

MFシリーズ

食用油ろ過機 (マッハフィルター)

MACH
<http://www.e-mach.co.jp>

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
専用ろ過紙が最適です!!

※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
MF-35SY



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
DOY-40

※別途 配管工事が必要です。



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-25	MF-35	MF-40	MF-25SY	MF-35SY	MFS-450	DOY-40(30)
外形寸法 (W×D×Hmm)	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)	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)	5.5/4.8						8.1/7.0
電 力 (KW)	0.2						0.3
最大油量 (L)	18	27	40	18	27	40	40(30)
ろ過能力 (L/分)	6.7					12.3	12
ろ過油温 (℃)	80~150						
質 量 (kg)	18	20	25	20	22	29	50

マツハ機器株式会社 <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6F
TEL 03-5809-9031 (代) FAX 03-5621-4441
E-Mail tokyo@e-mach.co.jp

大 阪 支 店 〒582-0024 大阪府柏原市田辺1-3-16
TEL 072-977-5492 (代) FAX 072-977-5494
E-Mail oosaka@e-mach.co.jp

代理店