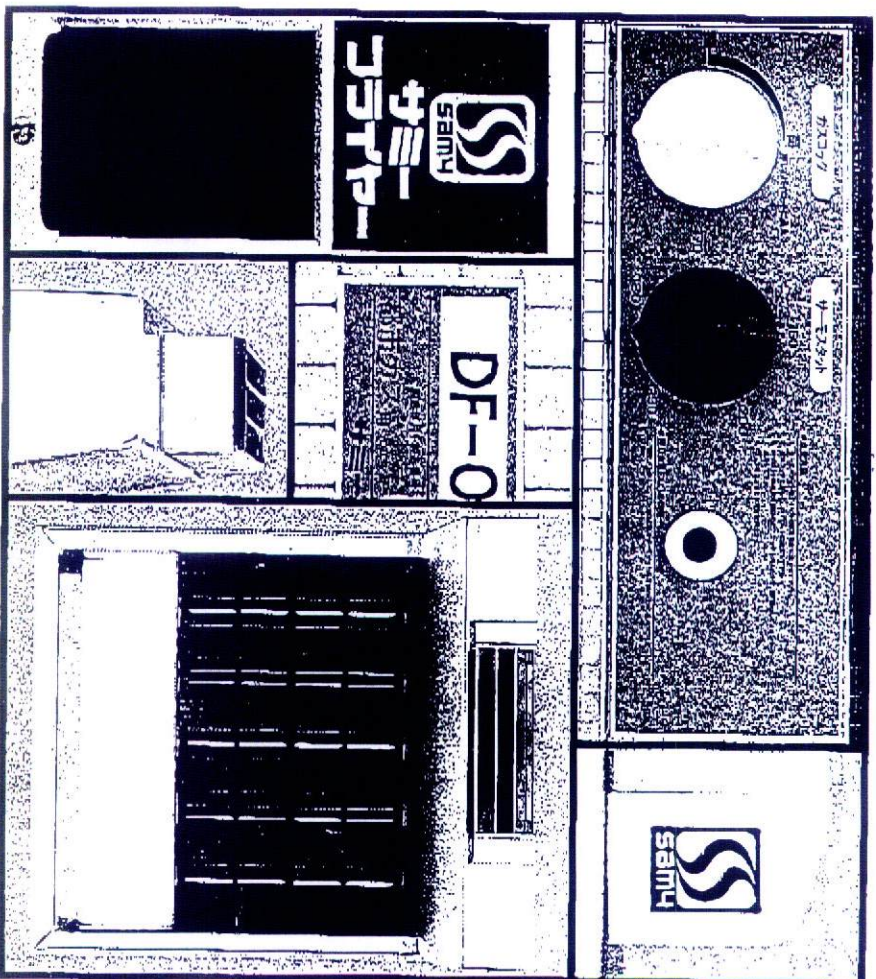




# サミーコラーター ガス遠赤 取扱説明書



ガス器具を正しくお使いになる時のご注意



ガスコンロ等も  
ときどき点検  
よいコンロ管を  
がっすりとし



ガス器具を  
お使いになつた  
あとは必ず  
もとこッパンも  
閉める習慣を



ガス器具は  
ガスの種類にあつた  
正しいものを

# Sammy

;(株)サミー



このたびはサミー「ガス添添」フライヤーをお買い求めいただきまして、誠にありがとうございます。ご使用になる前に、この取扱説明書をよくお読みになり、正しくお使い下さい。また、お読みになった後は未永くご使用いただきますために大切に保管してください。

- 目次 ..... 1
- 各部の名称と特徴 ..... 2
- 正しくお使いいただくために ..... 3
- 器具の設置 ..... 4~5
  - ・ お使いになる前に
  - ・ 点火の前に
- 使用手順 ..... 5~6
  - ・ 点火
  - ・ 温度調整
  - ・ 消火
  - ・ 排油
- 安全装置について ..... 6
- 使用時のご注意 ..... 7~8
  - ・ 残り火の調整
  - ・ 空気調整
- 保管（長期間使用しない場合） ..... 8
- お手入れ ..... 9~10
  - ・ フライヤーの清掃方法
- フライヤーピタについて ..... 11
- 故障かな？と思ったら ..... 11~14
- 付属品 ..... 15
- オプション品（別売品）のご紹介 ..... 15
- 仕様表 ..... 16
- 外形寸法図 ..... 17~18

**燃熱棒**

**サラシビレ**

**排気筒**

**広々油面**  
 取付けの深付面積でありながら、油面は約5.9%の最大スプレッドを確保。  
 作業性を考えた「マグニシオン」(点火口)  
 点火口との向きを調整することで、点火のしやすさ、見やすさを考えました。扉、フロッパーによる点火口の遮断、そして引込による扉の開閉を妨げません。

