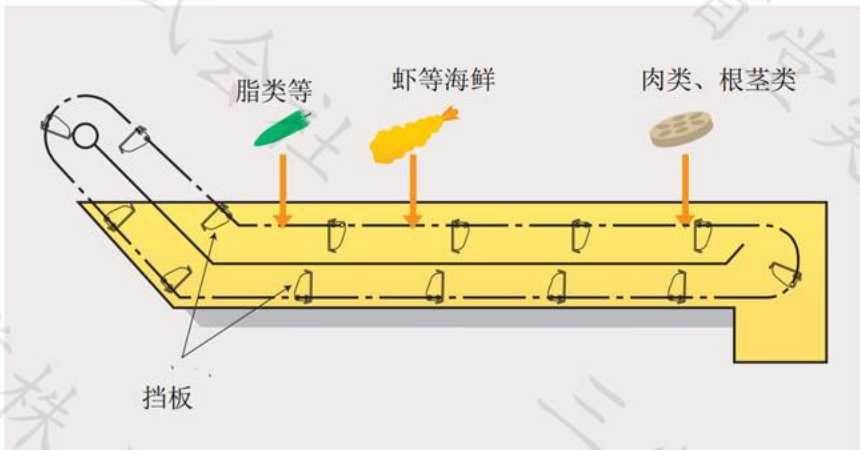


传送带的各个部分均可放入食材， 烹饪时间不同的食材可同时烹饪的分隔式

构造简单的分隔式高效率烹饪

挡板间的间隔为133mm，将烹饪区分为四部分。此外，挡板会移动调整烹饪范围，有效率地根据食材所需时间进行烹饪。



智能准确控制油温和时间

油温、时间、挡板速度均由智能控制，油炸时间可在1-15分范围内设定，油温可在100-220摄氏度范围内以1摄氏度为单位设定。确保食物的美味。



可录入30份菜式，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。

挡板和传送带可取出

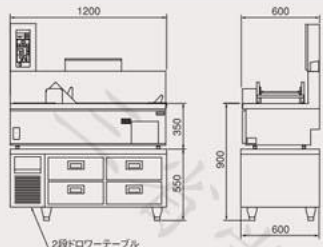
挡板和传送带可简易取出，方便日常清扫。



方便与小型机器组合

方便使用的小型台式，机体高度低，可与其他烹饪机器组合，节省空间。

■ 搭载抽屉桌



便利放置食物的空间

油炸完成的食物有其放置空间（占2/3），使工作效率进行。



充分防止意外和故障的安全装置

当挡板间食材过多，搭载有防止自动传送损伤的扭矩限制器和传送停止按钮。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信息的自我诊断机制。

附带排油管可快速进行排油

通过排油管进行排油。油罐带有小脚轮方便移动。

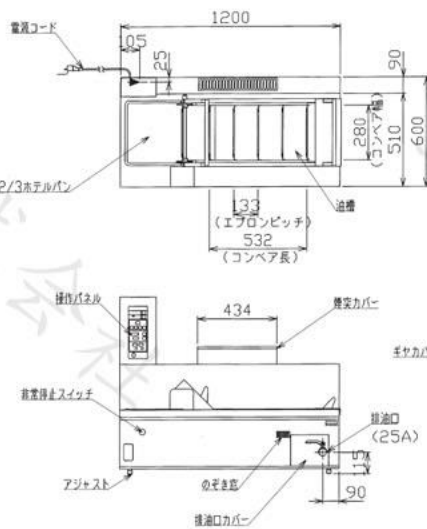
MGFR-126TRB



燃气台式挡板式输送油炸机

油量
20ℓ

请使用方便的专用台架(详情见本书封底)



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, 请勤扫残渣收取篮。残渣掉落也是出现异常过热的原因

烹饪能力表

食品名	烹饪温度	烹饪时间	能力(個/h)
炸虾(冷冻)	180℃	4分	90
炸鸡(冷冻)	180℃	5分	48
炸墨鱼(冷冻)	180℃	6分	40
干炸(冷冻)	180℃	6分	80

* 烹饪能力因投放方式、食材形态而异。

燃气台式挡板式输送油炸机规格说明表

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	电力 1φ100V 50/60Hz (W)	电源线	配件							重量(kg)
	长	宽	高				天然气	液化气				油罐	滤油网	2/3商用面包容器	排油管	控油网	残渣放置篮	滑板	
MGFR-126TR(L)B	1,200	600	350	280	20	1~15	16.9kW (14,500kcal/h)	16.9kW (1.21kg/h)	20A	35	2.5m 带插头 (接地转接器)	大1	大1	1	1	1	1	1	100

■ 型号中R表示食材投入在右, L表示在左 ■ 交货期约为下单后一个月

配件



. 存在尺寸与机型不符的情况