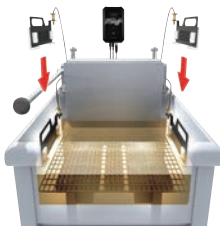


世界のフライヤーは分子調理器という新たな次元へ

『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



- 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。揚げの/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)
- オイルミスト削減(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

①分子調理器 WOW (ワウ)

ページコード	外形	重量	商品コード	価格
一槽式 1-0911-0101	88×33×H146	220g	1250330	¥398,000
二槽式 1-0911-0102	146×88×H 33	230g	1250340	¥568,000 虎盤

材質:難燃性ABS樹脂及びエラストマー(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)



自由に曲げれる【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下さい。



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、油の局部加熱を防ぎながらムラなく加熱。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。

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・中身はジューシーという理想的な揚げ上がりを実現します。

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。

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にムダがなく、設定温度までスピーディーに立ち上げるので、調理者もお客様も待たせません。

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ハイリミットスイッチを内蔵した加熱防止機構を搭載しているため、万が一のときも安心です。

設置・移動もラクラク  
開口300mmで軽量な省スペース設計。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、限りある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  
び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
1-0911-0201	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
1-0911-0301	5584610	¥320,000

④フライヤー F-13TDG

ページコード	商品コード	価格
1-0911-0401	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
1-0911-0501	5584510	¥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
	間口	奥行	高さ	間口	奥行	高さ								
② FM-3HR	262	533	189	200	319	135	3	単相100V 1.3kW	㊦	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	㊦	1	サーモスタット 90℃~210℃	8	仕切り網	異常油温240℃ 空焚280℃

57 屋台・イベント調理機器

58 ピザ・パスタ

59 ラーメン・そば

60 キョーザ・フライヤー

53 焼アミ

54 オーブン・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・鉄板焼関連