



業務用厨房向け電気フライヤー

きめ細かな油温制御により 安定した調理品質を 省コストで実現します



背景・目的

- 業務用電化厨房では、揚げ物を電気フライヤーで大量調理する機会が多く、消費電力量の低減や使用フライ油量削減が望まれています。そこで、油温フィードバック制御方式の開発や平型ヒーターの採用により消費電力低減と使用油量削減を実現し、さらに、きめ細かな油温制御と清掃の省力化を可能とした電気フライヤーを開発しました。

特長

- 安定した調理品質の確保を省電力（消費電力量を6%低減）で実現
- 平型（横型）ヒーターへの変更により、使用油量を13%削減
- 発熱部の間隔が広い平型ヒーターの採用により、清掃作業を約50%省力化

用途

- 外食チェーン店
- スーパーマーケット
- 惣菜店

