



WAO II NEW STANDARD.



水の力、無限大。

「ボルテックス・フロー・システム」で
水と油をきれいに。

より美味しい揚げ物と、
快適な調理環境を。



kitazawa

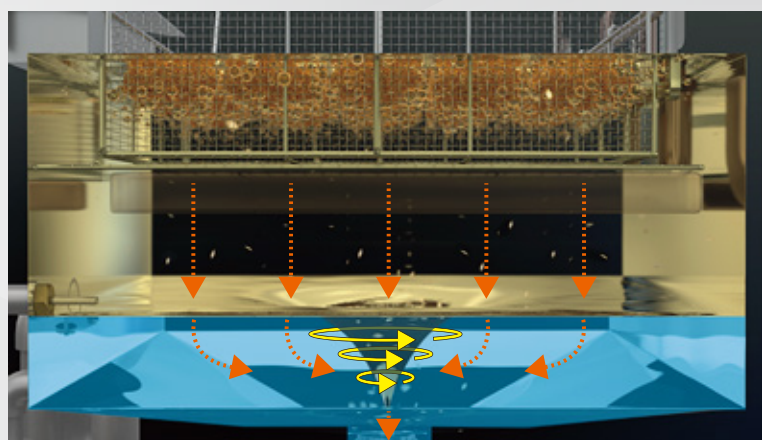
POINT
01

最新のテクノロジー

VORTEX FLOW SYSTEM

特許出願中

【ボルテックス・フロー・システム】



揚げカスや酸化物 水流（渦）————→

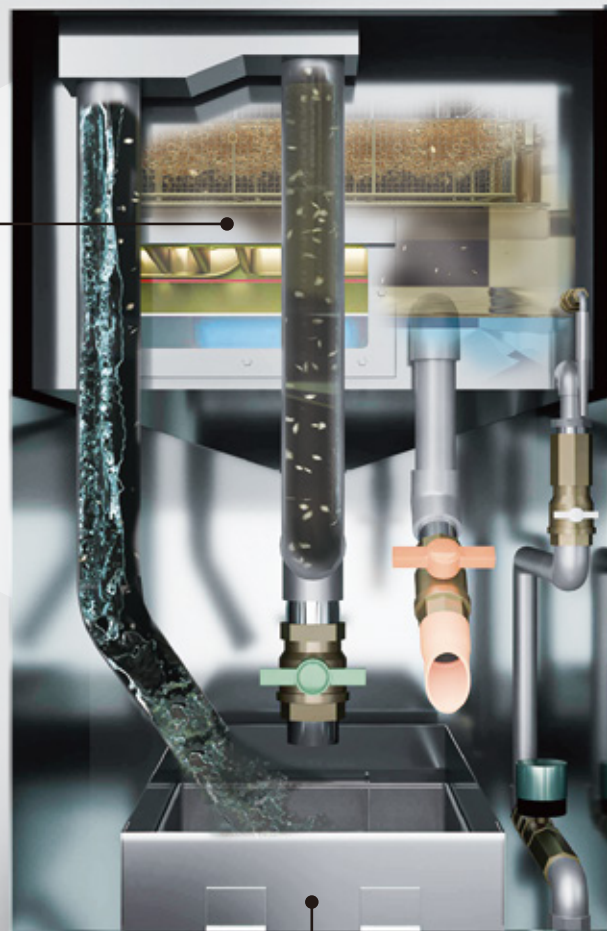
水槽内に渦を作り槽内の揚げカスや酸化物などを槽外に排出させる、北沢産業独自のシステムです。ボルテックス・フロー・システムにより WAO フライヤーの従来モデルと比較し、**約 2.5 倍**[※]の揚げカス排出量を実現しました。

VORTEX FLOW SYSTEM

詳しくはこちらのムービーをご覧ください。▶



※パン粉 200g の試験による。



オプションの**油水分解フィルター**をセットする事で、排水に含まれる油分を除去することも可能です。

POINT
03

美味しさで「売上」アップ！

WAO は油を良質に保つことで、常に**美味しい揚げ物**を作ることができます。

揚げ物の売上が WAO 導入後に増えました！



某スーパーマーケット様

【油交換回数】

導入前

毎日



導入後

4日に1回に！

商品の品質が全く違うと感じました！



某惣菜店様

【油交換回数】

導入前

新規導入



導入後

20日に1回に！

カレーパンの破裂が無くなりロスが減少しました！



某ベーカリーショップ様

【油交換回数】

導入前

2週間



導入後

4週間に1回に！

清掃の頻度が少なくなり導入して良かった！



某飲食店様

【油交換回数】

導入前

1週間



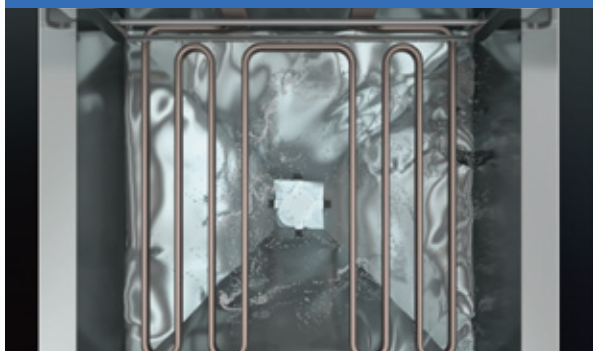
導入後

3週間に1回に！

抜群の清掃性と操作性

清掃性を高める様々な機能を搭載。面倒なフライヤーの **清掃が簡単** に。

常にきれいな槽内



清掃性アップ



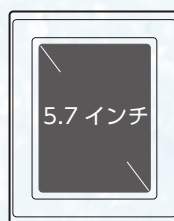
新しい WAO は「ボルテックス・フロー・システム」により、**槽内にある酸化物や揚げカスのほとんどを自動的に取り除きます**。そのため、毎日の清掃がとても簡単になります。さらに槽の形も従来モデルより掃除がしやすい形状になっています。優れた清掃性で、いつでも清潔な状態を簡単に保てます。

