



マッハ機器株式会社 総合カタログ

# MACH ELECTRIC COOKER General Catalogue 2024





### 安全に関するご注意

- ご使用前に「取り扱い説明書」をよくお読みの上、正しく安全にお使い下さい。
- 据付け工事、電気工事等が必要です。お買上げの販売店または専門業者に依頼してください。
- 電気フライヤーは食用油を使用して食品を調理する商品です。それ以外の用途には使用しないでください。

※断続的に商品を改良するのがマッハの方針です。  
※仕様・外観は通知することなく変更することがあります。

※印刷のため、カタログと実物の色合いが異なることがあります。  
※オプション（別注品）は、別途価格になります。



**マッハ機器株式会社**  
<http://www.e-mach.co.jp>

本 社 〒135-0042 東京都江東区木場2-7-15 第一びる別館南棟6階  
TEL 03-5809-9031 (代) FAX 03-5621-4441 E-Mail [tokyo@e-mach.co.jp](mailto:tokyo@e-mach.co.jp)

大 阪 支 店 〒531-0072 大阪府大阪市北区豊崎2-7-15 4階  
TEL 06-6373-7207 (代) FAX 06-6373-7208

東 北 営 業 所 〒984-0015 宮城県仙台市若林区卸町2-1-4 卸町イーストンビル6階  
TEL 022-762-9625 FAX 022-762-9626

金 沢 営 業 所 〒924-0804 石川県白山市徳丸町100番地  
TEL 06-6373-7207 FAX 06-6373-7208

2024.2 発行

■代理店

# 厨房の電化を通して経営の効率化と トータルコストの削減をお手伝いいたします

電気フライヤーは、みんなを一流シェフにする。

電気フライヤーは、マッハ。

業界のパイオニアと呼ばれるマッハには、いつの時代もクリアしなければならないテーマがあります。

「誰にでもできるプロの技」

マッハにとってそのテーマは、掲げるものではなく実践するために存在しています。

と同時に、電気フライヤーの専門メーカーとして確実にクリアしなければならないテーマでもあります。

より確実に、より安全に、そしてより経済的に…

マッハはその実現のために、これからも真摯な探究心と蓄積したテクノロジーで、

そのテーマを追い求めます。

## Contents

### ▼ P.5-12

マッハフライヤー  
ハイグレードモデル  
FXPII/FXPFIIシリーズ

### ▼ P.13-14

マッハ天ぷら用  
フライヤー  
FXPII-TPシリーズ

### ▼ P.15-16

マッハフライヤー  
スタンダードモデル・  
卓上モデル  
F-DG/F/FMシリーズ

### ▼ P.17

マッハベーカー  
フライヤー・ホイロ  
FBK/SMシリーズ

### ▼ P.18

マッハファースト  
フード用フライヤー  
FXWシリーズ

### ▼ P.18

マルチグリラー  
MSGシリーズ

### ▼ P.19-20

食用油ろ過機  
マッハフィルター  
MFシリーズ

### ▼ P.21-22

マッハMクリーン

### ▼ P.23-24

揚げカス遠心脱油機  
後付けオートリフター  
マッハフライヤー  
油槽用洗剤

### ▼ P.25-26

オプションリスト  
Option List

# マッハの「新厨房」宣言

生産性の向上と経営の効率化…

そのキーワードは「厨房の電化」にあります。

T.T管理による安定した調理は、ランニングコストの削減をはかり、

また、燃焼のない電化厨房は、安全で快適な

作業環境を確保しHACCPの対応でも効果的です。

品質・信頼・実績のマッハが、全力でお客様の

「厨房の電化」をサポートいたします。

## ▶ マッハは安心の体制で品質管理の徹底に努めています

### 品質

お客様の厨房環境の快適さを守り、より良い使い心地を維持していくためのメンテナンスや、お客様のご要望にもスピードを持ってお応えいたします。

**1年保証**／お買い上げいただいた商品は、お買い上げ日から1年間、無償で修理いたします。

**FXPIIシリーズは3年保証**／お買い上げいただいた商品は、お買い上げ日から3年間、無償で修理いたします。

**サポート体制**／出張修理、オーバーホール、新品への入替などを365日間、全国ネットでサポートします。



## ▶ マッハはHACCPに対応するために電化厨房を推進しています

### 信頼

HACCPは、NASAが安全な宇宙食開発のために考案した製造および品質に関する科学的な管理手法で、HA(危害分析)とCCP(重要管理点監視)で構成され、今日では食品等の安全性を確保する方法として国際的に認知されています。厨房内の衛生管理は第一命題です。マッハは衛生的で安全性の高い厨房の電化を推進し、HACCP対策に寄与しています。

## ▶ マッハは厨房の電化を通して食文化の発展に貢献しています

### 実績

マッハは創業以来、時代のニーズに合った様々な厨房機器を提供してまいりました。その多くは高い評価と信頼をいただいております。お客様の店舗や作業環境、処理能力に応じて、単品からシステム設計まで幅広くご提案し、また、万全のサポート体制でお応えいたします。電気フライヤーの専門メーカーとして、厨房の電化を通してマッハはこれからも食文化の発展に貢献いたします。

# マッハ ニュースタANDARD提案モデル

生産性を追求した省スペース設計のマッハフライヤーバックヤードシステム。  
調理中のムダな動きを排除し、オートリフト化する事によって毎日安定した調理品質を提供できます。

