

誰が揚げてもプロの味。

- 油切れが良く揚げ物がカラッと揚がり、時間が経っても型くずれしない。
- 遠赤効果で食材の芯まで熱が良く透る。
- 食材の風味を落とさず栄養価を保つ。
- 揚げ物が色よくきれいに揚がる。
- 冷凍食品が手作り風にあっという間に揚がる。

誰が揚げてもプロの味なので、素人でOK。

油温コントロール±2℃なので、品質の安定化が保てるため、誰でもおいしい揚げ物が作れます。

油温が安定しているため、から揚げ等のプリフライにも最適。



グリーン&セーフティ

- 油の臭いが少ない。
- 油煙が出ないので作業環境が良く衛生的。
- 厨房内が高温にならない。
- 高温油の汜過がワンタッチで行え、油による火傷の心配がない。

油煙がほとんど出ないので、排煙ダクトや壁の汚れもなく店舗の内装も長持ちします。



安全性について

■ヒーター選別

当社遠赤スーパーフライヤーの最大特徴である放射管ヒーターは油温が設定温度に達すると放射管の通電は50%になります。

■保護回路

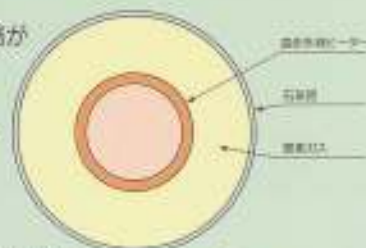
空だき防止回路に加え、揚げ温度の上限設定という2段階安全対策回路が設けてあります。

■非常停止

操作盤面に設置したボタンにより、フライヤーへの通電を停止します。コンベアー、ヒーターなど全電路を切りその運転が止まります。

■赤外線放射管

図のように、酸素ガスはマイナス圧力にて置換していますので、何らかの外圧で万が一にも石英管が破損しても油の飛散等は、全くありません。



オールマイティ

- 天ぷら製品各種(えび、キス、かきあげ、野菜、その他)
- 冷凍食品フライ各種
- とんかつ、から揚げ製品各種
- ポテトフライ製品
- ミンチボールフライ製品



天ぷら、かき揚げ、唐揚げには、生地がくっつかないキャタピラコンベアーで連続投入ができます。

カラッと油切れの良い連続揚げができ、揚げ物の芯まで熱が通り、ムラのない油温度を維持する温度システムであっという間に仕上がります。