

## 油炸与醒面一体，最适合制作甜甜圈、咖喱面包等人气菜品

### 油炸机与醒面库一体式 工作效率高

由上部有定评的油炸机，下部高机能的醒面库组成的专用机种。发酵后的面团马上进入油炸机油炸，提高工作效率。机器的一体式节省了空间，甜甜圈、咖喱面包等人气菜品可投入制作。

### 掀拉式加热管方便手伸入油槽

加热管是掀拉式，方便油槽的清扫，油槽四角加工成圆角，提升清扫性能。



### 采用减速机制和防止飞溅开关实现高安全性。

装载有减振器，发热管掀起后会缓慢下降而不会急速下降，没有溅油烫伤的隐患。此外，发热管掀起后加热器会自动断电，极大地减少了手接触时的烫伤。也提高了清扫时的安全性。



### 准确的油温控制管理

油炸机的油温通过智能控制，可在100-220摄氏度之间以1摄氏度为单位进行设定。操作部的盖子防止油的侵入，即使是关闭状态也能通过窗口查看运行状态，刻度表显示的油温也一目了然。



### 采用热效率高的红外线加热管

加热管采用热效率高的红外线加热管，即使小型也能一次性油炸大量甜甜圈



### 方便使用固态油的机制（加热猪油）

装载有使固态油溶解的熔化机制（加热猪油），方便需使用猪油等固态油的场合。



### 防止过热机能

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。



### 小型高机能醒面库

醒面库 装载简易的加湿器，保持库内统一的温度和湿度，进行良好的发酵。简易加湿器装置有水位感应，水位减少的话会通过亮灯提醒。此外库内装置有LED灯，可随时确认面包的发酵状态。



### 容易使用的侧面架

侧面架的顶板倾斜，设计成使分隔的油进入油炸机的形状，不仅提高清扫性也节约了成本。此外，各段放置网均可取出，带有可移动的小脚轮。右边照片为侧面架在机体外部排油操作。



### 连接板（其他选择）

甜甜圈油炸机系列的L型和R型共同使用时，使用连接板，防止机体间的油和水分、残渣等混合，确保卫生。

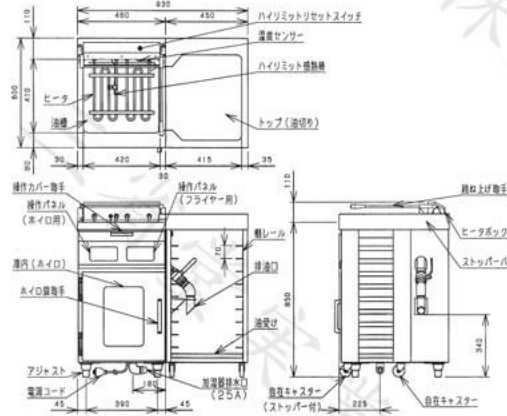
甜甜圈油炸机 符合国土交通大臣办公厅政府机关修缮部的“公共建筑工程标准规格说明书”（机器设备工程篇）所记载的机型。

## 甜甜圈专用油炸机系列

### MEFD-18GL+MEFD-18RCL



油量  
18ℓ



### MEFD-18GL

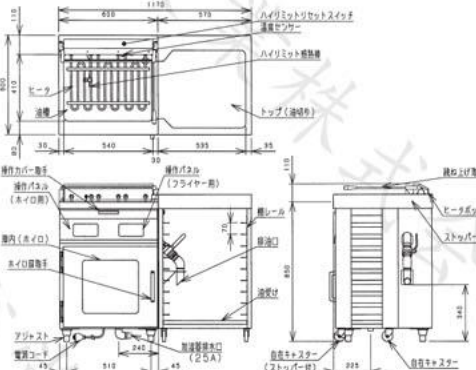
### MEFD-18RCL



### MEFD-23GL+MEFD-23RCL



油量  
23ℓ



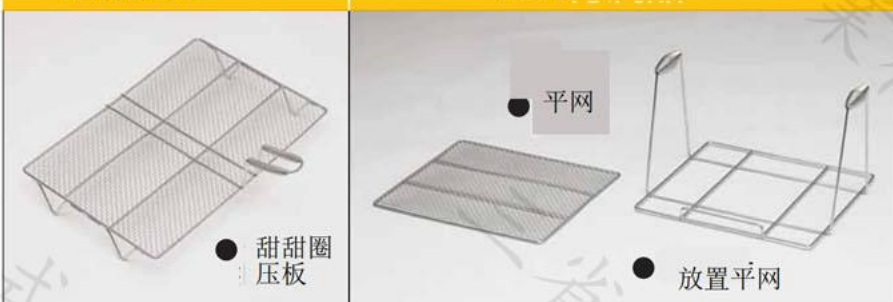
### MEFD-23GL

### MEFD-23RCL



#### 其他选择

#### 配件



※ 存在与机型尺寸、形状不符的情况



#### 甜甜圈专用油炸机规格说明表

型号	外形尺寸:(mm)			油量 (ℓ)	电源 (50/60Hz)	电力消耗 (kW)	容许电 流值	电源线	排水 口	重量 (kg)	-配件
	长	宽	高								
☆MEFD-18GL(R)	480	600	850	18	3φ200V	3.95	20A	2m 接地3P 20A <sup>Ⓢ</sup> 带引线 <sup>Ⓢ</sup>	25A	53.5	盖子 油罐(大) 滤油网 平网(5) 放置平网
☆MEFD-18RCL(R)	450	600	895	—	—	—	—	—	—	20.5	—
MEFD-23GL(R)	600	600	850	23	3φ200V	5.75	20A	2m 接地3P 20A <sup>Ⓢ</sup> 带引线 <sup>Ⓢ</sup>	25A	59.5	盖子 油罐(大) 滤油网 平网(5) 放置平网
☆MEFD-23RCL(R)	570	600	895	—	—	—	—	—	—	22	—

■ 型号末尾的R表示甜甜圈油炸机机体右置，L表示左置。 ■ ☆1 标记的机型和MEFD-23GR的交货期约为下单后两周