

# 超群的热效率和经济性！ 高性价比的长期畅销商品！

## 优化热效率的大型孔型加热管

大型孔型加热管使用特殊循环加热方式，实现高热效率（与本公司产品比较）。并且烹饪过程中只加热所使用油槽的上部，不浪费能源，有效节省能源。加之油温上升迅速，快速达到最大值是可能的。（台式样式除外）



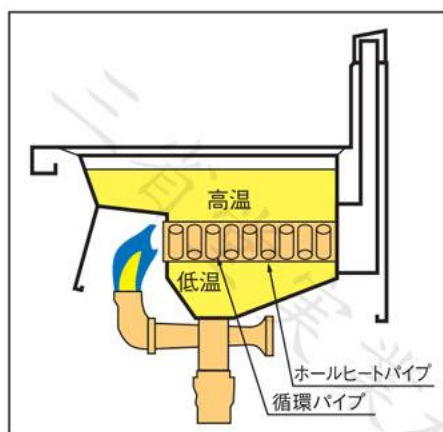
## 提高清扫性能的油槽构造

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，排油管的转动能向油罐排油。能够轻易取出带有脚轮的油罐



## 油循环减少酸化提升美味

由于大型孔型加热管的运行，槽内的油经常循环，避免了局部过热，防止酸化。因为油炸残渣会落到底部的冷槽，减少香味的损失提升美味。



## 准确的油温管理和自动点火

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摄氏度的范围内进行低温操作（价格相同）。详情请咨询。

※型号末尾添加[-L0]  
※接受订货商品

## 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，排气筒也设有盖子防止小物体掉入。此外还装载了切断安全装置和防止过热装置。



## 防止双频燃烧器的堵塞

引燃气设置了喷管清扫机构，能够简便清扫油污引起的喷管堵塞。（台式样式除外）



## 优化清扫性能方便燃气接续工作

机面设置了150mm的间隙，除了方便拖把等伸入清扫，也使燃气连续工作顺利进行。（台式样式除外）



燃气油炸机（标准系列）符合国土交通大臣办公厅政府机关修缮部的“公共建筑工程标准规格说明书”（机器设备工程篇）所记载的机型。



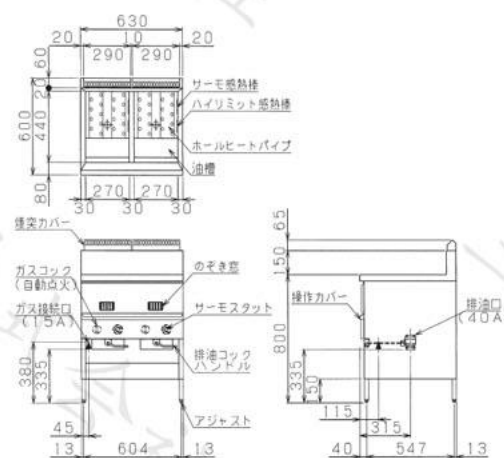
通常型

两槽式

不同机型适合不同种类的油炸物

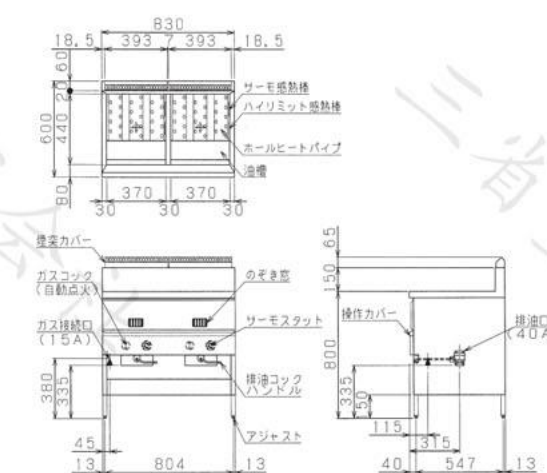
### MGF-13WK

油量  
13ℓ×2



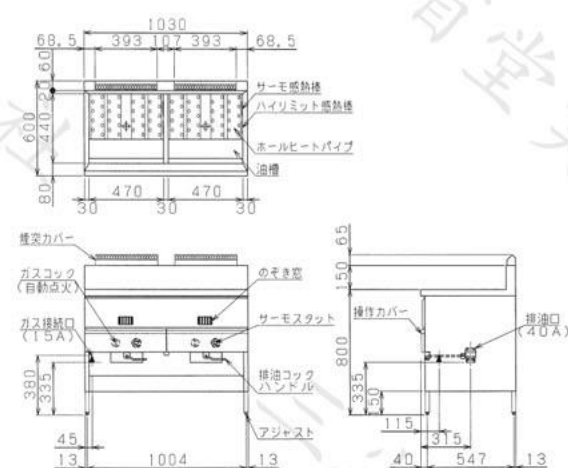
### MGF-18WK

油量  
18ℓ×2



### MGF-23WK

油量  
23ℓ×2



### MGF-30WK

油量  
30ℓ×2

