

直火じゃないから強い火力！
ガスだから強い火力！
直火じゃないから省エネ＆快適！



TPF型-01S

パロマ製パルスバーナーのパワー
パルスバーナー式
フライヤー



ガスだから
ココがスゴい

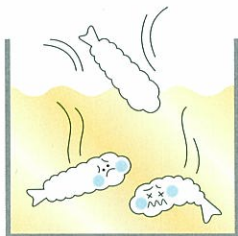
電気式のフライヤーに対して、
驚きのパワー！

火力が強い！

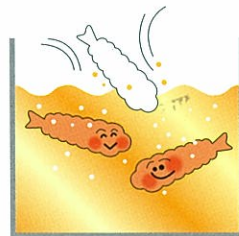
揚げ物調理には、電気式よりも火力の強い
ガス式がいちばん！

油温が下がりにくい！

油が早く温まる上、冷凍食材を一度に
たくさん投入しても油温が下がりにくい！



●電気式フライヤー



●パルスバーナー式

コスト削減！

既存のガス設備でOK、大がかりな電気設備
も不要。消費電力18Wの省エネ型。

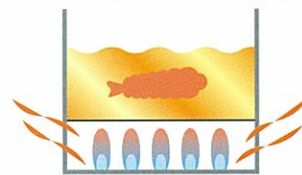
パルスだから
ココがスゴい

従来の直火バーナー式と比べて、
メリットがいっぱい！

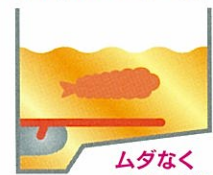
ガス代大幅カット！

熱効率に優れ、直火式に対し25%以上のガス代節約に！

●従来の直火バーナー式



●パルスバーナー式

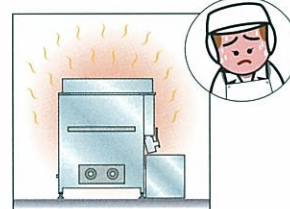


ムダなく
熱効率が高い！

暑くなりにくい！

排気温度が低く、作業環境が暑くなりにくいので快適。

●直火バーナー式



●パルスバーナー式



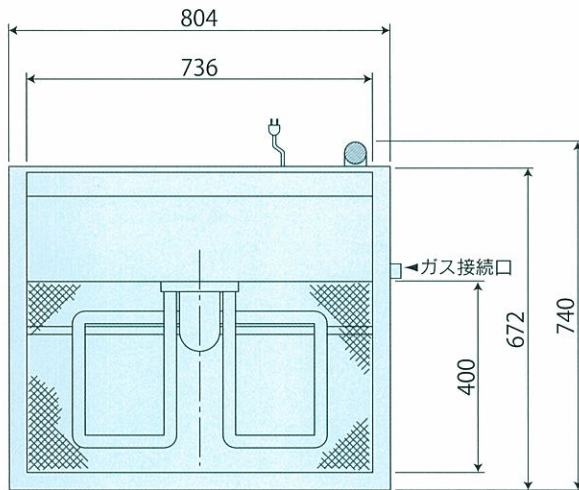
安心・安全！

排気温度が低く、壁面火災を予防。環境にやさしい低NoX。
各種安全装置も完備。

操作がカンタン！