洗浄モード搭載

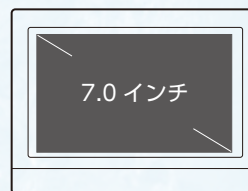


全モデル **清掃モード搭載**。ナビゲーション通りに清掃を行う事で、ワンランク上の綺麗さをどなたでも実現できます。

操作パネルがより大きく



WAO

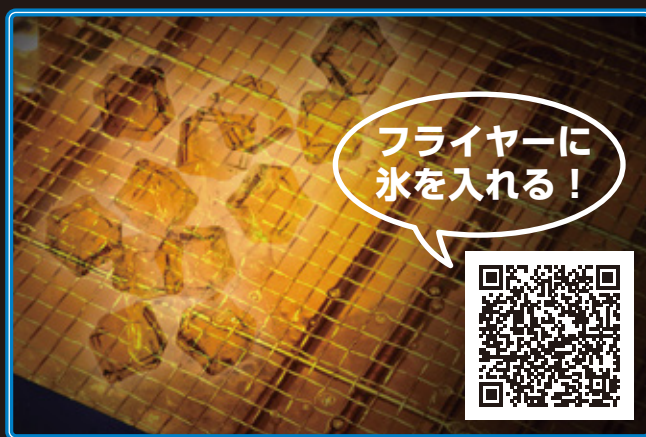


WAO II

従来の WAO に比べ、操作パネルが (5.7 インチから 7 インチ) 大幅に大きくなり **操作性が向上** しました。

安心・安全！

多くのセンサーを搭載し、温度・水位を管理しています。氷、水を入れても安全な設計は、油煙・油はねに強く、快適で安全な調理環境を実現します。また槽外に排出された揚げカスはすでに **WAO の水槽内にて低温** になっており、**火傷・火災** の心配もありません。



専用 オートリフト (AL / ALW)

使用動画はこちら！



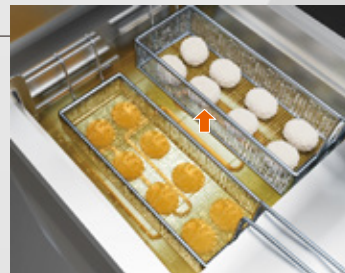
設定した時間に合わせて食材を昇降する、
WAO 専用のオートリフターです。

バスケット (大) を昇降するオートリフト (AL) と
2つのバスケット (小) を昇降するダブルリフト (ALW) を
ご用意しております。

※ 350 タイプには装着できません。



オートリフト 【AL】



ダブルリフト 【ALW】

専用 オイルリバースタンク



油戻し装置

直接油を落として、一時的に油をストックすることができる「オイルリバースタンク」です。清掃時の重労働作業や、火傷のリスクが無くなります。また、専用の「ハイブリット濾過剤」を使用することで、油の脱色、脱酸が可能となります。



使用動画はこちら！



WAO II

仕様表

冷凍コロッケ(60g)
200
個/時



冷凍コロッケ(60g)
320
個/時



冷凍コロッケ(60g)
460
個/時



冷凍コロッケ(60g)
600
個/時



型 式		WAO2-350	WAO2-450 ※ AL・ALW	WAO2-550 ※ AL・ALW	WAO2-650 ※ AL・ALW
外形寸法 ※1	間 口 (mm)	350	450	550	650
	奥 行 (mm)	700	700	700	700
	高 さ (mm)	850 (1550)	850 (1550)	850 (1550)	850 (1550)
油槽寸法	間 口 (mm)	290	390	490	590
	奥 行 (mm)	390	390	390	390
使用油量 (L)		15	20.5	26	31
使用水量 (L/h) ※2		16.5	18	22.5	24
給 水 (A)		15	15	15	15
排 水 (A)		40	40	40	40
電 源		3φ200V	3φ200V	3φ200V	3φ200V
消費電力 (kW)		4.5	6.0 / 6.1・6.2	7.5 / 7.6・7.7	9.0 / 9.1・9.2
本体価格 (円)		オープン	オープン	オープン	オープン

標準付属品



● 耐熱シリコンカバー



● 油缶



● 専用フタ



● 底網 (2.5 mmメッシュ)



● 底網トング



● 清掃用ブラシ

※1 () 内の数値は操作パネルまでを含めた高さです。
※2 使用水量は調理ボリュームによって変動します。

※ AL はオートリフト、ALW はダブルリフトタイプの型式になります。

新しいキッチン環境を創造する。
kitazawa

北沢産業株式会社

〒150-0034 東京都渋谷区代官山町 6-6 フィオーレ代官山

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 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 水沢 長野 和歌山 松江 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。ご了承ください。