




鍋外加熱式

- ✓ 油槽にクールゾーンを作ることができ、酸化を抑えて油の寿命を長持ちさせ、省エネにも効果的
- ✓ チップス、冷凍品、魚のパン粉揚げなどに最適

特長

- バスケットのハンドルは持ちやすい断熱仕様
- 一体型プレス油槽は底部スロープから完全排油ができ
- 安全装置付きステンレス製排油栓
- 内部フィルター付き、バスケットなしでも冷凍素材や大きなものを揚げることが可能
- ガスサーモバルブによる温度調整 (90°C~190°C)
- 圧電式自動点火装置とサーモカップル式の安全装置付き
- 作業者・作業環境にやさしい後方排気
- オールステンレス製で、アジャスター脚付き
- ヨーロッパ製

備品

	FSM-MF/N 400×600×h525 mm, 12 kg ステンレス製架台 (アジャスター脚)
--	--

仕様

ブランド	ダイヤモンド
モデル	FSM-12GT/N
外形寸法W×D×H	mm 400×600×h525
バスケットW×D×H	mm 240×270×h110
油量	L 12
ガス消費量	kW (kcal/h) 9.0 (7,740)
ガス接続口径	1/2" (15A)
製品質量	kg 34
付属品	バスケット、日本語取扱説明書




浸管加熱式

特長

- バスケットのハンドルは持ちやすい断熱仕様
- 断熱2重壁構造油槽内に浸管で油を加熱
- 排油栓と油缶置きトレイはカップボード内に設置
- 内部フィルター付き、バスケットなしでも冷凍素材や大きなものを揚げることが可能
- ガスサーモバルブによる温度調整 (90°C~190°C)
- 横火の高効率特殊鋳物バーナーセット
- 作業者・作業環境にやさしい後方排気
- オールステンレス製で、アジャスター脚付き
- ヨーロッパ製

備品

	CF14-15/M 235×290×h110 mm, 3 kg バスケット
--	---

仕様

ブランド	ダイヤモンド	
モデル	F15G/M (単槽)	F15 + F15G/M (二槽)
外形寸法W×D×H	mm 375×650×h845/1,010	750×650×h845/1,010
油槽寸法W×D×H	mm 250×330×h350	2個×250×330×h350
バスケットW×D×H	mm 235×290×h110	2個×235×290×h110
油量	L 15	2×15
ガス消費量	kW (kcal/h) 12.5 (10,720)	25.2 (21,670)
ガス接続口径	1/2" (15A)	1/2" (15A)
製品質量	kg 44	81
付属品	バスケット、日本語取扱説明書	

*本仕様改良のためお知らせせずに変更することがありますので、ご了承ください。