1

開店前の大量生産が  
少人数で可能

2

オートリフトで毎日の  
調理品質を均一化

3

狭い厨房に対応する  
省スペース設計

4

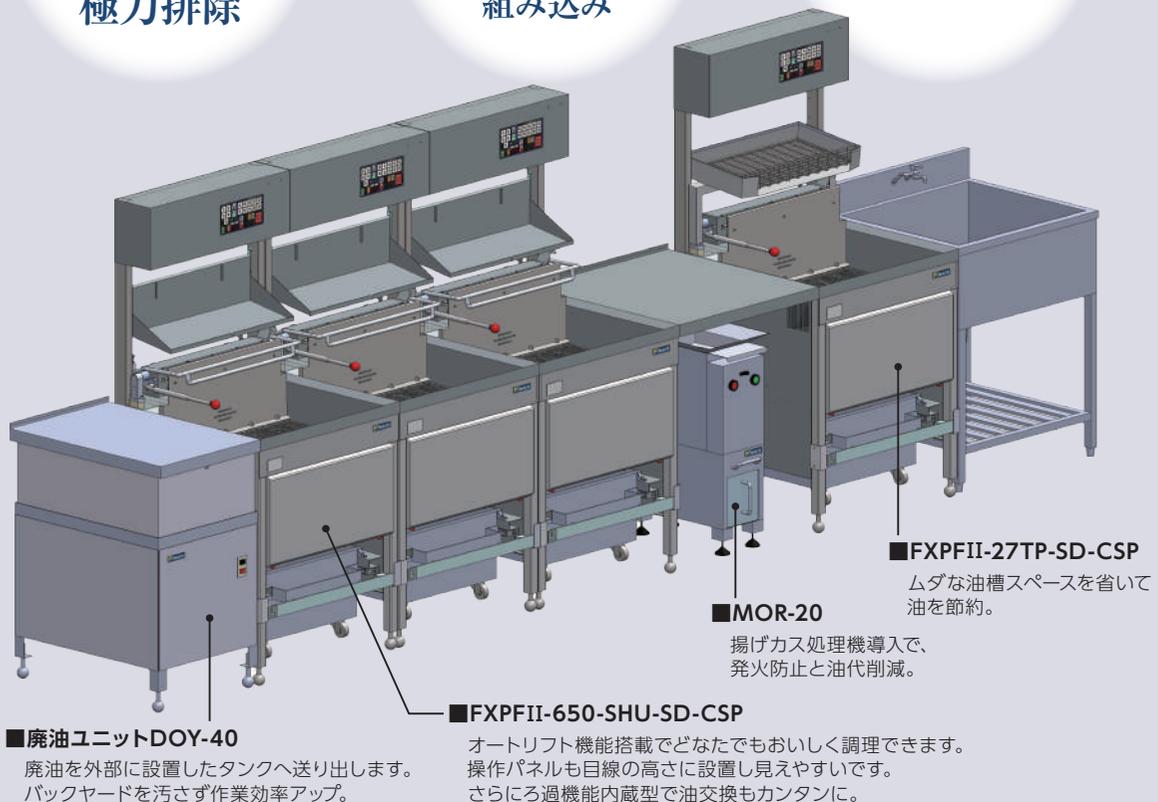
調理中の  
ムダな動作を  
極力排除

5

安心・安全の  
各種安全装置の  
組み込み

6

ろ過機内蔵による  
油コスト削減



■廃油ユニットDOY-40  
廃油を外部に設置したタンクへ送り出します。  
バックヤードを汚さず作業効率アップ。

■FXPFII-650-SHU-SD-CSP  
オートリフト機能搭載でどなたでもおいしく調理できます。  
操作パネルも目線の高さに設置し見えやすいです。  
さらさらろ過機能内蔵型で油交換もカンタンに。

■MOR-20  
揚げカス処理機導入で、  
発火防止と油代削減。

■FXPFII-27TP-SD-CSP  
ムダな油槽スペースを省いて  
油を節約。

## 主な納入実績

### 【国内】

イオングループ/イズミ/イズミヤ/イトーチェーン/ウジエ/遠鉄ストア/オーケー/おーばん/小田急OX/オリンピック/カスミ/キクチ/カネ美食品/カノー/かね貞/関西スーパー/クィーンズ伊勢丹/グルメ杵屋・丼丼亭/光洋/コモディイイダ/サッポロライオン/サミットストア/J-オイルミルズ/敷島製パン/昭和産業/スーパーサンシ/セブンスター/セブン&アイホールディングス/つな八/東急ストア/東武ストア/とりせん/とんかつ和幸/日清オイリオ/日清フーズ/日本ハム/ニュートーキョー/原信/ハローデイ/ファミリーマート/フジ/プリマハム/フレッセイ/ベシア/紅屋商事/ベルク/星野リゾート/本家かまどや/マイヤ/マエダ/松源/丸合/丸久/マルエツ/マルト/マルヨシセンター/万代/山崎製パン/ユーコープ/ユニバース/ライフコーポレーション/ラルズ/リオンドール/その他

### 【海外】

イオンマレーシア/串かつ田中/さぼてん/和幸 ※海外仕様変更できます。

# FXPIIシリーズ 5つの特長

## 誰でも簡単に シェフになれるフライヤー

### 3年保証

お買い上げいただいた商品は、  
お買い上げ日から3年間、  
無償で修理いたします。

## 美味しさ引き出す制御パネル

・温度5×時間10=50アイテム調理登録  
・設定/実温切り替え ・プレ運転機能



### 大きなボタンでらくらく操作

- |                 |                      |
|-----------------|----------------------|
| ① メインスイッチボタン    | ② 温度設定ボタン            |
| ③ 温度選択番号表示      | ④ 油温度表示 / 自己診断機能     |
| ⑤ タイマー設定ボタン     | ⑥ タイマー選択番号表示         |
| ⑦ タイマー表示        | ⑧ タイマースタート / ストップボタン |
| ⑨ 設定温度・実温度切替ボタン | ⑩ エコモード              |
| ⑪ プレ運転          | ⑫ 温度変更ボタン            |
| ⑬ タイマー変更ボタン     |                      |

## 1 経済性

### 油もちがよく燃費も節約

高い熱効率、油のコスト削減、省エネルギーに優れ、また、長期3年保証で安心です。

### エコモード

調理アイドルタイム中の油の加熱劣化を抑え、同時に保温の為に消費電力を約40%低減するモードです。30分以上温度変化が無い場合自動でこのモードに入ります。手動での切り替えも可能です。

### MACH Lip Heater™

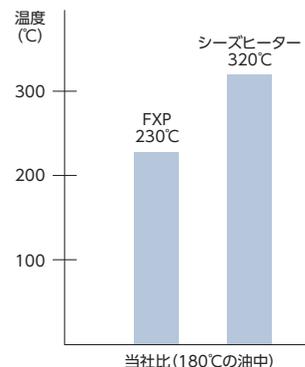
【マツハリリップヒーター】

広い発熱面と計算された特殊形状が大きな対流を生み出し、すばやい立ち上がりと温度復帰が省電力で実現しました。熱効率は95%以上。低温加熱方式(230℃)で油の加熱劣化を抑えます。マツハだけのオリジナルヒーターです。



### ヒーター表面温度の比較▶

ヒーター特性として低温加熱で油を劣化させないことも重要なファクターである。



## 2 機能性

### 誰にでもすぐ使える操作性

全自動ホップアップ機能、2度揚げの自動化で、使いやすさを実現しました。

### Smart hop up™ 【省スペース型オートリフト機能】

温度と時間を入力すると自動でフライカゴが上下する機能です。従来のように調理工程をつきっきりで管理することは無くなります。常に安定した調理品質が保てるとともに、空いた人手を別の作業にシフトすることが可能な為、ピークタイムの人時生産性向上が図れます。機器の奥行きも**650mm**のスマート設計。狭い厨房でもオートリフト化が可能です。



### 2度揚げプログラム機能

#### おいしさに差がつくプロの技。

表面はカラッと、中はジューシーに揚がる調理方法「2度揚げ」を予めプログラムする事が可能に。マツハだけのオリジナル機能です。油の含有率も低減するのでヘルシーに仕上がります。また油の消費量も低減します。



## 3 お手入れ お手入れ簡単・環境にもやさしい ヒータースイングアップで高い清掃性を可能にしました。

### 清掃・点検が簡単なスイングアップ

ハンドルを持ち上げヒーターを起こす事ができますので、オイルパンの隅々まで簡単に掃除する事が出来ます。

FXPIIシリーズは  
揚げカスが付きにくい  
クリーンリップヒーター  
標準搭載



## 4 安全性 使う人の身になった安全設計 機械に不慣れな方でも安心・安全・確実にお使いいただけます。

### Gradient Judge™ 【危険温度管理システム】 特許登録済

マッハの永年の食用油加熱機器の研究成果により開発することができたフライヤーの安全装置です。ツインセンサーが常にお互いに監視しながら油槽内の状態を把握し、異常があればエラーコードを表示すると同時に機械の動作を停止します。事故を未然に防ぐマッハ独自の技術です。

