

▼遠赤外線フライヤー <電気式> ~揚げり芯温 85℃~

■ テーブル式

温調



- 遠赤加熱で食中毒菌を滅菌!
- 油を長持ちさせるヒーター!
- 均一な揚げり!
- ランニングコストもお得!
- 空焚き防止装置、ハイリミットを装備して安全!!

◆HACCPでは?◆

HACCPでは各種食材の加熱終了時の、最低芯温を以下(例)の様に規定しています。

食材の種類	最低芯温
鳥肉	73.9℃以上
豚肉	68.3℃以上
魚	62.8℃以上

■ コンベア式

温調



◆厚生労働省では?◆

厚生労働省では「大量調理施設衛生管理マニュアル」で「重要管理事項」として「揚げ物」の温度管理を規定しています。
『食品の中心温度を3点以上測定し、全ての点において75℃以上に達していた場合にはそれぞれの温度を記録すると共にその時点からさらに1分以上加熱を続ける。(一部抜粋)』



型式	寸法 間口×奥行×高さ	油量 ℓ	電源	ヒーター電気量 kW	価格
HTA-18	682×720×893	19	三相200V	4.7	価格は お問い 合せく ださい。
HTA-18W	1334×720×893	38	三相200V	9.4	
HTA-700	1144×619×1049	34	三相200V	8.2	
HTA-1000	1516×752×1176	36	三相200V	8.5	
HTA-1600	1506×748×1168	42	三相200V	12.4	
HTA-1800	1883×770×1122	54	三相200V	12.4	
HTA-2500	2194×1006×1234	90	三相200V	23.1	
HTA-3500	3010×1031×1208	135	三相200V	33.9	

▼ピーラー/ドライ式ピーラー：球根皮むき機

球根類を投入するだけで皮むきができ、ロスが少なく済みます。
短時間で大量の皮むき処理が可能です。
取り出し口の開閉が、ワンタッチ方式なので使いやすく簡単に取り出せます。
用途：じゃがいも、里芋、人参、玉ねぎ等の洗浄及び皮むき。



製品名	型式	外形寸法(m/m) 間口×奥行×高さ	電源	総合消費電力 (50/60Hz・kW)	能力 kg/回	重量 kg	価格
ピーラー	OMP-8-2	530×435×700	単相100V	0.2	8~10	53	価格は お問い 合せく ださい。
ピーラー	OMP-8-3	530×435×700	三相200V	0.2	8~10	53	
ピーラー	OMP-20-2	620×520×770	単相100V	0.4	15~20	73	
ピーラー	OMP-20-3	620×520×770	三相200V	0.4	15~20	73	
ピーラー	OMP-30	705×640×888	三相200V	0.75	25~30	170	
ドライ式ピーラー	OMP-8D	530×435×865	単相100V	0.2	8~10	68	
ドライ式ピーラー	OMP-8D	530×435×865	三相200V	0.2	8~10	68	
ドライ式ピーラー	OMP-20D	620×520×1095	単相100V	0.4	15~20	93	
ドライ式ピーラー	OMP-20D	620×520×1095	三相200V	0.4	15~20	93	
ドライ式ピーラー	OMP-30D	705×640×1240	三相200V	0.75	25~30	195	

▼野菜調理機：スライサー

■OMV-300Dの用途
大量調理の社員食堂、病院、給食センター、ホテル、レストランに最適です。



型式	外形寸法(m/m) 間口×奥行×高さ	電源	総合消費電力 (50/60Hz・kW)	能力 kg/h	付属部品	重量 kg	価格
OMV-300D	360×693×415	単相100V	0.2	250~300	輪切	30	価格はお問い 合せください。

※品質向上の為、予告なく仕様・価格の変更を行うことがあります。