



WAO
kitazawa water®



◀ WAO 最新情報は
こちらから！

「水」と「油」のフライヤー

WAO

kitazawa Water Oil Fryer



水と油の融合 _____。

通常混ざりあう事のない二つの物質が、互いの持つ個性を掛け合わせた時。そこに新たな「揚げ」調理機が誕生しました。

その名は WAO。日本の業務用厨房を長きにわたり支え続け、プロフェッショナルの要望に応じてきた「北沢産業のフライヤー」は油と相対的な水の力をかりる事で新たな力をフライヤーに与え、これからもお客様の要望に応え続けます。

さまざまなニーズに対応した、多彩なラインアップとオプション

調理シーンに合わせたバリエーションをご用意しています。WAO-450、WAO-550、WAO-650 はオートリフトタイプもございます。

冷凍コロッケ(60g)
200
個/時

WAO-350



width
350

冷凍コロッケ(60g)
320
個/時

WAO-450



width
450

冷凍コロッケ(60g)
460
個/時

WAO-550



width
550

冷凍コロッケ(60g)
600
個/時

WAO-650



width
650

カウンター仕様



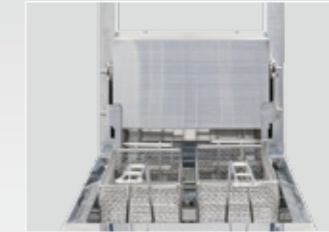
操作パネルの設置場所を選択できます。
※ WAO-350 は対応不可

カウンターポール仕様



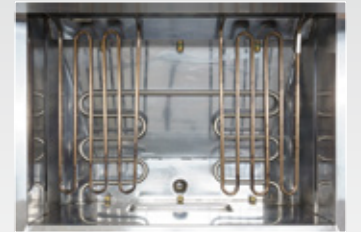
コンパクトな操作パネルです。
※ WAO-350 は対応不可

ダブルオートリフト仕様

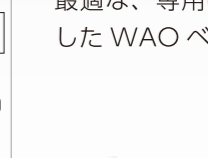
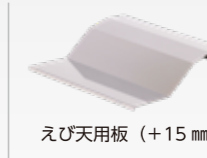
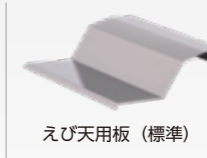
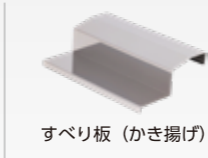
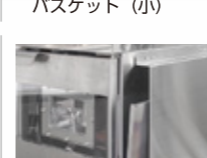


