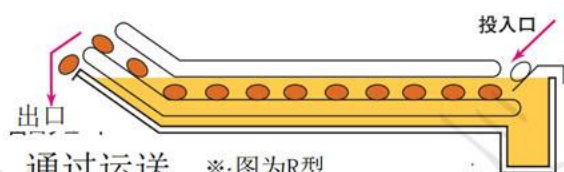


最适合学校、医院、供餐、中央厨房等大量烹饪、大规模的厨房

采用耐久性强的
不锈钢制油槽

根据操作性、厨房布局选择的2型4机种

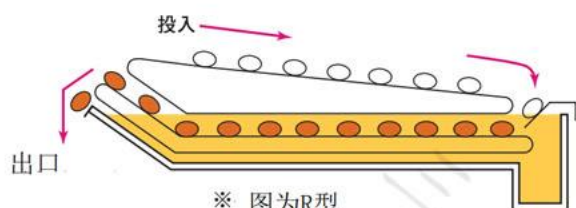
■ 标准型



被放入的食材，通过运送和潜行这两个网，自动传送到对面的出口，不损伤食材的同时使起充分油炸，保持美味。此外，炸日式什锦等天妇罗类，有专用的滑板进行烹饪。

※·图为R型

■ U型转动式



食材的投放在出口和机体中间进行。即使操作者只有一个人，食材也能进行一边放入一边运出出口的工作。

※ 图为R型

可连续放入冷冻食材的特殊燃烧机制

丸善独有的特殊燃烧构造，有效利用燃烧排气热，实现油温快速上升的高热效率。即使放入冷冻食材，也能短时间大量烹饪。油槽长度（20种），出口处配置有燃烧器。

有效利用空间的设计

小型设计，确保连续油炸机可大量烹饪，有效利用厨房空间。受空间限制的厨房也能使用。

全部机型搭载自动排除燃气装置

全部机型搭载将工作中产生的燃气自动排出的机制，防止食材表面附着燃气，确保食物美味，也抑制油的酸化。



智能调节油温、时间、传送速度

根据菜品，智能控制油温、时间，油温可在60-220摄氏度范围内以1摄氏度为单位设定，实时显示油温。油炸时间可在2分-15分范围内设定。



可录入30种菜单，可手动化操作

可录入基本菜单和人气菜单等30种菜单。自动控制油温和油炸时间，力求烹饪的手动化、省力化。

传送装置上升，操作简单

采用特殊构造的弹簧制成传送装置，简单操作传送装置上升。此外，油槽下部平坦，方便进行烹饪结束后的清扫工作。



采用集中排气的快速操作环境

采用特殊燃烧机制进行集中排气的方式，抑制厨房内的排气热，将温度上升幅度最小化，改善厨房工作环境。

搭载多种安全机制

万一燃炉的火熄灭了，安全切断装置会启动切断燃气，防止燃气流出。此外，安全切断装置的防止过热装置在发生故障时会切断燃气。也搭载机体产生异常时显示出错误信息的自我诊断机制。

燃气连续自动油炸机（传送式油炸机）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)	燃气消耗量		燃气接口	电源 1φ100V 50/60Hz (W)	电源线	能力 (60g 冷冻牛肉薯饼 (個/時))	配件						重量 (kg)	
	长	宽	高				天然气	液化气					油罐	滤油网	滑板 A	滑板 B	投放板	天妇罗用板		专用盖
MGFR-15R(L)C	1,595	1,375	1,310	547	62	2~15	41.9kW (36,000kcal/h)	41.9kW (3.00kg/h)	20A	67	2m 带插头 9接地转接器	900	大3	大2小1	1	1	1	1	1	323
MGFR-20R(L)C	2,115	1,375	1,310	547	84	2~15	55.8kW (48,000kcal/h)	55.8kW (4.00kg/h)	20A	67		1,200	大4	大2小2	1	1	1	1	1	403
MGFR-15UR(L)C	1,765	1,375	1,310	547	62	2~15	41.9kW (36,000kcal/h)	41.9kW (3.00kg/h)	20A	67		900	大3	大2小1					1	330
MGFR-20UR(L)C	2,270	1,375	1,310	547	84	2~15	55.8kW (48,000kcal/h)	55.8kW (4.00kg/h)	20A	67		1,200	大4	大2小2					1	411

