

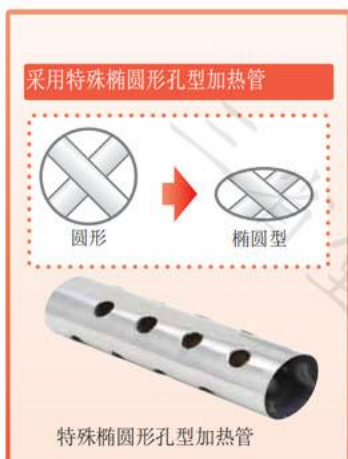


用特殊椭圆形孔型加热管减少油量！ 烹饪能力在原有基础上节省油费！

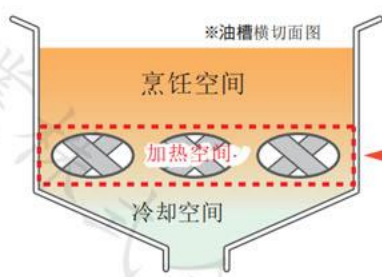
烹饪能力在原有基础上减少8-15%！

不仅节约了油费，也节省了燃气费！

油槽内孔型加热管占据大量空间，应用之前最优系列豆腐式样采用过的椭圆形孔型加热管，成功节省油槽内的加热空间，烹饪面积在此基础上减少了8-15%的油量，也节省了油费和废油处理费。



加热范围油量
减少2升
(约11%)
※MGF-CE16



低油量式样

因为大型孔型加热管有其特殊的循环加热方式，实现温度快速升高，减少燃气使用量，超群节省能源。因采用中间加热方式，烹饪时只加热油槽上部，不浪费能源，也可以说是节能。



准确的油温管理和自动点火方式

恒温器将油温准确控制并保持在160-220摄氏度的适温范围内，点火是快速准确的压电式自动点火方式。

低温操作方式

将油温设定在140-180摄氏度的低温范围内操作方式（价格相同）详情请咨询。

机型末尾添加[-L0]