**あらゆるガスに 대응する「コンビネーション」採用**  
 ノズルとホースエントの親和性が高く、都市ガス、プロパン、天然ガスへの切り替えが簡単にできます。

**サミー独自の「カート・システム」**  
 前面パネル及び扉に「サミーオリジナル」の「カートシステム」を使用。見せる調理機器として「サミー」の「カート」に「フロッパー」を設けました。

**過熱防止する「トリミット」**  
 フライヤーの温度が異常に熱くなりすぎたら「センサー」が感知して「ガス」を停止させ、「ベッセル」の「火」を防止する安全装置です。

**油の過熱ナシ**  
 フライヤーの加熱の中間部に「スクリュー」形加熱棒を内蔵した「加熱パイプ」を使用。平面よりも、広熱面積が3倍もある「パイプ」の方が、ムラのない加熱、温度上昇の均一化で、油をムラに過熱させません。

**※「TF」タイプは、「P」の外形寸法図をご参照下さい。**



# 正しくお使いいただくために

安全に正しくお使いいただくために、この項は必ずお読みください。

## 使用ガスについてのご注意

●ガスの種類を確かめてください。  
ガス器具本体の正面に貼ってある銘板（ラベル）に表示のガスの種類とお使いのガスが一致しているかを必ず確かめてください。

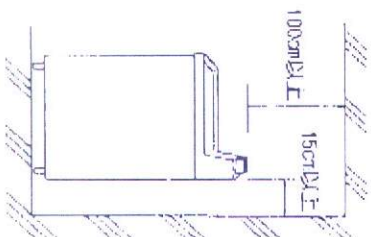


## ●使用ガスによる切替え

ガスには都市ガス1種とLPガスの区分があります。使用地区の変更等で、使用ガスが変わる場合は器具の交換や調整が必要となります。ガスの種類が異なる地域へお届けされる場合には、販売先のガスの種類を確認の上、お買上げの店またはお買いのガス会社にご相談ください。この場合調整・改造に要する費用は有償となります。

## 使用場所についてのご注意

●特に配管の強い場所に着かれる場合は、残り火の時に火が消える恐れがありますので、曲いをして風がふき込むのをふさいでください。  
●背面が可燃性の場合、防火のため新設法に合わせて15cm程度すきまをあけてください。



## ガス洩れ予防

ガスホースをご使用の場合は、年に1回以上検査をし、取替を行ってください。ゴム管が古くなりまると、元栓や器具から抜けやすくなったりひび割れてガス洩れの原因になり危険です。

## やけどの注意

使用中、使用直後は排気筒周辺は熱くなりますので、手を触れたりしないでください。

## 換気のご注意

フラインジャーはガス消費量が多いので、換気フードを取り付けるなど十分な換気をするように注意してください。

# 器具の設置

## お使いになるまえに

1. フリヤストポールをまわして、本体を水平に据付けて下さい。
2. 次にゴムホース又は排管を接続します。ゴムホースを使用の場合は必ずホースエンドの赤線のとこるまで差込み、ホースバンドをしてください。なお、ゴムホースはあまり曲げずに、長さ3m以内でお使いください。

お使いになるまえには、一度油槽に水を入れ、沸騰させて、きれいに洗ってください。

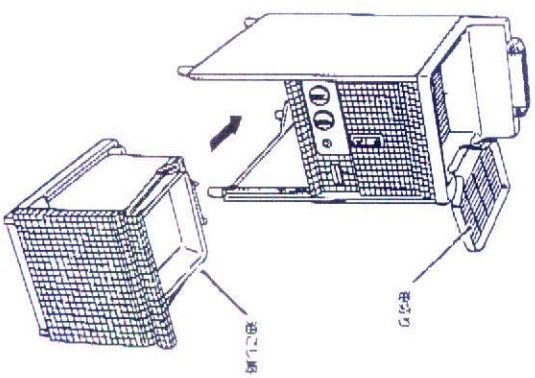
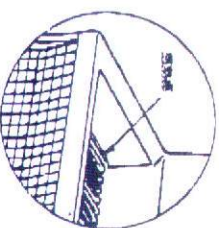
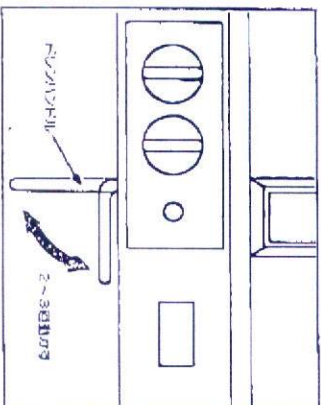
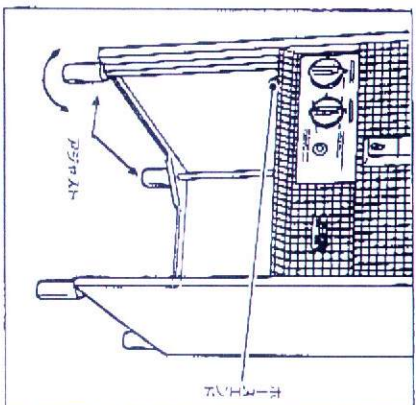
3. 油槽に水がのこらないようハンドルを2〜3回動かして完全に排水してください。そして油槽内の水分を十分にふきとってください。
4. 背面が可燃性の場合、防火のため新設法に合わせて15cm程度すきまをあけてください。

