食器百貨

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20706-416	株式会社クイックパック	0564-59-3525

厨房機器・設備
029〜037
029 炊飯器・保温ジャー
030 IH調理器・コンロ類・レンジ・オーブン
031 真空包装機類・シーラー
032 冷蔵庫・冷凍庫・ネタケース・ウインセラー
033 フライヤー・関連商品
034 ゆで麺機・餃子焼機
035 焼物器・焼物用品・串・ガスバーナー
036 釜めし・ビビンバコンロ・燻製
037 作業台・シンク周り・食器ディスペンサー

遠赤外線スーパーフライヤー ～遠赤外線効果と中波赤外線の相乗効果！ 油切れの良いカラッとした仕上がり～

スーパーフライヤーの特徴

① 遠赤外線と中波赤外線の相乗効果で、食材の芯温の上昇が早い
二重管カーボンヒーターから食材への吸収率が一番高い「中波赤外線」を放射し、放熱板から遠赤外線を放射することで、電子レンジと同じような原理である「内部共振発熱」によって食材の中心温度を早く上昇させます。

② 油切れが良い（天ぷらなど型崩れしにくい）
食材の中心温度の上昇が早いため、短時間で揚げることができます。揚げる時間が短くなる＝食材が吸う油が少なくなるので、油切れの良いカラッとした仕上がりを実現します。

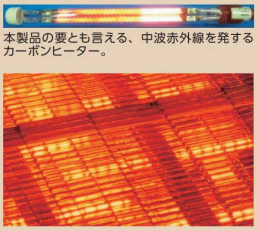
③ 同じ食材でも、揚げ物の品質が高くなる
食材の芯温を素早く上昇させるため、鶏のから揚げの場合、中はジューシー外はカリッときつね色においしく仕上げることができます。

④ 油が長持ち！コスト削減に大いに役立つ！！
油は接触した熱の温度に比例して酸化が早くなります。カーボンヒーターの表面温度は230℃、放熱板の表面温度は280℃なので、表面温度600℃のガスフライヤーに比べて約２倍油が長持ちします。

⑤ 厨房内の環境にやさしい
食用油は230℃以上の熱源に接触すると油煙が発生します。カーボンヒーターは表面温度が230℃なのでほとんど油煙が立つことがありません。放熱板の表面温度が280℃なので昇温時に多少の油煙が発生しますが、厨房内や店内にイヤな油のニオイが充満することが少なくなります。
また、油煙の発生が少ないため、換気扇やダクトの汚れも抑えられるので、清掃等の手間も削減することができます。

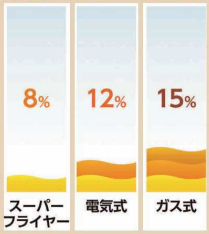
小規模店舗はもちろんのこと、チェーン店様などでは年間のコストを大幅に削減することができます！

<カーボンヒーター>

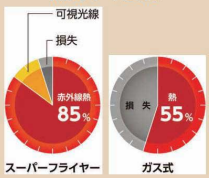


本製品の要とも言える、中波赤外線を発するカーボンヒーター。

食材に吸収される油量



熱効率の比較



熱効率	90%以上
油の劣化	熱源の表面温度が低いため、油の劣化が遅い
燃料費	熱効率が高いため、燃料費の無駄が少ない
揚げ時間	赤外線効果（内部共振発熱：電子レンジと同じ原理）で芯温が短時間で上昇するので、食材の揚がりが早い
温度の復帰時間	熱効率が高いので、温度の復帰も早い





店舗用　小型連続式フライ



❶HTA-700(G)

テーブル式フライヤー



❷HTA-20W



❷HTA-20S

❶遠赤外線スーパーフライヤー [EFRB-26] L

	外形寸法 間口	外形寸法 奥行	外形寸法 高さ	電気容量 3φ200V	リード線	油量(ℓ)	調理能力※1	温度	重量(kg)		
HTA-700	1,160	595	1,095	8.1kW	30A直結	34	410個/h	1～200℃	160	18-0416-0101	¥3,520,000
HTA-700-OG	1,160	690	1,120	7.5kW	30A直結	30	360個/h	1～200℃	166	18-0416-0102	¥3,500,000

●遠赤外線フライヤーは、赤外線の相乗効果により表面はきつね色でやわらかく、ジューシーでカラッと美味しく揚がります。
●投入電力の85%以上が「赤外線＝熱」に変換される高効率な熱源です。
●熱源表面温度を230℃以下に保ちながら油中に熱エネルギーを放出するため、クリーンな油をキープし、熱に起因する油の劣化や油煙を防ぎ、新油入れ替え頻度が低減します。
※OGはカス取り機能付です。
※オプションで別売プラグに変更可能です。
※1:冷凍コロッケ60g・−18℃を揚げた時

❷遠赤外線テーブルフライヤー [EFRB-28] L

	外形寸法 間口	外形寸法 奥行	外形寸法 高さ	電気容量 3φ200V	リード線	油量(ℓ)	温度	重量(kg)		
HTA-20S	460	600	800	5.1kW	20A直結	21	1～200℃	30	18-0416-0201	¥ 652,000
HTA-20W	890	600	800	5.1kW	20A直結×2	21×2	1～200℃	58	18-0416-0202	¥1,267,000

付属品:仕切り網・油切りパレット・蓋・ゴムヘラ・油缶(こし網付)
●遠赤外線フライヤーは、赤外線の相乗効果により表面はきつね色でやわらかく、ジューシーでカラッと美味しく揚がります。
●投入電力の85%以上が「赤外線＝熱」に変換される高効率な熱源です。
●熱源表面温度を230℃以下に保ちながら油中に熱エネルギーを放出するため、クリーンな油をキープし、熱に起因する油の劣化や油煙を防ぎ、新油入れ替え頻度が低減します。
※オプションで別売プラグに変更可能です。

※上記の価格には消費税は含まれておりません。