### ヒーターセーフダウン機能

ヒーターがスイングアップの状態ですべての手を放しても、ヒーター部分がゆっくりと下がるセーフダウン機構により、油が飛び跳ねる心配がなく安心です。「もしも」の時に安心な「人にやさしい」セーフティ機能です。

奥行600mm

限られたスペース  
に対応する奥行寸  
法600mmをライ  
ンナップ

### Pre Heating™ 【プレ運転機能】

Pre Heatingは食用油加熱の危険性を熟知したマッハならではの自動安全確認機能。食用油を常温から設定温度まで加熱する場合、安全に加熱可能かどうかを使用者に代わってチェックします。Pre Heatingにより安全が確認できたら自動でフルパワー加熱を開始。異常を感知した場合は自動停止します。「念には念を」マッハだけの安心機能です。



■クリーンリップヒーター

## 5 システム 作業環境に合った最適システムをご提案 豊富なオプションでお客様のご要望にお応えします。

### 清掃性に優れる架台セット仕様

複数台を隣接して使用する場合におすすめの架台セットもご用意。スペースを効率的に活用でき、清掃性も向上します。

### 設置場所やご使用方法に合わせた充実の操作パネル

スタンダードな正面パネルや屈まずに操作できる上部設置、左右を選べるセパレートなど複数の仕様をラインアップしております。



フロント操作パネル



センターセパレート式操作パネル



セパレート式操作パネル



FXPIIシリーズ

マッハフライヤー ハイグレードモデル

3年保証

お買い上げいただいた商品は、  
お買い上げ日から3年間、  
無償で修理いたします。

使う人の事を第一に考えた新しいマッハフライヤー

美味しさへのこだわりはそのままに安全性向上とお手入れがより簡単に



FXPIIシリーズ

全モデル 奥行600mm も加わり、

ヒーターセーフダウン 標準搭載となりました。

新商品

# FXPII Series LINE UP

※全ての型式に18L/23L/27Lの3タイプをご用意しております。

型式の表記について	スマートホップアップ付	ヒーターセーフダウン機能付き	CSP — 操作盤セパレート正面	FXPII-27 TP - SD 天ぷら専用
	FXPII-650 SHU - SD -		SP (L/R) — 操作盤セパレート (横) 左右正面	
	本体幅寸法			

## ハイグレードモデル フロントパネルタイプ

フロント操作パネル



### ■ マイコン制御フライヤー

FXPII-380-SD  
FXPII-450-SD  
FXPII-550-SD  
FXPII-650-SD

ヒーターセーフダウン付  
奥行600mm

ブレ運転機能 自己診断機能 eCO エコモード ヒーターセーフダウン Gradient judge Smart hop up MACH LIP Heater

型 式	FXPII-380-SD	FXPII-450-SD	FXPII-550-SD	FXPII-650-SD
外形寸法 (W×D×Hmm)	380×600×800	450×600×800	550×600×800	650×600×800
油槽寸法 (W×D×Hmm)	320×400×68	390×400×68	490×400×68	590×400×68
電 圧 (V)	三相AC200 [50/60Hz]			
電 流 (A)	19.5	16.9	25.8	33.8
電 力 (KW)	3.9	5.85	7.8	9.75
油 量 (L)	13	18	23	27
重 量 (kg)	40	40	50	60
調理能力(個/1回) [冷凍コロッケ60g]	15	20	25	30



### ■ スマートホップアップフライヤー

FXPII-380SHU-SD  
FXPII-450SHU-SD  
FXPII-550SHU-SD  
FXPII-650SHU-SD

ヒーターセーフダウン付  
奥行650mm

ブレ運転機能 自己診断機能 eCO エコモード ヒーターセーフダウン Gradient judge Smart hop up MACH LIP Heater

型 式	FXPII-380SHU-SD	FXPII-450SHU-SD	FXPII-550SHU-SD	FXPII-650SHU-SD
外形寸法 (W×D×Hmm)	380×650×800	450×650×800	550×650×800	650×650×800
油槽寸法 (W×D×Hmm)	320×400×68	390×400×68	490×400×68	590×400×68
電 圧 (V)	三相AC200 [50/60Hz]			
電 流 (A)	19.5	16.9	25.8	33.8
電 力 (KW)	3.9	5.85	7.8	9.75
油 量 (L)	13	18	23	27
重 量 (kg)	40	45	55	65
調理能力(個/1回) [冷凍コロッケ60g]	15	20	25	30

# FXPII-SP Series LINE UP

※全ての型式に18L/23L/27Lの3タイプをご用意しております。

型式の表記について	スマートホップアップ付	ヒーターセーフダウン機能付き	CSP — 操作盤セパレート正面	FXPII-27 TP - SD 天ぷら専用
	FXPII-650 SHU - SD -	本体幅寸法	SP (L/R) — 操作盤セパレート (横) 左右正面	

## ハイグレードモデル セパレートタイプ (L/R)

セパレート式操作パネル



### ■ マイコン制御フライヤー

- FXPII-380-SD-SP (L/R)
- FXPII-450-SD-SP (L/R)
- FXPII-550-SD-SP (L/R)
- FXPII-650-SD-SP (L/R)

ヒーターセーフダウン付  
奥行600mm

ブレ運転機能 自己診断機能 eCO エコモード ヒーターセーフダウン Gradient judge Smart hop up MACH LIP Heater

型 式	FXPII-380-SD-SP(L/R)	FXPII-450-SD-SP(L/R)	FXPII-550-SD-SP(L/R)	FXPII-650-SD-SP(L/R)
外形寸法 (W×D×Hmm)	647×600×1440	717×600×1440	817×600×1440	917×600×1440
油槽寸法 (W×D×Hmm)	320×400×68	390×400×68	490×400×68	590×400×68
電 圧 (V)	三相AC200 [50/60Hz]			
電 流 (A)	19.5	16.9	25.8	33.8
電 力 (KW)	3.9	5.85	7.8	9.75
油 量 (L)	13	18	23	27
重 量 (kg)	40	45	55	65
調理能力(個/回) [冷凍コロッケ60g]	15	20	25	30



### ■ スマートホップアップフライヤー

- FXPII-380SHU-SD-SP (L/R)
- FXPII-450SHU-SD-SP (L/R)
- FXPII-550SHU-SD-SP (L/R)
- FXPII-650SHU-SD-SP (L/R)

ヒーターセーフダウン付  
奥行650mm

ブレ運転機能 自己診断機能 eCO エコモード ヒーターセーフダウン Gradient judge Smart hop up MACH LIP Heater

型 式	FXPII-380SHU-SD-SP(L/R)	FXPII-450SHU-SD-SP(L/R)	FXPII-550SHU-SD-SP(L/R)	FXPII-650SHU-SD-SP(L/R)
外形寸法 (W×D×Hmm)	647×650×1440	717×650×1440	817×650×1440	917×650×1440
油槽寸法 (W×D×Hmm)	320×400×68	390×400×68	490×400×68	590×400×68
電 圧 (V)	三相AC200 [50/60Hz]			
電 流 (A)	19.5	16.9	25.8	33.8
電 力 (KW)	3.9	5.85	7.8	9.75
油 量 (L)	13	18	23	27
重 量 (kg)	40	50	60	70
調理能力(個/回) [冷凍コロッケ60g]	15	20	25	30