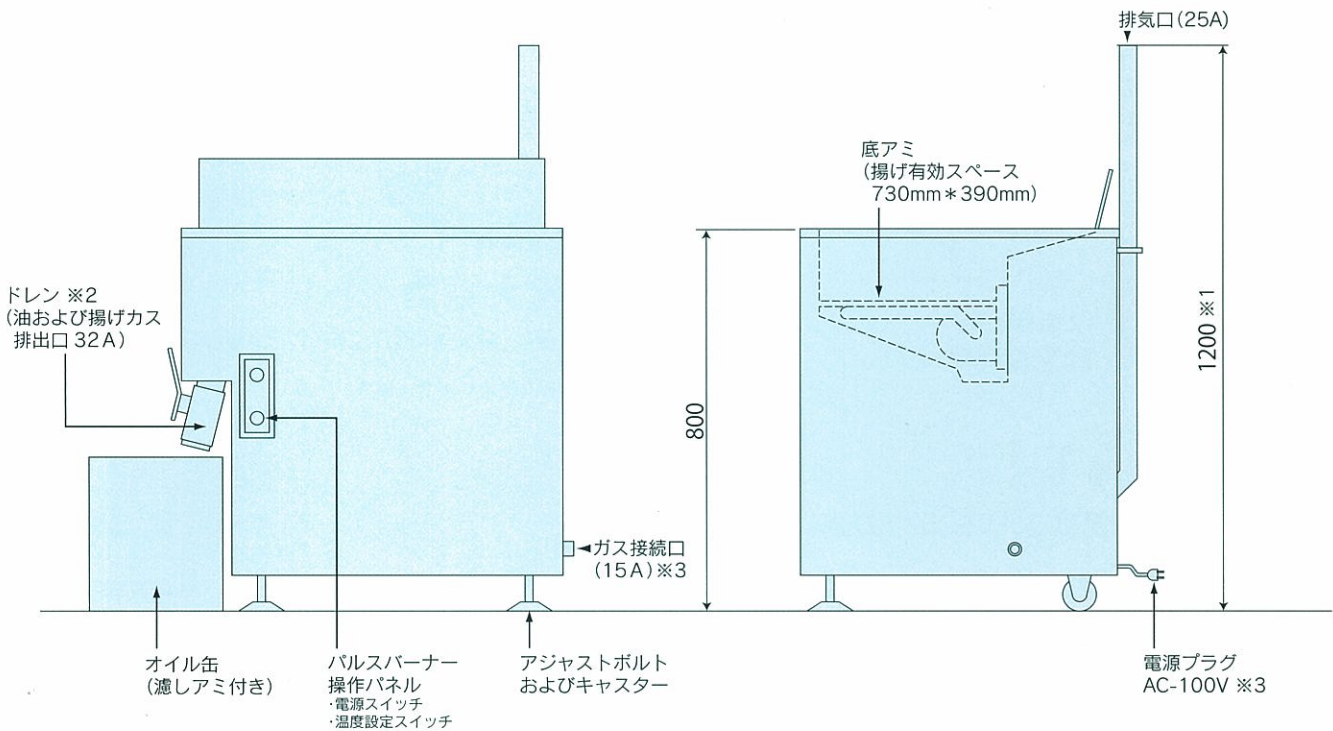
温度設定を合わせて電源スイッチを入れるだけ。
掃除もしやすい設計。

テルサ製パルスバーナー式フライヤー



■仕様

型番	TPF-01K
種類	ガスフライヤー (LPG・13A)
パルスバーナー型番	IPB-10F (パロマ製)
揚げ油量	37リットル (コロッケの場合) 常温→180℃まで約14分
ガス接続	15A
ガス消費量	LPガス 13.4kW (0.96kg/h) 都市ガス 13.4kW (11500kcal/h)
使用電源	AC-100V
消費電力	燃焼時: 18/17W (50/60Hz) [着火トライ時: 43/41W (50/60Hz)]
材質	SUS430: 油槽・カバー SUS304: 架台・排気管・油槽内部品
付属品	底アミ・オイル缶
別売オプション	ふた (油槽カバー)・揚げ物受け (油切り台) 油ろ過機



※1. 排気口の高さをご注文時に変更できます。

※2. 油排出口は、お客様の機械設置場所により選定いたします。(本図は向かって左側タイプです。)

※3. ガス接続口および電源プラグの位置は、お客様の機械設置場所により選定いたします。(本図は例)

■販売店

■パルスバーナー 製作元

Paloma 株式会社 パロマ

本社 名古屋市瑞穂区桃園町6番23号 〒467-8585
販売部 TEL (052) 824-5121

■テルサ式食品機械 設計・製作・発売元

Terusa
テルサ

オートフライヤー、
作りつづけて50周年!

有限会社 佐藤商事

愛知県蒲郡市水竹町千丸67 〒443-0005
TEL (0533) 68-3105 FAX (0533) 69-7623
<http://www2.plala.or.jp/terusa>