

电力连续自动油炸机（小型）

方便使用的省空间尺寸设计
而且可连续、大量烹饪

本机器没有装置残渣收取器，使用面粉烹饪时会出现较多残留，请勤清扫残渣收取篮。残渣掉落也是出现异常过热的原因

可大量烹饪

食材投入烹饪后，传送网自动运送油炸物至出口篮，保留刚出炉的美味。方便大量烹饪，适合专卖店、餐馆、超市、家常菜馆。

随处可放置的省空间设计

油炸连续油炸机是小型尺寸设计，随处可放置，专门店和其他种类的店铺均可放置。

红外线加热方式提升风味

红外线加热方式防止油的过度和劣化，保持食材的风味防止美味的损失。此外，油槽内的加热管直接加热，热效率高经济性强。油温能快速上升。

准确的油温、时间、传送加热的调理管理

根据菜单，智能控制油温和烹饪时间和传送速度，油温在60-220摄氏度范围内以一刻度为单位调节，实时显示油温，油炸时间可在2分-15分内调节。



30种菜单登录 烹饪手动化

可登录30种基本菜单，根据菜单智能准确控制油温、烹饪时间，达到省力化。

加热方式为方便操作的掀起式发热管

加热管是掀起式加热管，可简单进行油的交换和清扫。此外，通电中掀起式发热管上升时，会自动断电。



防止过热机制、自我诊断机能

万一出现油温异常上升的情况，机体的最大限制开关内装载有自动切断电路的防止过热的机制。此外，该机制在机体发生异常时也会自动断电确保安全。

快速的排油作业，附带排油管

排油由厨师操作。无需取出油槽即可简单处理。油罐带有小脚轮方便移动。

烹饪能力表

食品名	烹饪温度	烹饪时间	烹饪能力 l(個/h)		
			MEFR-09(T)	MEFR-12	MEFR-15
炸牛肉薯饼 (冷冻60g)	180°C	4分	420	600	770
炸鱼(冷冻60g)	175°C	4分30秒	370	490	720
炸猪排(冰鲜40g)	160°C	3分30秒	620	800	1,100
炸鸡(冰鲜20g)	175°C	4分	460	620	900

※ 烹饪能力因投放方式、食材形态而异

MEFR-09TR

装载
微型
计算机

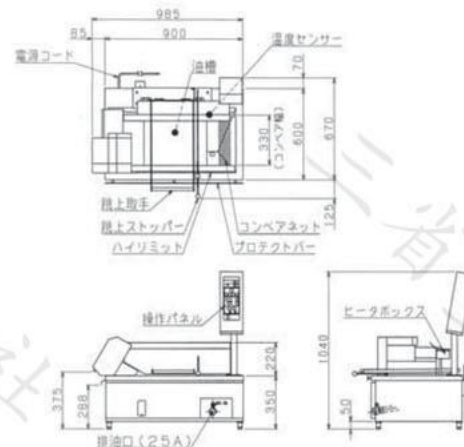
台式

油量
28ℓ

请使用便利的专用架台
(详情见本书封底)



● 小型也搭载了冷库，有效利用空间

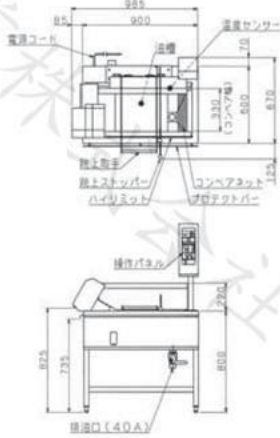


电力连续自动油炸机（小型）

MEFR-09R



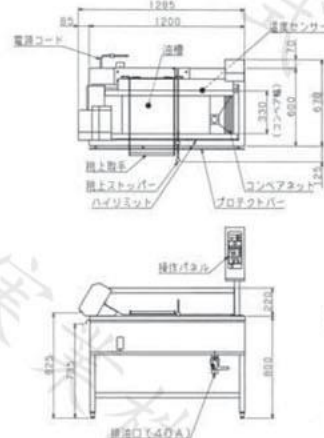
油量
29ℓ



MEFR-12R



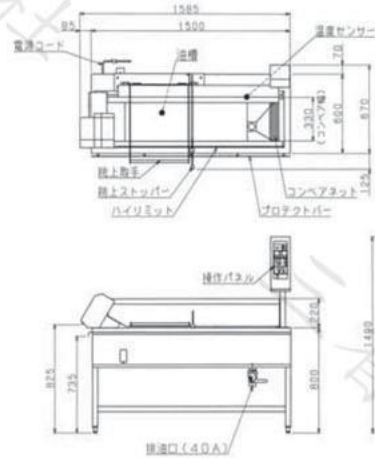
油量
42ℓ



MEFR-15R



油量
55ℓ



电力连续自动油炸机（小型）规格说明表

型号	外形尺寸 (mm)			输送机宽度 (mm)	油量 (ℓ)	油炸时间 (分)	电源 (50/60Hz)	电力消耗 (kW)	容许电流值	电源线	重量 (kg)	配件						
	长	宽	高									油罐	滤油网	滑板	天妇罗滑板	盖子	排油管	调节固定板
MEFR-09TR(L) (台式)	985	670	350 (1,040)	330	28	2~15	3φ200V	8.5	30A	2m 5.5mm ² -4芯 直結	81	小2	小2	1	1	1	1	4
MEFR-09R(L)	985	670	800 (1,490)	330	29	2~15	3φ200V	8.5	30A	2m 5.5mm ² -4芯 直結	95	小2	小2	1	1	1		
MEFR-12R(L)	1,285	670	800 (1,490)	330	42	2~15	3φ200V	10.9	40A	2m 8mm ² -4芯 直結	108	大2	大2	1	1	2		
MEFR-15R(L)	1,585	670	800 (1,490)	330	55	2~15	3φ200V	13.9	50A	2m 14mm ² -4芯 直結	127	小1大2	小1大2	1	1	2		

■ () 内尺寸包含操作部 ■ 型号末尾R表示食材投放扣为右, L为左 ■ 电力连续自动油炸机的交货期约为下单后一个月

配件