# FXPII-CSP Series LINE UP

※全ての型式に18L/23L/27Lの3タイプをご用意しております。

型式の表記について	スマートホップアップ付 ヒーターセーフダウン機能付き	CSP — 操作盤セパレート正面	FXPII-27 TP - SD 天ぷら専用
	FXPII-650 SHU - SD - 本体幅寸法	SP (L/R) — 操作盤セパレート (横) 左右正面	

## ハイグレードモデル センターセパレートタイプ

センターセパレート式操作パネル



### ■ マイコン制御フライヤー

FXPII-380-SD-CSP  
FXPII-450-SD-CSP  
FXPII-550-SD-CSP  
FXPII-650-SD-CSP

ヒーターセーフダウン付  
奥行650mm

プレ運転機能 自己診断機能 eCO エコモード ヒーターセーフダウン Gradient judge Smart hop up MACH LIP Heater

型 式	FXPII-380-SD-CSP	FXPII-450-SD-CSP	FXPII-550-SD-CSP	FXPII-650-SD-CSP
外形寸法 (W×D×Hmm)	380×650×1481	450×650×1481	550×650×1481	650×650×1481
油槽寸法 (W×D×Hmm)	320×400×68	390×400×68	490×400×68	590×400×68
電 圧 (V)	三相AC200 [50/60Hz]			
電 流 (A)	19.5	16.9	25.8	33.8
電 力 (KW)	3.9	5.85	7.8	9.75
油 量 (L)	13	18	23	27
重 量 (kg)	50	50	60	70
調理能力(個/回) [冷凍コロッケ60g]	15	20	25	30



### ■ スマートホップアップフライヤー

FXPII-380SHU-SD-CSP  
FXPII-450SHU-SD-CSP  
FXPII-550SHU-SD-CSP  
FXPII-650SHU-SD-CSP

ヒーターセーフダウン付  
奥行650mm

プレ運転機能 自己診断機能 eCO エコモード ヒーターセーフダウン Gradient judge Smart hop up MACH LIP Heater

型 式	FXPII-380SHU-SD-CSP	FXPII-450SHU-SD-CSP	FXPII-550SHU-SD-CSP	FXPII-650SHU-SD-CSP
外形寸法 (W×D×Hmm)	380×650×1481	450×650×1481	550×650×1481	650×650×1481
油槽寸法 (W×D×Hmm)	320×400×68	390×400×68	490×400×68	590×400×68
電 圧 (V)	三相AC200 [50/60Hz]			
電 流 (A)	19.5	16.9	25.8	33.8
電 力 (KW)	3.9	5.85	7.8	9.75
油 量 (L)	13	18	23	27
重 量 (kg)	50	60	70	80
調理能力(個/回) [冷凍コロッケ60g]	15	20	25	30

## ろ過機内蔵型 電気フライヤー

### 信頼のマッハ電気フライヤーに フィルタリング装置(油ろ過機)を内蔵した新モデル

面倒なる過作業がより簡単に。より素早く。そして安全に。  
厨房の作業環境が快適に変わる電気フライヤーです。

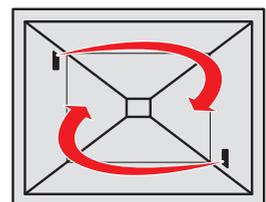


#### EASYフィルタリング

フィルタリング装置(ろ過機)をフライヤー本体に内蔵しておりますので電源の準備は不要です。面倒なる過作業がいつでも好きなときにより簡単・安全に素早く行えます。本体操作パネル内に作動スイッチを設置。ろ過の循環時間も設定することが可能です。安全装置としてフライヤーの電源を落とさないと使用できないようにする誤作動防止機能搭載。空焚き・空運転を防止します。

#### トルネードクリーンシステム

ろ過した油は油層内部に設けた吐出口から戻ります。この時、渦を起しながら油層内に堆積した揚げカスを洗い流します。面倒な揚げカスの処理作業が低減するマッハ独自のクリーン機能です。



### FXPFII シリーズ 全モデル 奥行650mm へ、

サイズダウン となりました。

#### FXPFII 操作パネル

- ・温度5アイテムメモリー
- ・調理時間10アイテムメモリー
- ・eCOモードキー
- ・設定/実温 切替キー
- ・フライヤー/ろ過機 切替キー
- ・自己診断機能(エラー表示)



# FXPFII Series LINE UP

※全ての型式に18L/27Lの2タイプをご用意しております。

型式の表記について	スマートホップアップ付	ヒーターセーフダウン機能付き	CSP	操作盤セパレート正面	FXPF-27 TP - SD 天ぶら専用 ろ過機能内蔵型フライヤー
	FXPFII - 650 SHU - SD	ろ過機能内蔵型フライヤー	SP (L/R)	操作盤セパレート (横) 左右正面	
		本体幅寸法			

## ろ過機能内蔵型 電気フライヤー



FXPFII-450-SD  
FXPFII-550-SD  
FXPFII-650-SD

ヒーターセーフダウン付  
奥行650mm

プレ運転機能 自己診断機能 eCO エコモード ヒーターセーフダウン Gradient judge Smart hop up MACH LIP Heater

型 式	FXPFII-450-SD	FXPFII-550-SD	FXPFII-650-SD
外形寸法 (W×D×Hmm)	450×650×800(970)	550×650×800(970)	650×650×800(970)
油槽寸法 (W×D×Hmm)	390×400×68	490×400×68	590×400×68
電 圧 (V)	三相AC200 [50/60Hz]		
電 流 (A)	16.9	25.8	33.8
電 力 (KW)	5.85	7.8	9.75
油 量 (L)	18	23	27
重 量 (kg)	70	80	90
調理能力 (個/1回) [冷凍コロッケ60g]	20	25	30

天ぶら用 (TP) も可能です。(詳しくは担当営業へ)



FXPFII-450SHU-SD  
FXPFII-550SHU-SD  
FXPFII-650SHU-SD

ヒーターセーフダウン付  
奥行650mm

プレ運転機能 自己診断機能 eCO エコモード ヒーターセーフダウン Gradient judge Smart hop up MACH LIP Heater

型 式	FXPFII-450SHU-SD	FXPFII-550SHU-SD	FXPFII-650SHU-SD
外形寸法 (W×D×Hmm)	450×650×800(970)	550×650×800(970)	650×650×800(970)
油槽寸法 (W×D×Hmm)	390×400×68	490×400×68	590×400×68
電 圧 (V)	三相AC200 [50/60Hz]		
電 流 (A)	16.9	25.8	33.8
電 力 (KW)	5.85	7.8	9.75
油 量 (L)	18	23	27
重 量 (kg)	75	85	95
調理能力 (個/1回) [冷凍コロッケ60g]	20	25	30



FXPFII-450SHU-SD-CSP  
FXPFII-550SHU-SD-CSP  
FXPFII-650SHU-SD-CSP

ヒーターセーフダウン付  
奥行650mm

プレ運転機能 自己診断機能 eCO エコモード ヒーターセーフダウン Gradient judge Smart hop up MACH LIP Heater

型 式	FXPFII-450SHU-SD-CSP	FXPFII-550SHU-SD-CSP	FXPFII-650SHU-SD-CSP
外形寸法 (W×D×Hmm)	450×650×1481(970)	550×650×1481(970)	650×650×1481(970)
油槽寸法 (W×D×Hmm)	390×400×68	490×400×68	590×400×68
電 圧 (V)	三相AC200 [50/60Hz]		
電 流 (A)	16.9	25.8	33.8
電 力 (KW)	5.85	7.8	9.75
油 量 (L)	18	23	27
重 量 (kg)	90	100	110
調理能力 (個/1回) [冷凍コロッケ60g]	20	25	30

