

ガスフライヤー（スタンドタイプ） 抜群の熱効率と経済性！コストパフォーマンスに優れたロングセラー。



18ℓ



18ℓ×2

① ガス式フライヤー（一槽式）  
MGF-18K [EFRA-07]

LP	13A	
13-0373-0101	13-0373-0102	¥198,000

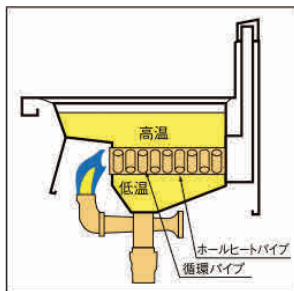
サイズ:430×600×H800(バック150) 油量:18ℓ  
ガス消費量:8.72kW  
ガス接続口:15A 重量:34kg

② ガス式フライヤー（二槽式）  
MGF-18WK [EFRA-08]

LP	13A	
13-0373-0201	13-0373-0202	¥346,000

サイズ:830×600×H800(バック150) 油量:18ℓ×2  
ガス消費量:17.4kW  
ガス接続口:15A 重量:63kg

油が循環して酸化が少なく、美味しく揚がる。



大型ホールヒートパイプにより油槽内の油は常に循環しているため、局所的な加熱がなくW酸化を防ぎます。

揚げカスは油槽下部のクールゾーンに落下するため、常に汚れの少ない適温部分で調理でき、香りを損なわない美味しい揚げあがりです。

清掃性が向上した油槽構造。



ホールヒートパイプを大型化して本数を減らしたことで、熱効率を損なわずに油槽の底まで手が届きます。溜まった揚げカスなどを容易に取り除けるなど、清掃性に優れています。また、排油コックを回すだけで油缶に排油でき、キャスター付き油缶で楽に取り出せます。

遠赤ガス式フライヤー

サンプルート（遠赤外線仕切板）を採用。通常の10～12%低温でカリッとおいしく揚げ、油の劣化・酸化を押さえます。

段落ち式DF

[省スペースで大量調理]油面を広くとり、カゴによる一括揚げ作業に向いています。



3



4

③ サミー NEW遠赤ガス式フライヤー 段落ち式DF 一槽式 [EFRA-13]

	油量 (ℓ)	サイズ 間口×奥行×高さ	油槽寸法	ガス熱量 (kW)	能力コロッケ (ケ)	LP	13A	
DF-015	15	360×600×800	300×460	8.7	18	13-0373-0301	13-0373-0302	¥196,000
DF-020	20	450×600×800	390×460	11.6	24	13-0373-0303	13-0373-0304	¥212,000
DF-025	25	540×600×800	480×460	14.5	30	13-0373-0305	13-0373-0306	¥228,000
DF-030	30	630×600×800	570×460	17.4	36	13-0373-0307	13-0373-0308	¥419,000
DF-040	40	810×600×800	750×460	23.2	48	13-0373-0309	13-0373-0310	¥450,000
DF-050	50	990×600×800	930×460	29.0	60	13-0373-0311	13-0373-0312	¥477,000

温度調節:サーモスタット150～200℃

付属品:サンプルート、天蓋、すくいアミ、油切り本体、油切りアミ、Pパケツ、角カゴ

※ガス接続は、15A(1/2)ソケット接続です。

④ サミー NEW遠赤ガス式フライヤー 段落ち式DF 二層式 [EFRA-15]

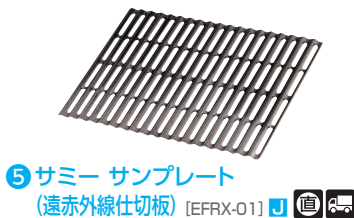
	油量 (ℓ)	サイズ 間口×奥行×高さ	油槽寸法	ガス熱量 (kW)	能力コロッケ (ケ)	LP	13A	
DF-015W	15×2	680×600×800	(460×300)×2	17.4	18×2	13-0373-0401	13-0373-0402	¥463,000
DF-020W	20×2	860×600×800	(460×390)×2	23.3	24×2	13-0373-0403	13-0373-0404	¥495,000
DF-025W	25×2	1,040×600×800	(460×480)×2	29.1	30×2	13-0373-0405	13-0373-0406	¥520,000

温度調整:150℃～200℃

付属品:サンプルート、天蓋、すくいアミ、油切り本体、油切りアミ、Pパケツ、角カゴ

※ガス接続は、15A(1/2)ソケット接続

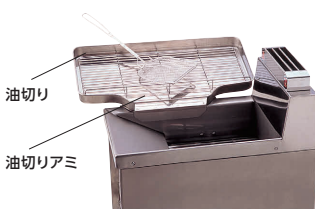
DFシリーズ備品



⑤ サミー サンプルート (遠赤外線仕切板) [EFRX-01]

SF-013・DF-015用	13-0373-0501	¥23,600
SF-018・DF-020用	13-0373-0502	¥29,200
SF-023・DF-025用	13-0373-0503	¥34,900

- 遠赤外線の放射率が92～97%の高さを持っています。
- 独自の波型設計で面加熱が広範囲で均一に行えます。
- 高温焼付加工処理を施し800℃の高温でも使用可能です。
- ステンレス・コーティングにより耐衝撃性、耐触性に優れています。
- 表面は滑らかで汚れがつきにくく、お手入れも簡単です。



⑥ サミー 油切り本体 [EFRX-03]

13-0373-0601	¥11,700
--------------	---------

⑦ サミー 油切りアミ [EFRX-04]

13-0373-0701	¥4,150
--------------	--------

- サイドに取り付けるだけで作業性を高めます。また、通常の使用には十分な容積を持っています。



⑧ サミー 角カゴ (SF・DF共通) [EFRX-05]

13-0373-0801	¥6,000
--------------	--------

サイズ:340(440)×240×H100

⑨ サミー Pパケツ (SF・DF共通) [EFRX-06]

13-0373-0901	¥18,600
--------------	---------

- サイズ:545×275×H320
- 排油の際、油はこしアミで濾過され、保存も簡単です。



⑩ サミー 天蓋 [EFRX-07]

12用	13-0373-1001	¥ 5,660
13・15用	13-0373-1002	¥ 6,230
18・20用	13-0373-1003	¥ 6,600
23・25用	13-0373-1004	¥ 7,550
26・30用	13-0373-1005	¥ 9,060
36・40用	13-0373-1006	¥10,400
46・50用	13-0373-1007	¥12,600
13W・15W用	13-0373-1008	¥ 9,060
18W・20W用	13-0373-1009	¥10,400
23W・25W用	13-0373-1010	¥12,600

- 作業後や、使用しない時の油の保護と、スペースの有効活用に最適です。

※上記の価格には消費税は含まれておりません。

厨房機器 設備  
028 炊飯器  
029 レンジ・オーブン  
030 シリアー  
031 フライヤー  
032 調理機器  
033 餃子焼機  
034 串焼き  
035 煮込み  
036 作業台