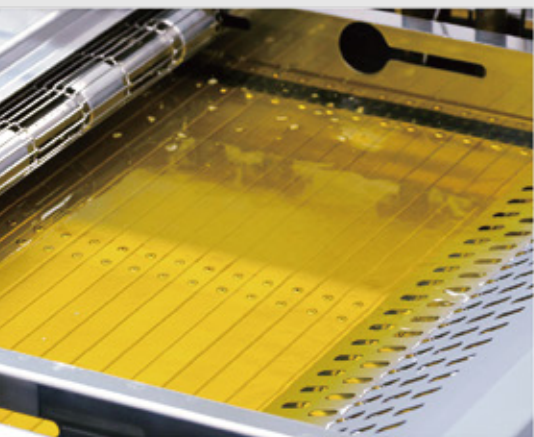




「水」と「油」のフライヤー

WAO
kitazawa Water & Oil Fryer
AUTO

水と油のフライヤー
WAOの技術を導入し
自動化させました！



“揚げ”調理を最適化！

様々なメリットで



特殊水流ろ過システムがもたらす WAO AUTO の特徴。
生産性の向上からコストカットまで、お客様のニーズにお応えします。

■ おいしく揚がる！

酸化物や揚げカスが水槽に落ち続ける構造により油が低い酸価値を維持できるため、常にきれいな油で調理可能です。食材のおいしさを存分に引き出す揚げ調理は、油をきれいに保つことと正確な温度管理が必須と言えます。WAO AUTO はその二つを叶えながらも大量調理を実現させた先進的なオートフライヤーです。



■ 抜群の清掃性！

特殊水流ろ過システムによって、揚げ調理の際に生まれた酸化物や揚げカスが最終的に槽外へ排出されるため、油を抜いて清掃する頻度を大幅に減らすことができます。また、油自体の汚れも少ないため簡単な掃除となり、少ないスタッフでも日々の清掃を終わらせることが可能となります。

■ コストカット！

油の酸価値が上がりにくいいため、油の廃棄が激減することや清掃性が向上することなどにより、油や労務費等のランニングコストを削減することができます。さらに、油ハネが少ないこと等による作業環境の大幅改善や業務効率の向上などにも貢献します。