## マツハ天ぷら用フライヤー

**3年保証**

お買い上げいただいた商品は、  
お買い上げ日から3年間、  
無償で修理いたします。

### 油量・消費電力を減らした節約型天ぷらフライヤー

惣菜デリカ厨房での天ぷら作業には、この1台がお薦めです!!  
ムダな油槽スペースを省くことで、油の初期投入量を抑制します。



### FXPII-TP シリーズ

全モデル **奥行600mm** も加わり、

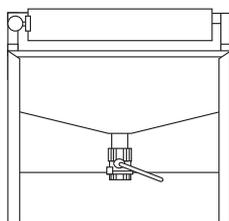
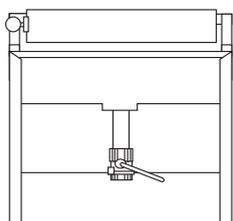
**ヒーターセーフダウン** 標準搭載となりました。

#### ■ 油量の節約を考えた油槽構造

天ぷら調理においては揚げカスが沈殿しにくいいため、油槽底部の揚げカスをためるスペースを少なくし油の初期投入量を減らす事で油代を節約します。さらに差油比率が高くなるので、酸化の速度が遅くなります。

●FXPII-27TP (天ぷらフライヤー)

●FXPII-650 (従来品)



#### ■ 消費電力の節約を考えた新ヒーターを採用

油量に合った新ヒーターを搭載する事により、従来のフライヤーよりも消費電力を低減し(当社比)電気代を節約します。

	油量	油代	消費電力/h	CO <sub>2</sub> 排出量/h
FXPII-27TP (天ぷらフライヤー)	18リットル	4,500円	7kWh	2.5kg
FXPII-650 (従来品)	27リットル	6,750円	9.75kWh	3.5kg
節約	9リットル	2,250円	2.75kWh	1.0kg

一例 ※油代は、この限りではありません。

# FXPII-TP Series LINE UP

※全ての型式に12.5L/18Lの2タイプをご用意しております。

型式の表記について

スマートホップアップ付 ヒーターセーフダウン機能付き  
**FXPII-650 SHU - SD -**   
 本体幅寸法

CSP — 操作盤セパレート正面  
 SP (L/R) — 操作盤セパレート (横) 左右正面

**FXPII-27 TP - SD**  
 天ぷら専用



## ハイグレードモデル【天ぷら専用】 フロントパネルタイプ

フロント操作パネル

FXPII-18TP-SD  
 FXPII-23TP-SD  
 FXPII-27TP-SD

ヒーターセーフダウン付  
 奥行600mm

プレ運転機能 自己診断機能 eCO エコモード ヒーターセーフダウン Gradient judge Smart hop up MACH LIP Heater

型 式	FXPII-18TP-SD	FXPII-23TP-SD	FXPII-27TP-SD
外形寸法 (W×D×Hmm)	450×600×800	550×600×800	650×600×800
油槽寸法 (W×D×Hmm)	390×376×40	490×376×40	590×376×40
電 圧 (V)	三相AC200 [50/60Hz]		
電 流 (A)	12.0	18.52	24.3
電 力 (KW)	4.2	5.6	7.0
油 量 (L)	12.5	15	18
重 量 (kg)	40	50	60
調理能力 (個/1回) [かき揚げ150g]	20	25	30



## ハイグレードモデル【天ぷら専用】 セパレートタイプ (L/R)

セパレート式操作パネル

FXPII-18TP-SD-SP (L/R)  
 FXPII-23TP-SD-SP (L/R)  
 FXPII-27TP-SD-SP (L/R)

ヒーターセーフダウン付  
 奥行600mm

プレ運転機能 自己診断機能 eCO エコモード ヒーターセーフダウン Gradient judge Smart hop up MACH LIP Heater

型 式	FXPII-18TP-SD-SP (L/R)	FXPII-23TP-SD-SP (L/R)	FXPII-27TP-SD-SP (L/R)
外形寸法 (W×D×Hmm)	717×600×1440	817×600×1440	917×600×1440
油槽寸法 (W×D×Hmm)	390×376×40	490×376×40	590×376×40
電 圧 (V)	三相AC200 [50/60Hz]		
電 流 (A)	12.0	18.52	24.3
電 力 (KW)	4.2	5.6	7.0
油 量 (L)	12.5	15	18
重 量 (kg)	45	55	65
調理能力 (個/1回) [かき揚げ150g]	20	25	30



## ハイグレードモデル【天ぷら専用】 センターセパレートタイプ

センターセパレート式操作パネル

FXPII-18TP-SD-CSP  
 FXPII-23TP-SD-CSP  
 FXPII-27TP-SD-CSP

ヒーターセーフダウン付  
 奥行650mm

プレ運転機能 自己診断機能 eCO エコモード ヒーターセーフダウン Gradient judge Smart hop up MACH LIP Heater

型 式	FXPII-18TP-SD-CSP	FXPII-23TP-SD-CSP	FXPII-27TP-SD-CSP
外形寸法 (W×D×Hmm)	450×650×1481	550×650×1481	650×650×1481
油槽寸法 (W×D×Hmm)	390×376×40	490×376×40	590×376×40
電 圧 (V)	三相AC200 [50/60Hz]		
電 流 (A)	12.0	18.52	24.3
電 力 (KW)	4.2	5.6	7.0
油 量 (L)	12.5	15	18
重 量 (kg)	55	60	65
調理能力 (個/1回) [かき揚げ150g]	20	25	30

# スタンダードモデル・卓上モデル

## 大量調理からカフェのサイドメニューまで 短時間・省電力フライヤー

機種が豊富なので、あらゆる業種や環境で力を発揮できる実力派!

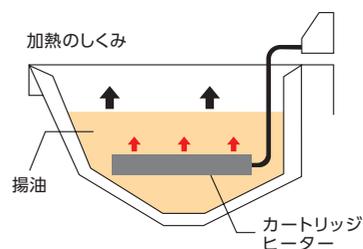


### ■ 主な特長

- ・作業は簡単。油の温度管理がしやすい
- ・熱効率が高く連続処理能力が大きい
- ・廃ガスなし。油煙が出にくい
- ・燃費・油代を節約する
- ・機種が豊富で対応性が高い

### ■ ヒーターASSY

掃除しやすく、  
油の劣化の少ない  
スイングアップ式  
カートリッジヒーター



# F-DG/F Series LINE UP

マツハ電気フライヤーの基本はそのままに、シンプル操作でタフな設計のスタンダードモデルです。高い熱効率で連続調理処理能力が大きく、油切れのよいカラット揚げの商品が提供できます。

## スタンダードモデル スタンドタイプ

F-13DG (受注生産)  
F-13DG-SD (受注生産)  
F-18DG  
F-18DG-SD  
F-23DG  
F-23DG-SD  
F-27DG  
F-27DG-SD

