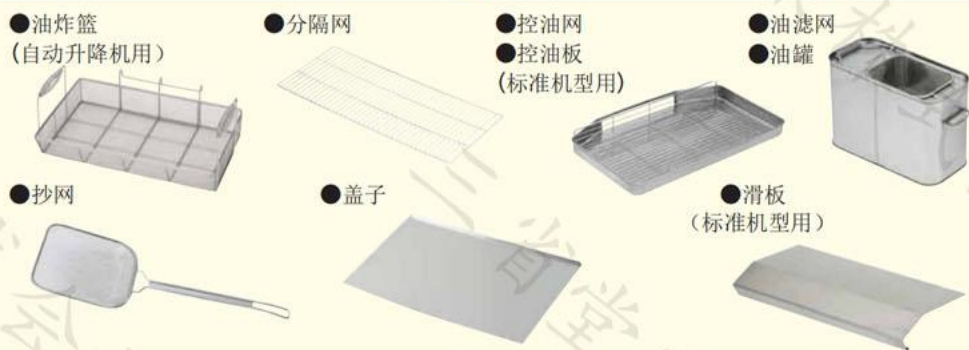
※图片为左侧操作。

面向熟食店的凉厨油炸机〈标准式样〉规格说明表

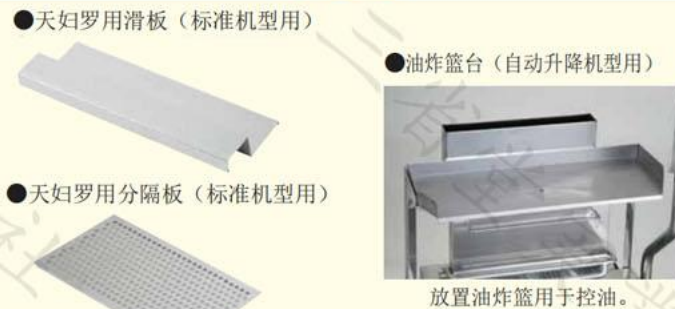
型号	外形尺寸 (mm)				槽油量	燃气消耗量		燃气 端口	电源规定等 (50/60H)	消耗 电力	电源成本	重量 (kg)	配 件
	长	宽	高	背高		天然气	液化气						
MGF-CD27BL(R)	650(888)	600	800 (1400)	150	27ℓ	14.0kW (12,000kcal/h)	14.0kW (1.00kg/h)	15A	1φ100V	25W	带1.5m插口 (接地转接 (1))	66	分隔网、油罐 (小2) 油滤网 (小2)、抄网、滑板、 控油板、控油网、盖子

※()尺寸包含操作部分。
每个机型都在机体右部标记R, 机体左部标记L.

配件



其他选择



※可能出现与机型尺寸不符的情况