5. 油槽内に蒸着仕切網（**グリズネット**）を正しく入れてください。

※黒い垢の特徴は、良くお読み下さい。

6. 油槽の内に蒸着仕切網（グリズネット）を正しく入れて、本体排出口の下に押し込んでください。

7. 感熱棒が正しい位置についていることを確認して下さい。そうじの際、この感熱棒には触れないようにして下さい。正しい温度管理ができなくなります。

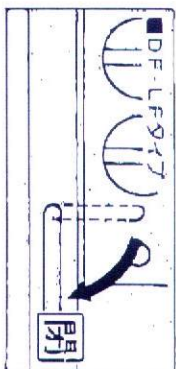
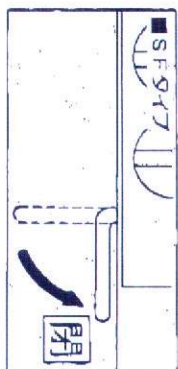
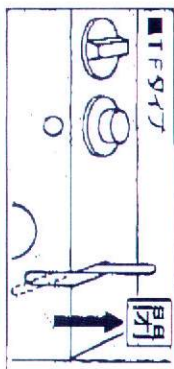




### 点火の前に

次のことについて確認してください。

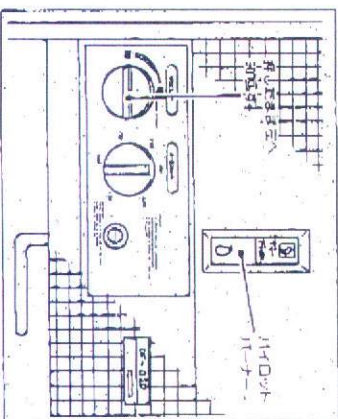
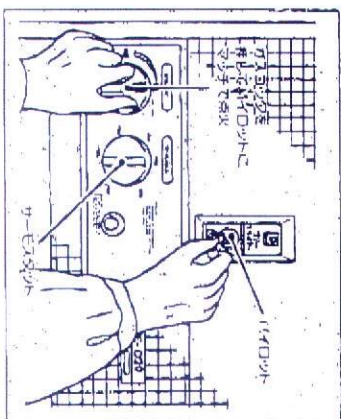
- 排油ハンドルが「閉」になっていませんか。
- 油槽内に遠赤外線線（ヒーターヒート）が正しく入っていますか。
- 油が規定量入っていますか。
- ラードを入れる場合は、空焚き状態のようになるのを防ぐため、別の所で溶かしたものをお入れください。
- コックつまみは「閉」になっていますか。
- 燃焼棒は正しい位置に固定されていますか。  
(P. 4の図を確認して下さい。)



## 使用手順

### 点火

1. コックつまみを「閉」の状態にあることを確かめてから、ガス元栓を開けてください。
  2. ハイロットに点火。自動点火ではありませぬ。ガスコックを押して、ハイロットにマッチで点火してください。
  3. ハイロットの点火を確認の上、コックを押したまま、左へ80回回してマイコンバーナーに点火可る。
  4. コックをはなすと、ハイロットは自動的に消えます。
- ハイロットは煙火式ではないので、消えます。  
 ● 約15分～20分で設定温度の180°Cになります。  
 ● 設定温度になるとサーモスタットが働き、自動的にマイコンバーナーの火が小さくなります。
5. あとは揚げ物を入れていただくだけです。  
 ※卓上トライヤー<TF-12>にはハイロットはありませぬので、マッチで直接マイコンバーナーに点火してください。



### 温度調節

(150°C～200°Cの間で調節できます。)  
 温度調節つまみをゆっくりまわして、お望みの温度の目盛に合せてください。

(サーモスタットは、通常より5～8%低い温度で十分に振動します。)  
 揚げ物によって、調整をしておいて下さい。

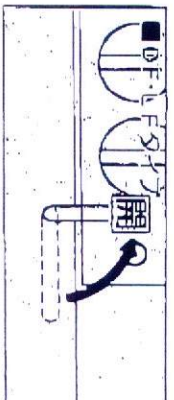
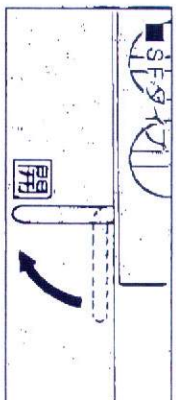
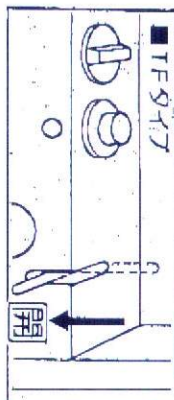
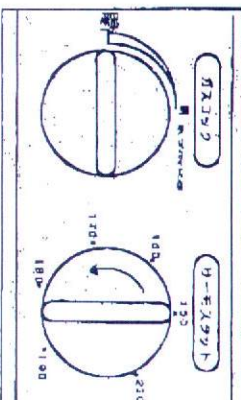
### 消火

- コックつまみを「閉」の位置まで止るまで回転させてマイコンバーナーが燃火します。  
(ご使用後は必ずガス元栓を閉じてください。)