※13L/18L/23L/27Lの  
4タイプをご用意しております。



## スタンダードモデル 卓上タイプ

F-8DG (受注生産)  
F-13TDG (受注生産)

※8L/13Lの2タイプを  
ご用意しております。



■制御パネル

型 式	F-13DG	F-13DG-SD	F-18DG	F-18DG-SD	F-23DG	F-23DG-SD	F-27DG	F-27DG-SD	F-8DG	F-13TDG
外形寸法 (W×D×Hmm)	380×600×800	380×650×800	450×600×800	450×650×800	550×600×800	550×650×800	650×600×800	650×650×800	300×580×300	380×600×300
油槽寸法 (W×D×Hmm)	320×357×47		390×400×68		490×400×68		590×400×68		250×320×52	320×362×55
電 圧 (V)	三相AC200 [50/60Hz]								三相AC200/単相AC200 [50/60Hz]	
電 流 (A)	15.2		19.9		25.0		29.9		10.0/17.25	15.2/23.0
電 力 (kW)	4.6		5.75		8.05		10.35		3.45	4.6
油 量 (L)	13		18		23		27		8	13
重 量 (kg)	28		40		50		60		20	25
調理能力(個/1回) [冷凍コロッケ60g]	14		20		25		30		8	14
受注生産	○		-		-		-		○	

# F/FM Series LINE UP

## 卓上モデル 全自動ホップアップ卓上タイプ

小さなボディに最新の機能を搭載。全自動ホップアップ機能で簡単調理!!

FM-3HR  
FM-8HR

※3L/8Lの2タイプを  
ご用意しております。



■制御パネル

## 卓上モデル ミニフライヤー

小型店舗にピッタリ!! 家庭用電力(AC100V電源仕様)のコンパクト設計で、作業も簡単。カフェなどのサイドメニューに、この1台がおすすめです!!

F-4TM (受注生産)

※ヒーターコントロールユニットは、簡単に取り外し!!



型 式	F-4TM	FM-3HR	FM-8HR
外形寸法 (W×D×Hmm)	250×483×305	288×583×180	300×600×300
油槽寸法 (W×D×Hmm)	200×319×45	200×275×40	240×320×50
電 圧 (V)	単相AC100 [50/60Hz]	単相AC100 [50/60Hz]	単相AC200 [50/60Hz]
電 流 (A)	13.0	13.0	17.5
電 力 (kW)	1.3	1.3	3.5
油 量 (L)	4	3	8
重 量 (kg)	12	13	20
調理能力(個/1回) [冷凍コロッケ60g]	5	4	8
受注生産	○	-	-

# マッハベーカリーフライヤー・ホイロ

インスタベーカリーに最適!!  
マッハベーカリーシリーズ



## FBK/SM Series LINE UP

### 25リットル用 ベーカリーフライヤー

FBK-25T

【標準付属部品】  
ラック架台/ふた兼トレイ/油缶/こし網  
すくい網/排油パイプ/平網/平網ホルダー



### 7段棚ベーカリー用 電気ホイロ

SM-I

※平網は別売



型 式	FBK-25T	SM-I
外形寸法 (W×D×Hmm)	670×600×850	444×600×800
油槽寸法 (W×D×Hmm)	570×391×57	-
電 圧 (V)	三相AC200 [50/60Hz]	単相AC100 [50/60Hz]
電 流 (A)	17.3	6.0
電 力 (KW)	6.0	0.61
油 量 (L)	23	-
重 量 (kg)	50	50
調理能力(個/1回)[ドーナツ50g]	36	-

## FXWシリーズ

### マッハファーストフード用フライヤー

ファーストフード店などに最適です。  
2つのバスケットで  
2種類の揚げ物を簡単調理!!

- ・20アイテムの温度・タイマー登録ができるメモリー機能付
- ・T・T管理コントロール標準装備のカウントタイマー付
- ・実温を一目でキャッチのデジタル表示
- ・入力はシンプル操作のタッチキー
- ・操作エラー、故障をお知らせする自己診断機能付
- ・シートニング・セーブモード付
- ・タイマー延長機能付



## FXW Series LINE UP

### 2オートリフト式電気フライヤー

FXW-45HUDP **受注生産**



■パネルボタン方式採用  
左右のバスケットを自在にコントロール出来ます。



型 式	FXW-45HUDP
外形寸法 (W×D×Hmm)	450×680×800
油槽寸法 (W×D×Hmm)	390×400×120
電 圧 (V)	三相AC200 [50/60Hz]
電 流 (A)	34.6
電 力 (KW)	12.0
油 量 (L)	32
重 量 (kg)	70
受注生産	○

## MSGシリーズ

### マルチグリラー

全自動! どなたでも簡単に  
ギョーザが焼けます。

- ・餃子を入れ、ふたを閉じてスイッチON。
- ・焼き→注水→蒸しを自動で行ないます。
- ・焼き上がりはブザーでお知らせします。

※他に自動給水無しのタイプもあります。



## MSG Series LINE UP

### マルチグリラー

MSG-122DG **受注生産**  
MSG-222DG **受注生産**



型 式	MSG-122DG	MSG-222DG
外形寸法 (W×D×Hmm)	300×531×420	600×531×420
焼面寸法 (W×Dmm)	255×340	255×340×2連
電 圧 (V)	単相 AC200	三相 AC200
電 流 (A)	15.0	17.3
電 力 (KW)	3.0	6.0
重 量 (kg)	25	40
温度制御	デジタル式温度制御 (プレート温度表示付) / 5段階コースタイマー・時間メモリー機能/カウントダウン表示機能/全自動運転機能 (焼き→注水→蒸し→調理) / 自己診断機能付	
付属品	餃子ターナー、油引きセット	
特殊機能	自動給水装置、減圧装置	
受注生産	○	

# 食用油ろ過機 (マツハフィルター)

## フライヤーの必需品でキレイな油を…

作業環境を快適にするフライヤーの必需品。

フライヤーはいつも清潔で、油の寿命をのばし経済的です。



## 主な特長

- ・1日1回のろ過で油を長持ちさせます。
- ・リフレッシュした油で揚げ物の品質をキープできます。
- ・マッハフライヤーにジャストフィットの省スペース設計です。
- ・こし網とろ紙の2重フィルターで小さな揚げかすも逃しません。
- ・油のろ過と同時にオイルパンの洗浄も行えます。
- ・ガスフライヤーにも使用可能な汎用タイプです。

## マッハフィルター

重い油缶を持ち上げる必要はありません。フィルターが油をろ過してオイルパンに戻します。

マッハフィルターには専用ろ紙が最適です!!

※固形油をご使用の場合は固形油専用機 (MF-SY) をご使用下さい。



# MF Series LINE UP

## 食用油ろ過機

お客様に愛されて30年。簡単な構造、簡単な操作。食用油ろ過機のベストセラー品です。

MF-25  
MF-35  
MF-40 (※キャリアパー付き)



※18L/27L/40Lの3タイプをご用意しております。

## 固形油専用ろ過機

ラード、ショートニングなどの固形油に対応したろ過機です。

MF-25SY (受注生産)  
MF-35SY (受注生産)



## 高速ろ過機

油の吐出量をパワーアップした高速タイプのろ過機です。ろ過作業時間の短縮が図れます。

MFS-450  
(※キャリアパー付き)



## 廃油ユニット

厨房の廃油を外部に設置したタンクに送り出します。

DOY-30 (受注生産)  
DOY-40 (受注生産)

※別途 配管工事が必要です。



## 小型食用油ろ過機

コンパクト設計で省スペース化を実現します。

MF-15



## Other Option

オイルフィルター-VARICOS  
Model VC30

ミクロンメッシュ素材採用で油のろ過が、簡単に素早く行えます。

スーパーマーケット、レストラン、惣菜店で大好評!!