■ メリット！

油の廃棄が・・・

→ **激減** します！

油の酸価値が低い状態を長く保ちます！

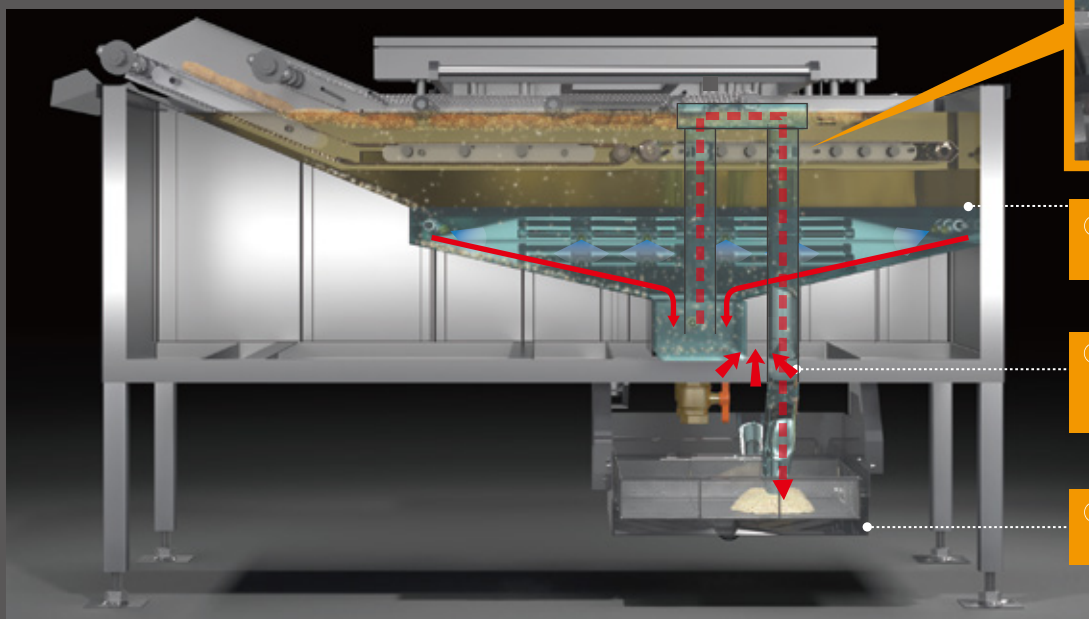
作業環境が・・・

→ **大幅改善** します！

油ハネが少なく、清掃も簡単です！

廃油を極限まで減少させた、驚異のメカニズム！

特殊水流ろ過システム 特許 No.6164933



① 酸化物や揚げカスは水の層に落ちます。

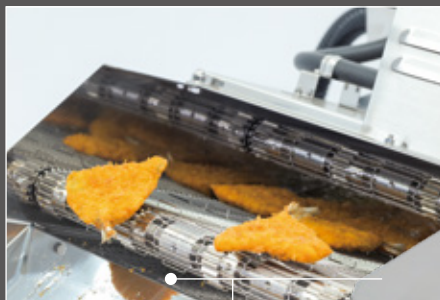
② ドラフトルームに集められた揚げカスを槽内から排出します。

③ 排水とともに揚げカスを排出します。

揚げ調理の際に生まれる酸化物や揚げカスは、油の層から水の層に落ちていきます (①)。水の層に入った酸化物や揚げカスはドラフトルームに集められ、そこから槽外へ排出されます (②)。排出された揚げカスはトレイに溜まり、吸い込んだ水は排水され (③) 自動または手動により給水されます。以上の特殊水流ろ過により、常に新鮮な油を維持することができます。