### 排油

- こし棒が止るまで設置された油が排油口の下面から流れているのを確かめてから、排油ハンドルを「開」の位置まで回して排油してください。

使用後はなるべくおなかから内面に油をこしてください。  
 ※、使用頻度の多い場合ほどお掃除回数多く、こして、いつもクリーニング布で使ってください。



## 安全装置について

### 過熱防止 (ハイロミット)

トライヤーの油温が異常に熱くなりすぎたらセンサーが作動して、ガスの供給をストップします。

1. センサーが異常を感知したら、ハイロット内のハイロミット・スワッチ (赤いボタンの) が飛出します。
  2. ハイロミットが作動しますと、ガスをストップして、バーナーの火を消し、火災を防止します。
  3. ハイロミット・スワッチを復帰しないとガスは供給されず、再び点火することはできません。又、トライヤーの油温が安全温度に下がるまでハイロミット・スワッチは復帰できません。
- (スワッチの復帰は、必ず行ってください。)



### お願い

ハイロミットが作動 (赤いボタンが飛び出した) 場合は、お買い上げ店もしくは当店までご連絡ください。原因の究明と再発防止のため、スワッチの復帰は、専員におまかせください。

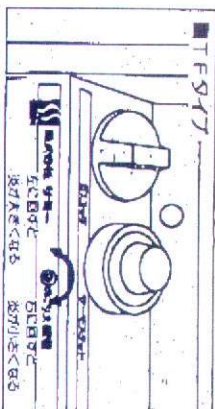
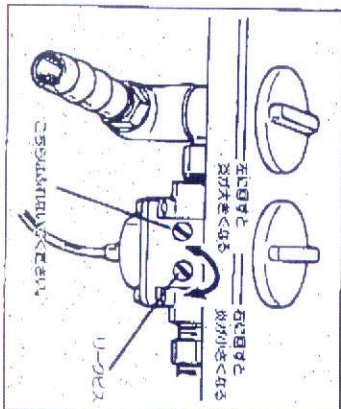
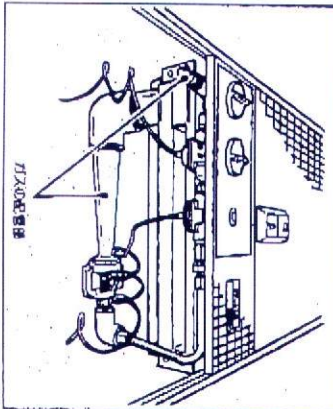
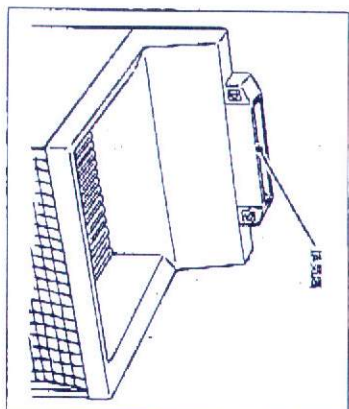


# 使用時のご注意

1. 点火後（使用中）長時間フラインヤーより、はなれる場合は火を消してください。  
カス圧の変動やサーモスタットの故障等で油の温度が上昇しすぎて、油槽内に火の入り危険があります。
2. 排気筒の上に物を置いたり、排気筒内に物を入れたり、不完全燃焼になります。
3. 本体を動かす時、カスの配管部をもたないでください。
4. カスホースをご使用の場合は赤線まで差込み必ずホースバンドをしてください。
5. 油槽中の感熱棒は傷つけたり、乱暴に扱わないようにしてください。
6. 本体は長くご使用いただくためにも、週1回程度は水洗いしてください。ただし排気口には水が入らないよう注意し、洗浄後は水切りを完全に行ってからご使用ください。
7. 排気筒で油を切ったり、カスを取るために、すくいワシ等をたたくしないでください。  
排気筒の中に揚げカスや油がたまり、火災を起こす可能性があります。

## 残りの火の調節（リーク調節）

- 残りの火が大きすぎて、油蓋が上がりすぎる場合、6Cの場合（13Aの場合はご連絡ください）リークピスを右に回す。（時計方向）
  - 残りの火が小さすぎて、火が消えてしまう場合、火が消えない程度にリークピスを左に回す。（反時計方向）
- 調整は都市ガス
- |        |                           |                       |
|--------|---------------------------|-----------------------|
| 6C     | 4500 Kcal/m <sup>3</sup>  | 100% H <sub>2</sub> O |
| 13A    | 11000 Kcal/m <sup>3</sup> | 200% H <sub>2</sub> O |
| フロンティア |                           | 290% H <sub>2</sub> O |
- 以上の様に調節してあります。