型 式	MF-15	MF-25	MF-35	MF-40	MF-25SY	MF-35SY	MFS-450	DOY-40(30)
外形寸法 (W×D×Hmm)	240×621×297	333×592×305	333×722×305	453×721×307	333×591×307	333×721×307	450(500)×735×307(717)	460×730(600)×820
タンク部寸法 (W×D×Hmm)	234×297(193)×243(74)	327×317×220	327×447×220	447×447×220	327×317×220	327×447×220	447×447×220	-
電 圧 (V)	単相AC100 [50/60Hz]							
電 流 (A)	6.4/5.2							7.8/6.8
電 力 (KW)	0.2							0.3
最大油量 (L)	15	18	27	40	18	27	40	40(30)
ろ過能力 (L/分)	6.4/5.2	6.7/8.1					12.3	12.0/14.4
ろ過油温 (℃)	120~150	100~140						~120
質 量 (kg)	18	18	20	25	20	22	29	50
受注生産		-	-	-	○	○	-	○

耐熱油温耐熱ガラスE 許容最高温度

## マッハMクリーン MC500

### 食用油の延命を図る画期的な商品!

劣化した食用油から酸化した成分や着色した成分を吸着除去します。



### Point 1

廃油量を最大で**95%**以上削減  
(当社ランニングデータ)

**廃油を大幅削減!**

### Point 2

**認可された**通常の食品添加物です。  
通常のご使用について**危険性はありません。**  
(公認証明安全データシート取得済)

**安全・安心!**

※調理状況、油の状況により効果に差があります。

使い方はとても簡単!

**弊社ろ過機を使用していれば、簡単に導入できます。**

### マッハMクリーンによる効果検証



【劣化油】  
調理を行い劣化した油



【ろ過油】  
マッハMクリーンでろ過した油

**Point 1** マッハ純正のろ過剤なのでマッハフィルターに負担がかからずマッハフィルターも長くお使いいただけます。

**Point 2** マッハ独自のろ袋を使用する事によりろ過剤がフライヤー槽に戻る事無く商品への影響もありません。

**Point 3** ろ過剤の純度が高く劣化した食用油の吸着、除去を促進し食用油の延命を図ります。

**Point 4** ユーザー様の調理状況、油の状況に合わせた仕様や用途をご提案いたします。



### 【セット方法】

1

専用箱型3袋をセットします。その上にマッハMクリーンMC500を1袋全部散布してください。油投入後5~10分の循環ろ過をします。



2

ろ過した後は、箱型3袋の上部を纏めて頂き、揚げガスと使用済みマッハMクリーン MC500と一緒に捨てます。簡単清潔に廃棄ができます。



3

ろ過後の油はそのままフライヤーに戻し、通常通り調理を行って下さい。



## Mクリーンを使用した運用

### ココが Point!

ユーザーの使用方法・コストに合わせて、3種類の運用方法をご提案。  
毎日行う過だからこそ、ご納得いただける方法にてご提案をさせていただきます。

#### ろ袋式



弊社の標準的なろ過剤。1回当たりのろ過剤の使用量が多い為、フライヤーを多数お使いの店舗様向け。ろ袋方式は、使用後のお手入れが簡単!

#### 座布団式



不織布にろ過剤が包まれているろ過剤。使用前にフライヤーの中に入れるだけなので、使用前の準備がいらす簡単にお使いいただけます。

#### 簡易式



より簡素化し、コストカットに努めたエコミー商品となります。パルクでのお届けとなる為、計量いただく必要がございますが、油の汚れ具合に応じてろ過剤の使用量を変更いただくことが可能となります。

## 何故、延命が出来るのか?

ミクロンサイズの超微粒子で無数の穴(多孔質)の物質を使用することで、劣化した食用油を通過させた際に、酸化成分・着色成分をこの穴が吸着し食用油から除去する為、劣化を防ぐことが出来ます。

## ユーザーの目線に立った安心設計

風呂敷のように結んで使用後の処理を行える為、作業を行う方の火傷等のリスクや後処理の負担を低減させることが出来ます。

※M クリーン Lite・座布団式を除く



## ろ過機能内蔵型フライヤー+座布団式がおすすめです。

当社は最も簡単で効率的なろ過機能内蔵型マッハ電気フライヤー「FXPFシリーズ」と座布団式Mクリーンの組み合わせでの導入運用をおすすめしております。(詳しくは担当営業マンまでお問い合わせください)



MC-200Z (ろ過剤)



# 揚げカス遠心脱油機 (マッハオイルリユースー)

## 30秒で揚げカスの脱油と減温が可能 可能な遠心脱油機

操作がとても簡単でとても衛生的。  
廃油の削減のお手伝いをすることが可能です。



火災予防

【減温率約50%】  
調理後の揚げカス  
の保管に  
よる自然発火を予防。

コスト削減

【減量率約50%】  
再利用が可能な  
油を分油し、  
新油購入費を節減。

ゴミの削減

重量を  
軽減することで  
産廃費用を削減。

環境対策

グリーストラップへ  
の油流出軽減。

### 分解可能で衛生的



### 約50%の脱油率

#### コストダウン予測

例) 一斗缶 (16.5kg=4,500円) の油を使用した店舗の場合	
揚げカス	10kg/日
油代金	4,500円/16.5kg (1斗缶)
脱油量	50%として【揚げカス】÷【脱油率】=脱油量
概算金額	10kg/日 ÷ 2 = 5kg/日 1ヶ月の脱油量 5kg/日 × 30日 = 150kg [※1] 150kg ÷ 16.5kg ≒ 9缶 [※2] 4,500円 × 9 = 40,500円/月

※1: ロスも含めて使用可能と仮定します。油は使用可能な油です。  
※2: 上記にあげた計算はあくまでも仮定です。実際の数値とは異なります。

### 揚げカス遠心脱油機

MOR-20  
MOR-25

型 式	MOR-20(レギュラータイプ)	MOR-25(大容量タイプ)
タイマー	30秒固定	
外形寸法 (W×D×Hmm)	285×470×697	300×497.5×790
重 量 (kg)	25	27
電 源 (V)	100	
モーター出力 (W)	130	
回転時間 (sec/1cycle)	30	
安全装置	停止スイッチ・上部フタ解放時・入口フェンス加工	
揚げカス投入カゴ (L)	4	6.5
付属品	カゴフィルター (耐熱)	

新商品

# 今お使いのフライヤーをグレードアップ 少ない人手で調理しませんか？

既存のフライヤーに後からオートリフト機能を追加。  
安定した調理品質、省人化・省力化を実現できます。



商品の均一化

## 揚げ上がりの均一化・美しさ向上

オート調理なので、ベテランでも新人でも**均一な仕上が**りが可能です。むやみにすくい網で食材をかき回すことがなくなり、調理後もフライカゴで一度に油から上がります。→衣が無駄にはがれることもなく**均一に美しく揚げ**ります。