WAO AUTO のディテールをチェック！

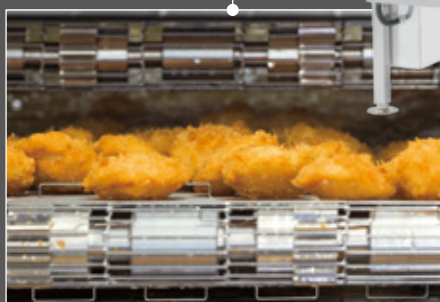
■ どなたでも簡単に使用可能です。



■ 食材の浮きあがりネットを抑えます。



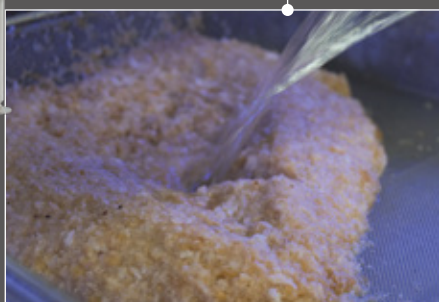
■ 投入口は滑りが良いです。



■ ネットは食材を引き込むデザインです。



■ 特殊水流過システムで調理中も油をきれいに。

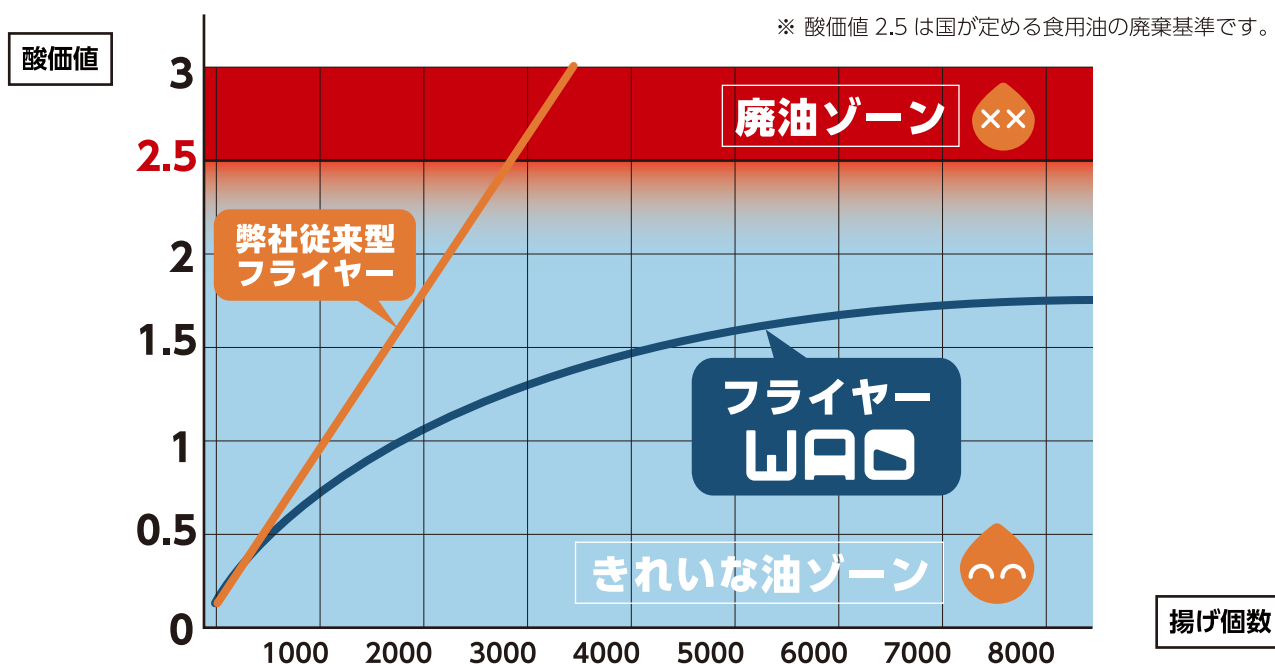


■ 排水することでステンレス製のカゴに揚げカスが排出されます。

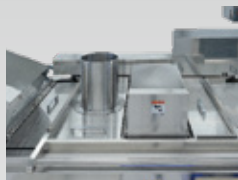
WAO でメンチカツを 8,000 個揚げたテスト時の酸価値推移表

弊社従来型フライヤーと WAO (非コンベアー式) でメンチカツを揚げ続け、油の劣化を比較検証したところ、従来型は約 3,000 個で酸価値 2.5 を超えました。一方 WAO は 8,000 個を揚げた時点でも酸価値が 2.0 すら超えることはありませんでした。

※ 酸価値 2.5 は国が定める食用油の廃棄基準です。



一般財団法人 日本食品分析センターによる酸価値の分析結果



ガラス部分には水と油の境界面を見やすくするため、高輝度白色LEDを装備しています。



特許申請中

キャタピラとネットの隙間に落下防止バーを標準装備。食材のロスを軽減します。

専用のフタを用いて排熱を集中的に排気することで、作業環境をより快適にします。

【北沢産業公式 YouTube チャンネル】



WAO AUTO
説明動画



WAO AUTO
メカニズム動画



WAO-456AC

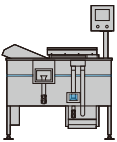
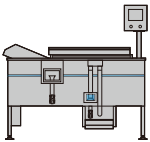
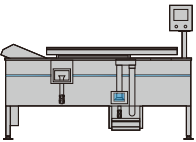
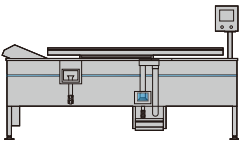
カタログ記載のないサイズも承っております。ぜひご相談ください。

【オプション】

OIL TANK

WAO AUTO で使用した油を保管します。本体の操作パネルからタッチ操作で油をポンプアップする事が可能です。



		   			
型 式		WAO-114A	WAO-155AC	WAO-205AC	WAO-255AC
外形寸法	間 口 (mm)	1180	1530	2070	2570
	奥 行 (mm)	781	881	915	940
	高 さ (mm)	900 (1842)	900 (1842)	900 (1842)	900 (1842)
コンベアー幅 (mm)		400	500	500	500
使用油量 (L)		55	105	150	190
能力 (個 /h)※1		600	1290	1720	2150
揚げ時間 (分)		1~8	1~8	1~8	1~8
使用水量 (L/h) ※2		33.0	42.0	48.0	58.0
給 水 (A)		15	15	15	15
排 水 (A)		40	40	40	40
本体重量 (kg)		190	255	310	430
電 源		3φ200V	3φ200V	3φ200V	3φ200V
消費電力 (kW)		12.1	18.1	24.1	30.1
本体価格 (円)		オープン	オープン	オープン	オープン

※1 冷凍コロッケ 60g の一時間あたりの個数の目安です。
※2 使用水量は調理ボリュームによって変動します。

※ 左投入、右投入を選択できます。
※ Cタイプはキャタピラ仕様です。(WAO-114Aはネット仕様となります。)
※ 仕様、価格は2023年8月時点のものになります。

新しいキッチン環境を創造する。
kitazawa

北沢産業株式会社

〒150-0011 東京都渋谷区東二丁目 23-10

北沢産業

検索



支 店 札幌 仙台 宇都宮 水戸 大宮 東京 立川 千葉 横浜 名古屋 松本 大阪 広島 松山 福岡

営業所 旭川 函館 帯広 青森 弘前 八戸 盛岡 水沢 秋田 山形 郡山 いわき 新潟 前橋 甲府 柏 三島 浜松 富山 金沢 福井
京都 神戸 岡山 山口 高松 高知 北九州 熊本 鹿児島 沖縄

出張所 釧路 三重 長野 和歌山 松江 徳島 大分

※ 仕様、価格はカタログ制作時点のものです。

※ 予告なく仕様の一部・価格を変更する場合がありますのでご了承ください。

Ki-347.2023.8 (ES) 3,000