時間の異なる揚げ調理が可能です。
※ WAO-350 は対応不可

ラード仕様



ラードの使用が可能です。
※ WAO-350 は対応不可



WAO ベーカリーシステム
ベーカリーシーンにおける揚げ調理に最適な、専用のホイロとラックを搭載した WAO ベーカリーシステムです。

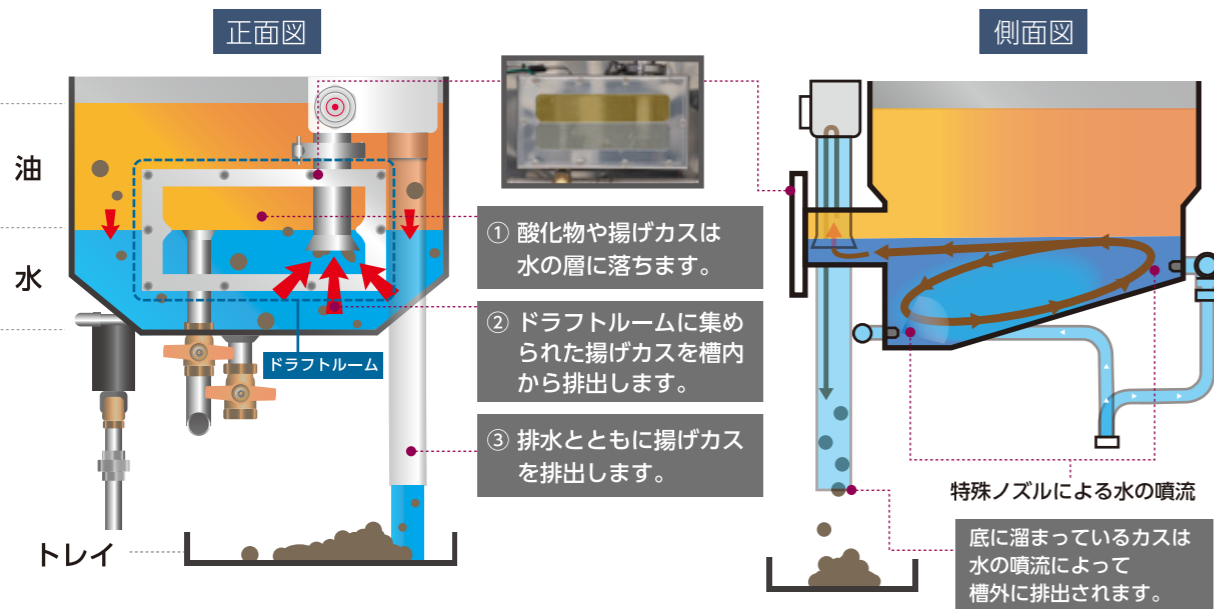


設置例：専用ラック + WAO-650 + 専用ホイロ

廃油を極限まで減少させた驚異のメカニズム！

特許 No.6164933

「WAO」特殊水流ろ過システムの説明



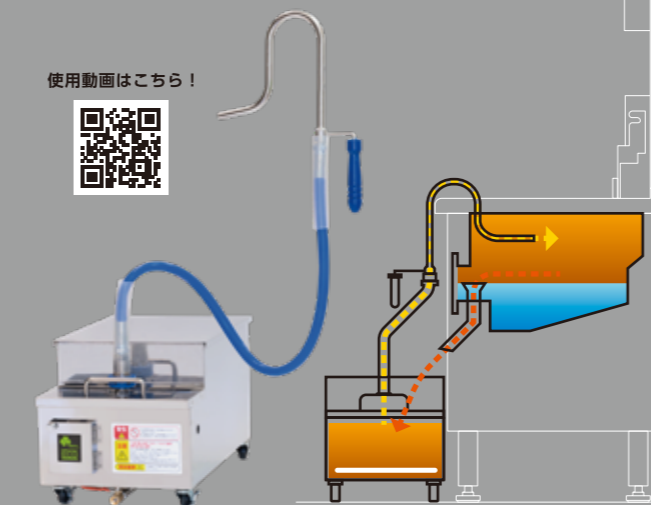
揚げ調理の際に生まれる酸化物や揚げカスは、油の層から水の層に落ちていきます(①)。水の層に入った酸化物や揚げカスはドラフトルームに集められ、そこから槽外へ排出されます(②)。排出された揚げカスはトレイに溜まり吸い込んだ水は排水され(③)自動または手動により給水されます。以上の特殊水流ろ過により、常に新鮮な油を維持することができます。



油戻し装置 ~オイルリバースポンプ~

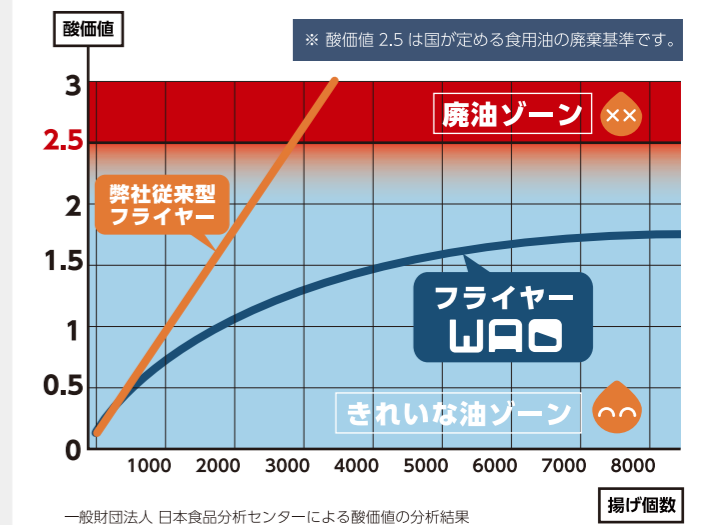
WAO から直接油を落として、一時的に油をストックすることができるので清掃時の作業が楽に行えます。清掃後、ポンプで油を戻せるので、重労働作業や火傷のリスクがなくなります。オプションのフィルターを使用すれば、油の脱色、脱酸が可能となります。

使用動画はこちら！



WAO でメンチカツを 8,000 個揚げたテスト時の酸値推移表

弊社従来型フライヤーと WAO 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値 2.0 を超えませんでした。



動画コンテンツ

下記 2 次元バーコードより、
WAO の特設サイトや YouTube 説明動画ページにアクセスできます。



WAO 特設サイト



起動方法



清掃方法



耐震テスト



WAO AUTO

Special commentator

服部栄養専門学校






理事長・校長 服部 幸應 様



フライヤーWAOは、水を使用した独自の油ろ過システムにより、美味しさを追求するプロフェッショナルの皆様方にお勧めする高性能フライヤーです。

油の酸価値を低く保つことができるこちらのフライヤーは冷めても美味しい高品質なフライが可能です。私も自信をもってお勧めします。

仕様表

標準付属品					
	● 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

型 式		WAO-350	WAO-450	WAO-550	WAO-650
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)	400	400	400	400
使用油量 (L)		17	23	28	36
使用水量 (L/min) ※2		4.0	7.5	9.0	12.0
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	7.5	9.0
本体価格 (円)		オープン	オープン	オープン	オープン

※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。

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。ご了承ください。