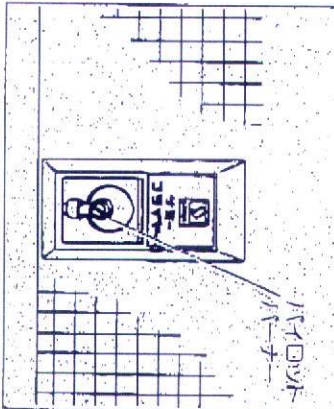
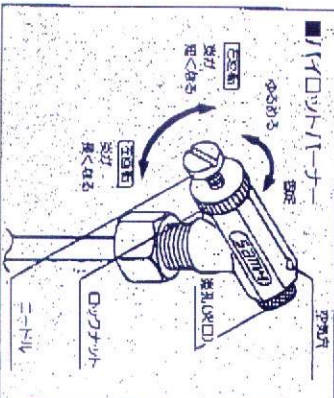
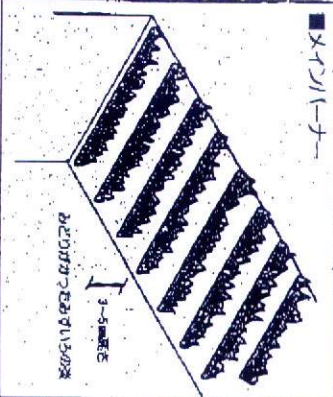
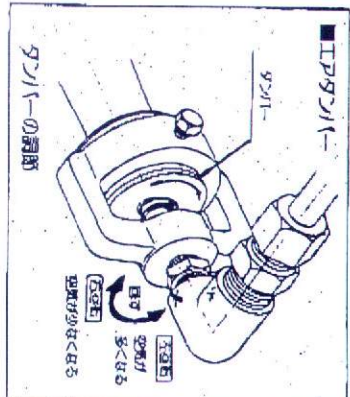
## 空気調節

### ■ エアダンパー

- みずいろで炎が低い場合は空気が多い  
※ エアダンパーをカスの進行方向に回って、右に（時計方向）回して調節してください。
- 赤らさきいろで炎が高い場合は空気が少ない  
※ エアダンパーをカスの進行方向に回って、左に（反時計方向）回して調節してください。
- みどりがかつかみずいろで炎が3〜5ミリの高さの場合が、一番良い状態です。

### ■ バイロットバーナー

- バイロットバーナーは、カスの種類やカス圧によって右図のようにニードルを回して、炎の先がメインバーナーに届くように調節してください。
- ※ まず、ロツクナットを回って左に（反時計方向）回してゆるめてください。
- つぎに、ニードルを回して炎の長さを調節してください。
- 右に（時計方向）回すと炎が短くなり、左に（反時計方向）回すと炎が長くなります。



## 保管（長期間使用しない場合）

- 油を完全に抜き、各部の汚れを落とし、十分に乾燥してから天ぷらをして全体をほごり等の異物が入らないようにビニールをかけて保管してください。
- カスの接続をはずし、カス元せんを開けてください。
- カス通路部分（カス接続口）などには、ほごりが入ってカス通路をつまらせないようにしてください。



# お手入れ

上手に長く使っていただくためには、お手入れが大切です。

## ●排気筒の点検

排気筒が汚まると、不完全燃焼を起こします。排気筒の中に異物が落ち込んだり、つまっている時は必ず掃除してください。

## ●油を油槽にいれる前に

必ず、油槽に水や異物が入っていないかチェックしてください。水が混じってしまったまま長時間使用すると吹きこぼれを起こすことがあります。

## ●油の量にご注意

油の量がへりすぎていませんか。上から10cmくらいになりまししたら給油してください。また、パイプが露出したままご使用になりますと、からだきの状態になり、油もれを認めます。

## ●週に一度くらいは洗ってください。

特に、油槽内のパイプは黒くならないように洗ってください。かすがこびりついたまま長時間使用しますと、油もれの原因ともなります。

## ●油まできるとだけ掃除は避けてください。

特にカヌをパイプの所まで埋めると、カヌは焦げ、粗もいたみ、からだきの状態となり、油もれの原因ともなります。

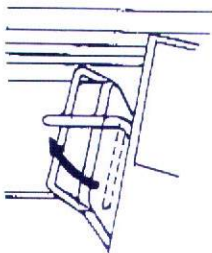
## ●ガスコンロをご使用の場合の点検

ホースエンドにさつちり入っているか、また、物で覆みつけたり、折れ曲つたり、ひび割れ等していませんか？

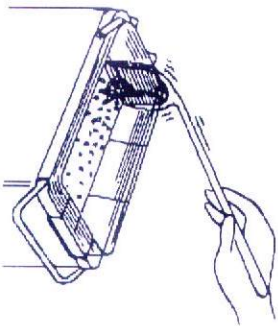
古くなったガス管は早目にお取の替えてください。  
(\* 交換につきましては、お買上げ店または、  
当社にご相談ください。)

