



No.	品 名 NAME	型 式 MODEL	寸 法 DIMENSION	台数 QUANTITY
	涼厨フライヤー 低油量タイプ	MGF - CE 2 0	5 5 0 × 6 1 0 × 8 0 0	

可燃物などからの離隔距離 (c m)			
上 方	側 方	後 方	前 方
フード	2 0 以上	1 5 以上	
床面は不燃構造とすること。 場所・電源等は取扱説明書の (工事編) に 従って正しく行ってください。			

種 類		レギュラ - タイプ ー槽式
油 量		2 0 L
ガス 消費量	都市ガス	1 1 . 6 k W (1 0 , 0 0 0 k c a l / h)
	L P ガス	1 1 . 6 k W (0 . 8 3 k g / h)
ガス 接続口	都市ガス	1 5 A (R 1 / 2)
	L P ガス	1 5 A (R 1 / 2)
加熱方式		中間加熱方式
バ - ナ - 種類		鋳鉄製 網式バ - ナ - × 1
安全装置		立消え安全装置 (サ - モカップル方式) 過熱防止装置
製品重量		5 4 k g
付属品		フタ (1) , 仕切網 (1) , 油缶 大 (1) , 油コシ網 大 (1) , スクイ網 (1) , スベリ板 (1) , 油切板 (1) , 油切網 (1) ヒートプロテクター (1)

部番	品 名	材 質	備 考
1	油 槽	S U S 4 3 0 L	深さ 6 0 m m (油量目印 ~ 仕切網) [深さ 1 2 0 m m (本体上部 ~ 仕切網)]
2	ホ - ルヒ - トパイプ	S U S 4 3 0 L	
3	ハイリミット感熱棒	S U S 3 0 4	液体膨張式 本体側板取付
4	サーモ感熱棒	C 1 2 2 0	クロムメッキ仕上
5	ガスコック	C 3 7 7 1	圧電式自動点火 安全装置付 (操作カバ - 内側)
6	サ - モスタット	A D C	1 6 0 ~ 2 2 0 (操作カバ - 内側)
7	操作カバ -	S U S 4 3 0	N o . 4 仕上
8	のぞき窓	S U S 4 3 0	N o . 4 仕上
9	煙突カバ -	S U S 4 3 0	
1 0	ガス接続口		1 5 A (R 1 / 2)
1 1	排油コックハンドル	S S	9 クロムメッキ仕上
1 2	排油口		4 0 A (R c 1 1 / 2)
1 3	パイプ脚	S U S 4 3 0	3 8
1 4	アジャスト	S U S 3 0 4	調整幅 : - 1 0 ~ + 3 0 m m
1 5	ヒートプロテクター	S U S 4 3 0	
1 6	本 体	S U S 4 3 0	N o . 4 仕上

設置上の注意 熱機器の設置については安全の為、消防法の
設置基準に従って設置してください。
改善の為、仕様及び外観を予告なしに変更することがあります。

J I A 形式認証番号	T 2 1 E 0 0 1 0 1 0
--------------	---------------------



J F E A 業務用厨房設備機器基準適合品



変更事項 ALTERATION

尺度 SCALE
A 3 : 1 / 1 0

日付 DATE

図番 DRAWING No.
0 6 8 6 7

工事名称 TITLE

納品日 DATE OF DELIVERY

検図 CHECK

設計 DESIGN

製図 DRAW

営業担当 CHARGE

図面名称 DRAWING CORD

N o .

涼厨フライヤー 低油量タイプ