省力化省人化

## スマートホップアップ機能

温度と時間を入力すると自動でフライカゴが上下する機能。

※FXP-650に取り付けた画像です。



自動調理機能によりフライヤーに常について作業することがなくなり、調理作業中に他の作業が出来るので作業効率化UP。

調理後に油切りへ掏う手間と、油切り後にバットへ移す手間も減らし効率UP。

## 【検証データ】生産性向上

オートリフトを導入すると…調理個数が**150%にUP**  
1人当たりの**生産量は180%にUP**

■ 検証概要			
※弊社調べ			
使用機器	A店舗	オートリフト無フライヤー4台	
	B店舗	オートリフト有フライヤー2台+オートリフト無フライヤー1台	
検証期間	朝2時間		
■ 検証結果			
※弊社調べ			
	A店舗	B店舗	生産性 比較数値
人数	3人	<b>2.5人</b>	<b>120%</b>
総調理数	511個	<b>769個</b>	<b>150.49%</b>
総調理数 (1人当たり)	170.33個	<b>307.6個</b>	<b>180.59%</b>

食品ロス低減

## 食品ロス低減

揚げ過ぎや揚げ不足による廃棄。すくいミスによる床への落下による廃棄。→ゴミの削減や油の削減にもつながります。

教育時間短縮

## 教育時間短縮

オート調理なのでマニュアル化がしやすく教育時間を短縮可能です。

## 後付けオートリフター

MAL-HU450  
MAL-HU550  
MAL-HU650

※別途、取り付け工事費がかかります。

型 式	MAL-HU450	MAL-HU550	MAL-HU650
後付け時外形寸法(W×D×Hmm)	450×650×1290	550×650×1290	650×650×1290
本体重量 (kg)	9	10	11
調理能力 (冷凍コロッケ60g)	240個/時間 (20個:1.2kg/回)	300個/時間 (25個:1.5kg/回)	360個/時間 (30個:1.8kg/回)
付属品	取扱説明書、保証書、舟形フライカゴ(専用)、着脱ハンドル(専用)		

# OPTION

## マッハフライヤー油槽用洗剤



### Point 1 人件費カット 洗浄作業の時間と日数を大幅削減

マッハフライヤー油槽用洗剤は、**週に1回**フライヤーに1袋入れて加熱するだけの簡単洗浄。しかも、**作業時間は10分**程度。  
**人件費が大幅節約**できます。

### Point 3 洗浄力 ヒーター部分のこげつきをしっかりとす

マッハフライヤー油槽用洗剤は、加熱することで**頑固な汚れ**もポロポロ落とします。

### Point 2 油代OFF きれいなフライヤーは油の酸化を抑える

きれいなフライヤーと汚れをつけたフライヤーで酸化の速度を比較したところ、**同じ日数**ならきれいな方が**酸価値が低い**というデータを確認。 ※研究所にてデータ採取

### Point 4 安全・安心 排水だけでも、洗剤はのこらない

排水しただけでも、洗剤の残留は0.1gまで減ります。これはフライヤーの水を2t摂取すると体に害を及ぼすレベルです。つまり、食品に対しても**安全**です。

## ■ 標準付属品

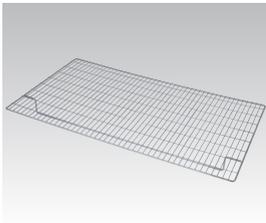
※型式によって標準付属部品は異なります。



油切りセット (SHUタイプは除く)



ふた



仕切り網 (FM3.8HRは除く)



油缶 (FM3.8HR, F4TMは除く)



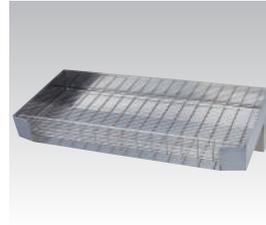
こし網



すくい網

## ■ オプション部品

※型式によってオプション部品は異なります。  
また、型式によって写真と異なる場合がございます。



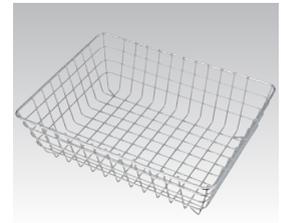
上乘せ油切りセット



天ぶらすべり板



角ざる



角カゴ



パンチングこし網



マグネットアタッチメント



かす取り網 (FM3.8HRのみ)



フライカゴ (FM3.8HRのみ)



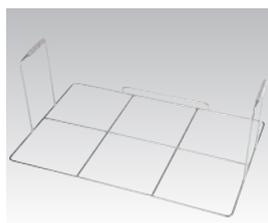
合わせ板



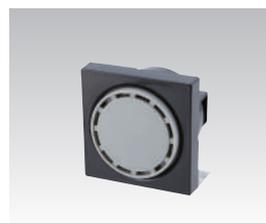
フライカゴ大 各種



平網 (FBK25Tのみ)



平網ホルダー (FBK25Tのみ)



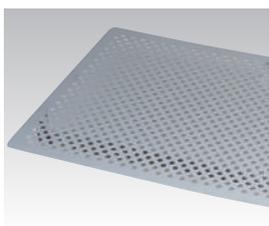
強カプザー



フライカゴホルダー



油缶ローリー



パンチング仕切り網



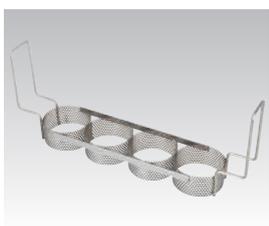
フライカゴオイルガード



蓋受けブラケット



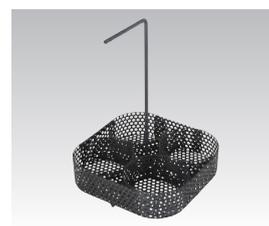
かき揚げリング3連



かき揚げリング4連



かき揚げリング5連



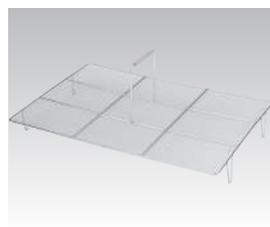
かき揚げリング4連四角



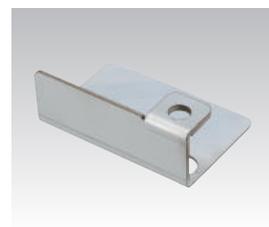
カス取りトレイ



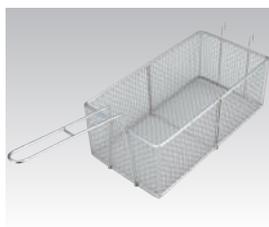
ステンハンドル



押さえ網各種



バルブハンドルストッパー



フライカゴ小 各種



舟形フライカゴ



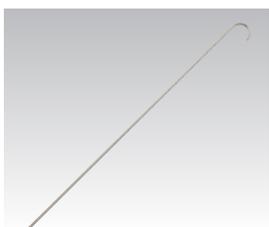
メニューホルダー



架台



油槽セパレーター



油抜き用ロッド棒



オイルフィルターVARICOS



MAL用舟形フライカゴ

各種特注仕様部品製作いたします。