## フライヤーの清掃方法

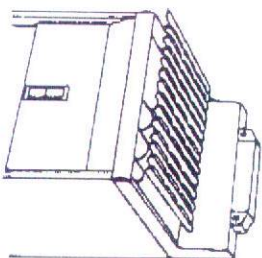
1 油の温度が下がったら下の油受けに油をぬぐ。



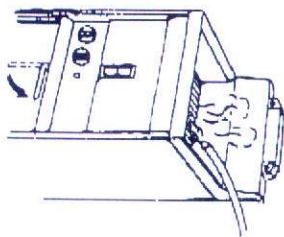
2 油受容器の上のこしあかにたまった天かすを見分する。



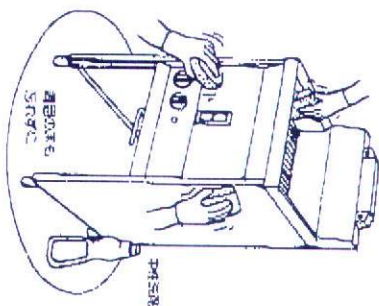
3 中のあみをとり除く。



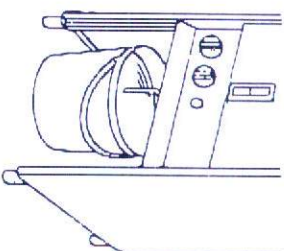
4 湯がぬけない様カバーを開めフライヤーの中にお湯を入れる。  
(パイプのかくれる程度)



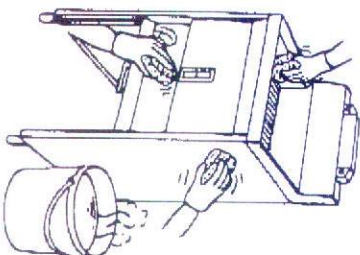
5 中性洗剤(食器用洗剤)を用い、スポンジでフライヤーの中を外をよく洗う。



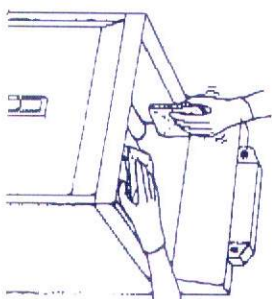
6 中のお湯をぬぐ。  
(下にケツリなどを入れて受けること。)



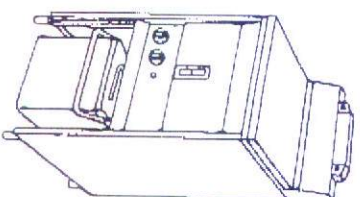
7 すずぎ用のぬるま湯を再度入れすずぎ入ボンジで回もちすずぎ洗する。  
(2~3度くり返す)



8 フライヤーの中の水分を充分ふきとる。



9 油の温度がさがったら油受容器に入れた油をフライヤーの中にもどしフタをする。



注意 1. 油を使用した日は実施すること。  
2. フライヤーに余熱が残っているうちに実施すること。



# パワーサービスについて

●11～14ページの「故障かな?と思われる」の項を見て、もう一度ご確認ください。  
 ●確認のうえ、それでも不具合いな場合、あるいはご不明な場合は、ご自分で修理なさらないで、お買上げの店または当社にご連絡ください。なお、ご連絡いただくときは、次のことをお知らせください。

- (1) 名 称……サミーパワー
- (2) 型 式……本体右側面に貼付してあります。
- (3) 製造番号…… ”
- (4) 現 象……(できるだけ詳しく)
- (5) 道 順……(できるだけ詳しく)



(※添付の「お客様ホットライン」を購入後ご記入の上投函いただけます。また、お客様登録させていただけますので、パワーサービスの際、とても便利です。)

## 故障かな?と思ったら

ご使用中にふたたび違った状態になったときや、不都合が生じたときは、そのままお使いにならず、直ちにご使用を中止して十分な点検をお願いします。

症 状	原 因	処 置
パワーユニットがつかない。 (点火しない)	<ul style="list-style-type: none"> <li>●ガスがきていない。</li> <li>●パワーユニット/バーナーの炎孔(火口)が詰まっている。</li> <li>●パワーユニット/バーナーの空気穴が詰まっている。</li> <li>●パワーユニットスイッチが作動していない。</li> <li>●ガスコントロールが回っていない。</li> <li>●バーナー内に水がたまっている。</li> <li>●コントロールが折れまがっている。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●ガスの元栓を開いていませうか?</li> <li>●コントロールが折れ曲がっていないかどうかお確かめください。</li> <li>●パワーユニット/バーナーの炎孔(火口)を針のようなもので掃除してください。</li> <li>●パワーユニット/バーナーの空気穴を針のようなもので掃除してください。</li> <li>●パワーユニットスイッチの復帰。</li> <li>●ガスコントロールを分解し、適宜口を掃除。</li> </ul>
メインバーナーに火がつかない。 (パワーユニットはつく)	<ul style="list-style-type: none"> <li>●ノズルが詰まっている。</li> <li>●パイピミットスイッチが作動していない。</li> <li>●ガスコントロールが回っていない。</li> <li>●バーナー内に水がたまっている。</li> <li>●コントロールが折れまがっている。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●ノズルの掃除。</li> <li>●パイピミットスイッチの復帰。</li> <li>●ガスコントロールの締め付け直しをのんびりしてください。</li> <li>●バーナー内の掃除。</li> <li>●元にもどして下さい。</li> </ul>