接受订货商品

抑制机体发热提高厨房环境！

使用断热材料和热炉具，抑制机体放热同时提高接触时的安全性。由于是燃烧排气不扩散的烟筒构造，厨房的工作环境也得到改善。



「凉厨」使厨房更舒适！

「凉厨」是集中排气排热，抑制机器表面温度上升，即使接触也不会热的使厨房更舒适的机器。商标「凉厨」「凉」是大阪燃气（股份）登录的商标。

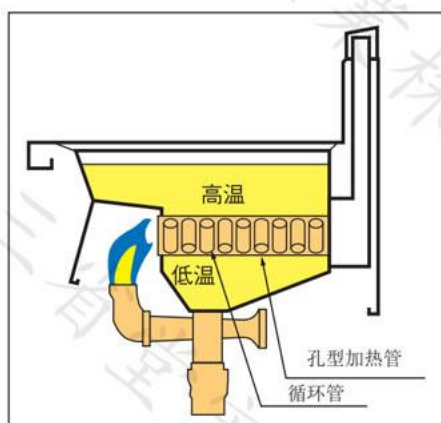
防止双频燃烧器的堵塞

双频燃烧器设置有喷管清扫装置，以便清扫喷管的油污堵塞。



油循环减少酸化提升美味

大型孔型加热管使槽内的油处于循环状态，避免局部过热防止酸化。油炸残渣会落入油槽下部的冷却区，因此能够在干净适温区烹饪。减少香味损失提升美味。



避免意外和故障的种种机能

温度调节刻度盘和燃气操作员的操纵台设置有盖子，防止不慎时油的侵入。同样的，排气筒也设置有盖子防止小物体掉落。此外，还装载了切断安全装置和防止过热装置。

优化清扫性

机体下部的充分开放区和圆形管道脚踩区使清扫性优越超群，而且机体底部的防油盖子，保护机器内部不受排油时油的回流和油烟的损害。



常规型
一槽式

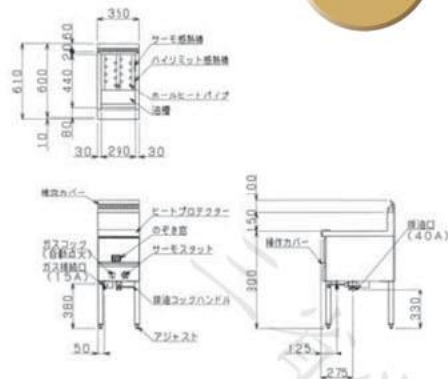
请根据用途、空间选择

MGF-CE12



JFEA

油量
12ℓ

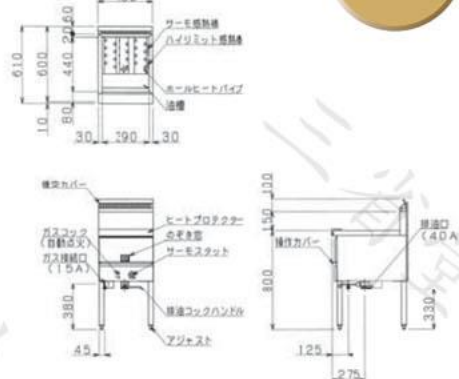


MGF-CE16



JFEA

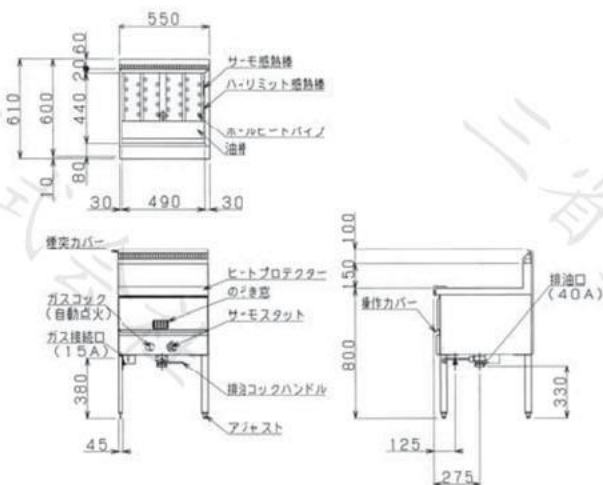
油量
16ℓ



MGF-CE20

JFEA

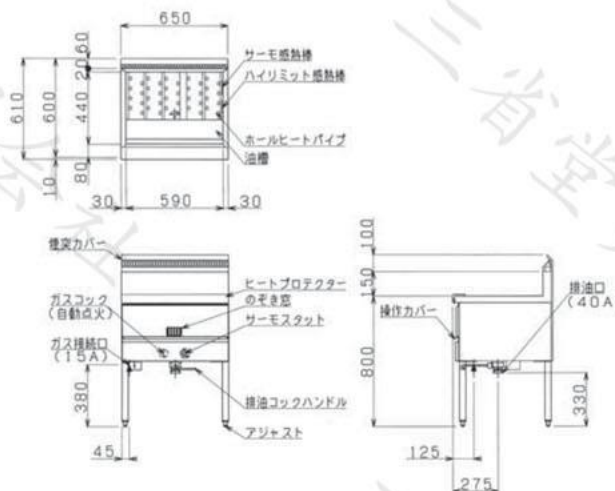
油量
20ℓ



MGF-CE23

JFEA

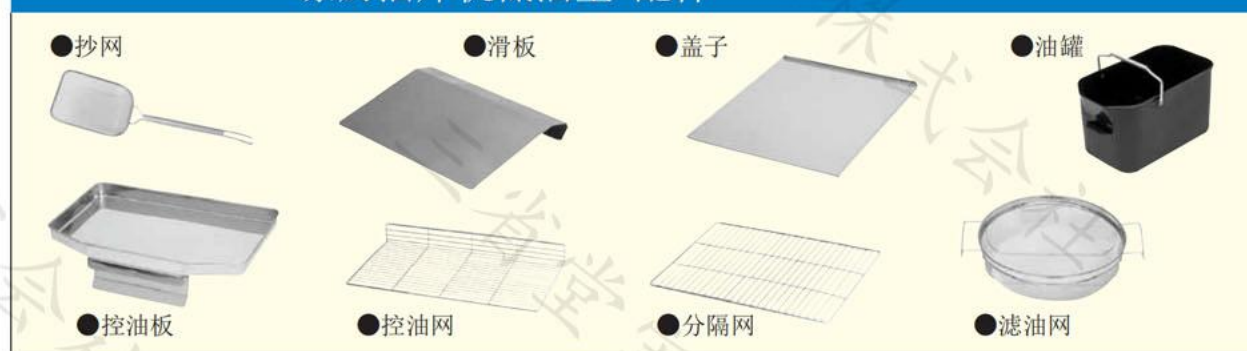
油量
23ℓ



凉厨油炸机低油量式样规格说明书

型号	外形尺寸(mm)				油量(ℓ)	燃气消耗量		燃气接口		重量(kg)	配件										
	长	宽	高	背高		天然气	液化气	天然气	液化气		热炉具	油罐大	油罐小	油滤网大	油滤网小	控油板	控油网	分隔网	盖子	抄网	滑板
MGF-CE12	350	600	800	150	12	6.40kW(5,500kcal)	6.40kW(0.46kg/h)	15A	15A	41.0	1		1	1	1	1	1	1	1	1	1
MGF-CE16	450	600	800	150	16	8.72kW(7,500kcal)	8.72kW(0.62kg/h)	15A	15A	46.5	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
MGF-CE20	550	600	800	150	20	11.6kW(10,000kcal)	11.6kW(0.83kg/h)	15A	15A	54.0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
MGF-CE23	650	600	800	150	23	14.5kW(12,500kcal)	14.5kW(1.04kg/h)	15A	15A	64.0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1

凉厨油炸机低油量 配件



其他选择

