

電気フライヤー (FSE型)

電気

意匠登録第1566003号
意匠登録第1566004号

油槽とシャワーの2段加熱でジューシー & ヘルシー



FSE型

油煙除去装置／冷却沈殿ろ過装置 (オプション)

- 水フィルターと多孔体フィルターを組合わせた油煙除去装置(NMC型)で、調理時の油煙を95%以上除去します。
- 油を水で冷却し、沈殿物を除去する冷却沈殿ろ過装置(NOC型)で、ろ紙やろ材を使用せずに油を長寿命化させます。
- 床置き型で移動式のため、清掃作業が安全で簡単に行えます。

意匠登録第1566005号

意匠登録第1566006号

NMC型

電気



NOC型



油槽とシャワーの2段加熱

- 油槽とシャワーの2段加熱で、油の吸収を抑えながら、表面はサクッと中はジューシーに美味しくヘルシーに仕上げます。



折りたたみ式エプロンコンベヤ

- 投入部はフラット、搬送時に起き上がるコンベヤで、崩れやすい天ぷらや高さのある揚げパン、小さな豆類等色々な食材に対応できます。



シャワー加熱

- 食材の余分な油を洗い落とし、衣のサクッと感がアップします。
- 上面から加熱するため、食材の反転が不要で仕上がりが安定します。



片持ち式コンベヤ昇降装置

- 油槽の清掃時には、タッチパネル操作でコンベヤを昇降できます。
- コンベヤを背面側の柱のみで支える片持ち式のため、油槽の清掃が容易です。



電気ヒータ容量と使用油量の削減

- シャワーによる強制対流が食材を効率的に加熱するため、消費電力量やCO2排出量を最大30%削減できます。
- シャワー加熱で食材の吸油率を低減し、食材の持ち出しに伴う足し油を約8%削減できます。
- 油槽の小型化で油交換時の油量を

■ 従来機種とのランニングコスト比較