\*印は、お買上げ店もしくは、当社までご連絡ください。

症 状	原 因	処 置
メインバーナーの火が弱い。	<ul style="list-style-type: none"> <li>●サーモスタットが壊れている。</li> <li>●ガスコントロールが全開になっていない。</li> <li>●コントロールが折れ曲がっている。</li> <li>●ノズルが詰まっている。</li> <li>●バーナーの炎孔が詰まっている。</li> <li>●前番が詰まっている。</li> <li>●排気管が詰まって、不完全燃焼。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●正常な状態です。</li> <li>●ガスコントロールを全開にしてください。</li> <li>●コントロールが折れ曲がらないようにお使いください。</li> <li>●ノズルの掃除。</li> <li>●バーナーの掃除。</li> <li>●前番を分解し掃除する。</li> <li>●エントツ内の掃除。</li> </ul>

メインバーナーの火が逆火する。 ●ホツと音かして火が消える。 ●ホツという音の後、コソツと音がする。	<ul style="list-style-type: none"> <li>●空気が入り過ぎている。</li> <li>●ガス圧が低い。(コントロールの調整)</li> <li>●バーナーが壊れている。</li> <li>●非気筒内のつまり</li> <li>●排気筒から風が入っている。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●エアーダクトバーを調整してください。&lt;P.7参照&gt;</li> <li>●ガス圧を調整する。(コントロールの調整)</li> <li>●バーナー交換。</li> <li>●エントツの掃除</li> <li>●風の進入を防止して下さい。(但し、エントツをふさがないように)</li> </ul>
--	--	---

メインバーナーの火が赤火になる。	<ul style="list-style-type: none"> <li>●空気の入りが悪い。</li> <li>●ガス圧が高い。(コントロールの調整)</li> <li>●非気筒内のつまり</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●エアーダクトバーを調整してください。&lt;P.7参照&gt;</li> <li>●ガス圧を調整する。(コントロールの調整)</li> <li>●分解そうじ</li> </ul>
------------------	--	---

燃器が上った状態で火が消える。 (残りの火が小さくなる)	<ul style="list-style-type: none"> <li>●リークピスが狭り過ぎている。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●リーク調整をしてください。&lt;P.7参照&gt;</li> </ul>
---------------------------------	---	---

燃器が上がりすぎる。	<ul style="list-style-type: none"> <li>●リークピスがゆるみ過ぎている。</li> <li>●サーモスタットの故障。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●リーク調整をしてください。&lt;P.7参照&gt;</li> <li>●サーモスタットの交換</li> </ul>
------------	--	--

パワーユニットからメインバーナーへ火移りが悪い。	<ul style="list-style-type: none"> <li>●パワーユニットの位置や向きが悪い。(火口が短い)</li> <li>●ガスコントロールのシヤフト作動不良</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●パワーユニットをメインバーナーに近づけたり、メインバーナーの方向に向けたりしてください。</li> <li>●ガスコントロールの分解掃除</li> </ul>
--------------------------	---	---

ピーという音がする。	<ul style="list-style-type: none"> <li>●空気の調整不良。</li> <li>●ノズルが詰まっている。</li> <li>●ノズルの穴に不良</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●エアーダクトバーを調整してください。&lt;P.7参照&gt;</li> <li>●ノズルを掃除する。</li> <li>●ノズル穴の修理。</li> </ul>
------------	--	---

\*印は、お買上げ店もしくは、当社までご連絡ください。

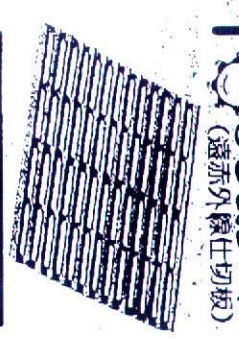






# 付属品

## 1 サンドビーズ (遠赤外線仕切板)

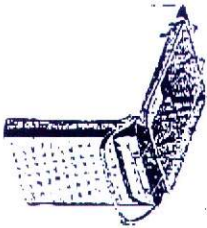


180 (室温) 220 (室温)  
165°C (特設ならは温度点)  
200°C (特設ならは温度点)

