

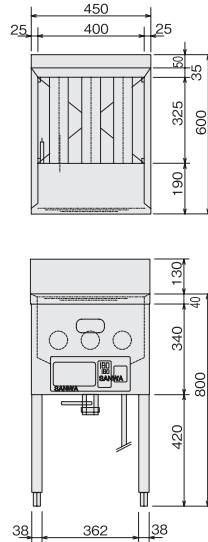
電磁フライヤー

常に最適な調理油温で、おいしいフライを大量調理

デジタル温度コントローラーによる油温調節で、調理に最適な油温を保ちます。温度復帰が早いので、カラッとおいしいフライ料理を大量調理するのに最適。中間加熱方式によって油の劣化を抑えるほか、油煙が出にくく清掃性にも配慮した設計で、厨房の衛生管理にも貢献します。



NSF-053P



型式	外形寸法(mm)			油量(L)	電源	消費電力(kW)	本体重量(kg)
	間口	奥行	高さ				
NSF-035P	400	600	800	16	1φ200V	3.5	35
NSF-053P	450	600	800	22	3φ200V	5.3	40
NSF-070P	550	600	800	26	3φ200V	7.0	50
NSF-110P	600	650	800	33	3φ200V	11.0	70

油脂濾過機

油の寿命を延ばし、濾過時間を短縮

油の劣化を遅らせ、つねに新油で揚げたようなおいしさを提供。環境に優しく、ランニングコスト削減・食のクオリティ維持にも貢献します。



R-3



Y-3

型式	外形寸法(mm)			タンク容量(L)	吐出量(L/分)	電源	消費電力(kW)	本体重量(kg)
	間口	奥行	高さ					
R-3	300	610	360	25	10	1φ100V	0.2	32
Y-3	300	610	357	25	10	1φ100V	0.2	32