安全装置：切断装置、防止过热装置、自我诊断机能

※ 烹饪能力因投放方式、食材形态而异

■ 标准型的R表示投放口在右，L为左；U型的R表示投放口在左，L表示在右

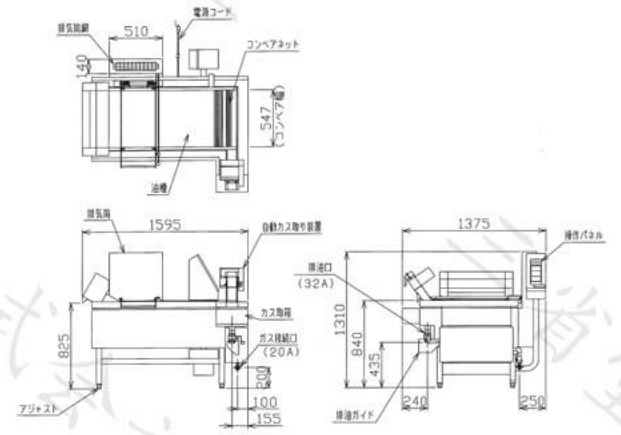
燃气连续自动油炸机的交货期约为下单后一个月

标准型

MGFR-15RC

微
载
计
算
机
装
载
机

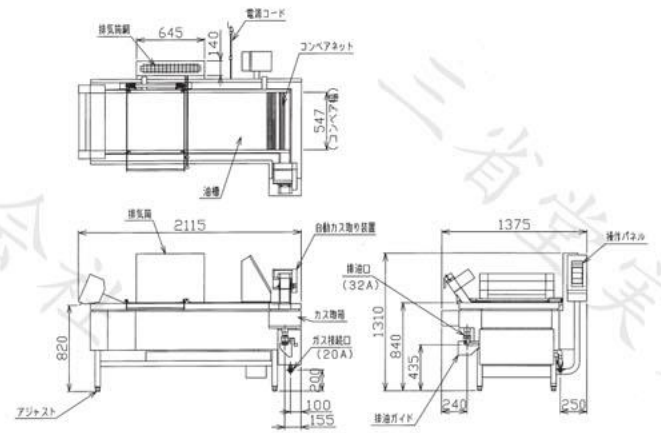
油量
62ℓ



MGFR-20RC

微
载
计
算
机
装
载
机

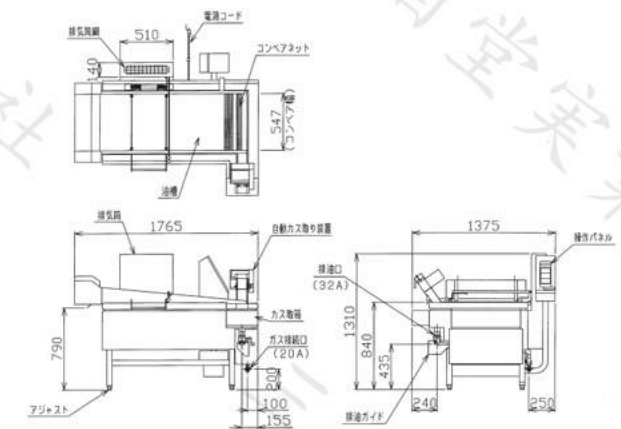
油量
84ℓ



MGFR-15URC

微
载
计
算
机
装
载
机

油量
62ℓ



U
型
转
动
型

MGFR-20URC

微
载
计
算
机
装
载
机

油量
84ℓ