低い油温でおいしく調理  
従来の寒い5-8%ほど油温で十分です。

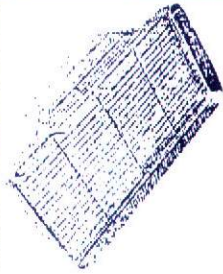
## 2 すくいカミ

目が細かく、小片のフライや断面に手ぶれを防止し、さらさらとした仕上がりを保ちます。



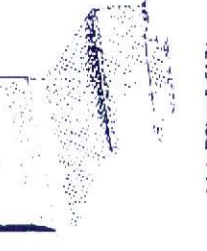
## 3.4 油切り・油取り

サイドに取付け可能な仕様を備えます。



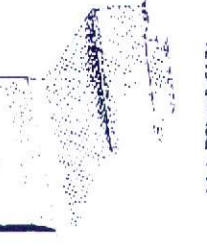
## 5.6 油シリアミ

油はこしシリアミでろ過され、保存も簡単です。

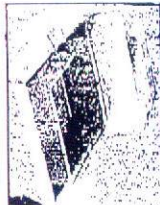


## 7 天ぷら

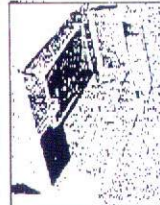
作業後や使用しない際の油の保存とスエーヌの再利用に最適です。




# オプション品(別売品)のご紹介




大型フライヤー  
一度に大量の揚げ物をする時に大変便利です。




小型フライヤー  
初心者向けの単位で揚げ物をする時に。




予熱コート  
スエーヌ上、サイド取付け出来ない時に。



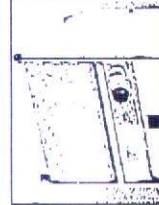
取り外し板  
DF(特設)からSF(スエーヌ)に仕様変更する時に。




フライヤーバスケット  
フライヤーの網を交換する時に。



底平フライヤー  
お菓子など形をくささないで揚げられる時に。



外観スウェーデン  
フライヤーをほかの用途に。



揚げ網  
もう一台を別売の形で使用する際の部品として。

# 仕様表

分類	型式	容量 (L)	サイズ(外寸) 幅×高さ×奥行 (mm)	重量 (kg)	消費電力 (kW)	電力 (W)	カラム仕様				付属品			
							幅	高さ	奥行	重量				
標準	TF-012	12	435×520×450	32	4.55	5,000	27	15	●	111	120	0.45	0.43	●付着防止 ●スリット
カラム式	SF-013	13	490×620×480	33	3.30	7,500	39	15	●	167	150	0.68	0.54	●フライヤー ●すくい網 ●油切り ●油取り網 ●油圧 ●油シリアミ ●天蓋
	SF-018	18	620×620×600	38	3.10	10,000	43	20	●	222	200	0.91	0.90	
	SF-023	23	540×620×600	43	3.60	12,500	43	25	●	273	250	1.14	1.04	
	SF-028	28	680×620×630	50	3.00	15,000	66	30	●	333	300	1.35	1.30	
	SF-038	38	510×630×630	70	3.00	20,000	75	40	●	444	400	1.82	1.73	
	SF-048	48	600×630×630	80	3.00	25,000	80	50	●	556	500	2.27	2.12	
	SF-013W	13	520×620×600	30	3.00	15,000	69	15	●	333	300	1.36	1.30	●天蓋
	SF-018W	18	620×620×600	30	3.00	20,000	77	20	●	444	400	1.82	1.73	
	SF-023W	23	540×620×600	48	3.00	25,000	92	25	●	556	500	2.27	2.12	
	SF-028W	28	680×620×630	48	3.00	30,000	92	30	●	667	600	2.72	2.12	
カラム式・段落式	DF-016	15	360×620×480	30	4.60	7,500	39	18	●	157	150	0.88	0.64	●フライヤー ●すくい網 ●油切り ●油取り網 ●油圧 ●油シリアミ ●天蓋
	DF-020	20	460×620×500	30	4.60	10,000	43	24	●	222	200	0.91	0.90	
	DF-025	25	560×620×500	48	4.60	12,500	42	30	●	278	250	1.14	1.04	
	DF-030	30	660×620×530	53	4.60	15,000	66	36	●	333	300	1.36	1.30	
	DF-040	40	710×620×600	53	4.60	20,000	75	48	●	444	400	1.82	1.73	
	DF-050	50	820×620×600	60	4.60	25,000	81	60	●	556	500	2.27	2.12	
	DF-016W	15	360×620×480	30	4.60	15,000	69	18	●	333	300	1.36	1.30	●天蓋
	DF-020W	20	460×620×500	30	4.60	20,000	77	24	●	444	400	1.82	1.73	
	DF-025W	25	560×620×500	48	4.60	25,000	92	30	●	556	500	2.27	2.12	
	DF-030W	30	660×620×530	53	4.60	30,000	92	36	●	667	600	2.72	2.12	
カラム式・奥行き式	LF-020	30	500×750×500	40	5.00	15,000	60	30	●	333	300	1.36	1.30	●フライヤー ●すくい網 ●油切り ●油取り網 ●油圧 ●油シリアミ ●天蓋
	LF-030	40	650×750×500	58	5.00	20,000	78	35	●	444	400	1.82	1.73	
	LF-050	50	750×750×530	80	5.00	25,000	90	60	●	556	500	2.27	2.12	
	LF-060	60	800×750×530	82	5.00	30,000	110	70	●	667	600	2.72	2.50	
	LF-070	70	900×750×600	110	5.00	35,000	140	80	●	777	700	3.18	3.03	
	LF-080	80	1000×750×600	130	5.00	40,000	165	90	●	888	800	3.64	3.45	
	LF-090	90	1100×750×600	140	5.00	45,000	180	100	●	1,000	900	4.08	3.95	
	LF-120	120	1800×750×600	230	5.00	80,000	290	130	●	1,822	1,200	5.44	5.20	

※電力に依り、消費電力は異なる場合があります。  
 ※上記の寸法・仕様は、各機種の仕様書でご確認ください。  
 ※印は標準仕様です。詳しくは、お問い合わせください。