

Catalogue No.

20573-885

885 フ라이어

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

世界のフライヤーは分子調理器という新たな次元へ

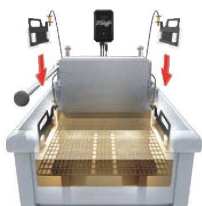
『WOW』は、独自の水分子コントロール技術で
揚げる・焼く・蒸すという異なる調理機能を同時に実現する
全く新しい多機能分子調理器具です。
現在使用中のフライヤーの油槽に沈めるだけで設置完了です。



商品動画はこちら

①分子調理器 WOW (ワウ) 一槽式

ページコード 商品コード 価格
2-0885-0101 1250330 ¥398,000
外形:88×33×H146 重量:220g
材質:難燃性ABS樹脂及びエラストマ(TPE)
防水(ケーブル接続状態)
防塵防水等級:IP67
耐熱温度:-10℃~60℃
消費電力:3W
電源:単相100V 9V角型マンガン電池×1本
付属品:電極パネル(2枚)、テフロンケーブル(1.5m×2本)、
ACアダプター、電波検知器(9V角型)



- 独自の電波振動により、フライヤー槽内の油/食材の水分をコントロールします。
- 通常フライヤーでの調理では損なってしまう水分(旨味・香り他)をWOWを使えば維持したまま調理可能。今までとは違った揚げ物になります。
- 水分をコントロールする事で油ハネを軽減。水分が多い食材も調理可能です。
- 揚げ/焼く/蒸すがクオリティ高く調理可能になります。
- 誰が調理しても一流シェフの美味しさになります。
- 食材への吸油量削減(最大30%削減)
- 油の使用量削減(平均30%削減)
- オイルスラスト削減(最大47%削減)
- 揚げ時間短縮(最大25%短縮)
- 食材の匂い移りが激減



自由に曲げられる【フレキシブル電極】で揚げ鍋にも設置可能
※付属品には含まれていません。ご注文時フレキシブル電極仕様とご指示ください。



電極パネルは通常磁石で設置しますが、磁石のつかないフライヤーでも【分割アタッチメント】で設置可能(別売)

カロリーカットでヘルシーな揚げ物を提供してみませんか？

- ・お惣菜コーナーや飲食店での揚げ調理メニューの占有率は、平均で37%超！
- ・クオリティアップされた、話題になる揚げ物で集客とリピーター増加できます。

電気フライヤー(卓上タイプ) 抜群の熱効率で、カラッと揚がる。

遠赤外線効果でカラッと揚がる
ヒーターから放射される遠赤外線が、油の局所加熱を防ぎながら均一に加熱。これによって油の劣化を抑え、食材の風味を生かしておいしく揚げる事が可能になります。

立ち上がりスピーディーで、経済的
油槽内のヒーターが油を均一に加熱するので熱効率が人だかりなく、設定温度までスピーディーに立ち上がるので、調理業者もお客様も待たせません。

正確な油温管理で、揚げ加減をおいしくキープ
高性能サーモスタットが、油温を一定に保ちます。正確な油温管理が、衣はサクサク・中はジューシーという理想的な揚げ上がりを実現します。

安心の加熱防止機構搭載
油温が異常に上昇した場合は、自動的に回路を遮断するパワーストップスイッチを内蔵した加熱防止機構を搭載しているため、万一のときも安心です。

取り外し可能油槽だから
お手入れ簡単
ヒーターユニットと油槽は簡単に取り外しができる構造となっているので、すみずみまで清掃でき、日々のお手入れも簡単。いつでも清潔でクリーンな状態を保つことができます。

設置・移動もラクラク
開口300mmで軽量を省スペース設計。さらに100V電源対応なので、コンパクトな厨房内でも設置場所も選ばず、限られたスペースを有効にご活用いただけます。

小さなボディに最新の機能を搭載
自動ホップアップ機能でかんたん調理

場所をとらず、使いやすい
卓上フライヤーのスタンダード

卓上タイプでこの処理能力
熱効率のよい省電力タイプ

カフェなどのサイドメニューに
ぴったりのコンパクト設計



②フライヤー FM-3HR

ページコード 商品コード 価格
2-0885-0201 5584510 ¥238,000
※全自動リフトタイマー付

③フライヤー F-8DG

ページコード 商品コード 価格
2-0885-0301 5584610 ¥320,000

④フライヤー F-13TDG

ページコード 商品コード 価格
2-0885-0401 5584710 ¥360,000

⑤卓上型 ミニフライヤー F-4TM

ページコード 商品コード 価格
2-0885-0501 5585410 ¥128,000
●ヒーターコントロールユニットは取り外せて、清掃が簡単

型 式	外形寸法(mm)			油槽寸法(mm)			油量(ℓ)	電源電力	プラグ形状	コード長さ(m)	温度調整	重量(kg)	付属品	安全装置
② FM-3HR	262	533	189	200	319	135	3	単相100V 1.3kW	㉑	1	サーモスタット 90℃~210℃	13		異常油温230℃ 空焚280℃
③ F-8DG	300	580	300	250	346	50	8	3相200V 3.45kW	直結	4	サーモスタット 90℃~210℃	20	すくい網...1 油缶φ27cm(専用カゴ付)...1	異常油温230℃ 空焚280℃
④ F-13TDG	380	600	300	320	362	55	13	3相200V 4.6kW	直結	4	サーモスタット 90℃~210℃	25	すくい網...1 油缶φ27cm(専用カゴ付)...1	異常油温230℃ 空焚280℃
⑤ F-4TM	250	483	305	200	319	45	4	単相100V 1.3W	㉑	1	サーモスタット 90℃~210℃	8	仕切り網	異常油温240℃ 空焚280℃

●このカタログに掲載されている価格は、2022年4月1日現在のもので、税抜価格です。 ●価格・仕様は予告なしに変更する場合があります。予めご了承ください。

57 屋台・イベント調理機器

58 ピザ・パスタ

59 うどん・そば・ラーメン

60 ギョーザ・フライヤー

53 焼アミ

54 オープン・電子レンジ

55 低温調理器・フードウォーマー

56 お好み焼・たこ焼・鉄板焼・焼肉