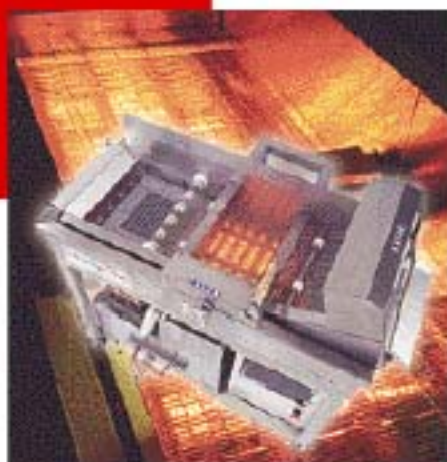


## 揚げ物調理の革命

## 遠赤外線の提案



### ランニングコストの低減

- 放射管の使用で油の酸化が遅く、油が長持ちする
- 熱効率が高いので、燃費が節約できる
- 揚げ物に含まれる油量が少ない為、油量が1/3節約できる

### 揚げ物のグレードアップ

- 放射管の使用で油の酸化が遅く、油が長持ちする
- 熱効率が高いので、燃費が節約できる
- 揚げ物に含まれる油量が少ない為、油量が1/3節約できる

### 作業環境の改善及び安全性

- 油煙がほとんど無いので店舗の内装や排気ダクトの汚れも少なく衛生的
- 髪の毛等に油の臭いの付着も少ない
- 自動温度調節で操作がカンタン、掃除もラクラク！
- 排気熱輻射熱が無く厨房の温度を下げる事が出来る

