

IH

Induction Heating

AUTO FRYER

電磁誘導加熱式 IH連続フライヤー

新製品

PAT. 出願中

直火を使用せず高効率な IH 加熱により、

- 火災の危険性は極めて少なく安心・安全です。
- 機械からの CO2 排出はゼロです。
- 作業環境が改善できます。
- 鍋底の損傷が軽減できます。
- 油が長持ちします。
- ± 1℃の正確な温度管理が可能です。
- メンテナンス・作業性がアップします。



FIH240



FIH350

■お客様のご仕様に合わせて製作致します。

ハイブリッドタイプ新登場！

HBフライヤー



FIS1300

電磁誘導 & 蒸気熱交換加熱

1次鍋（蒸気熱交換式）

2次鍋（電磁誘導加熱式）

ハイブリッドタイプは1次鍋に「蒸気熱交換式」、2次鍋に「電磁誘導加熱式」を採用し、2種類の加熱方式で効率よく、高度な温度制御を可能としました。

油温の条件はありますが、加熱方式を2種類にすることで設置届や有資格者が必要になる高圧ボイラーや受電設備など、初期負担が軽減され、既設のボイラーや電気設備が活用可能になりました。

■蒸気熱交換式フライヤー（1次鍋）の特長

加熱油の循環には独自の方式を採用しましたので、交換熱量を変化させることなく、製品にあわせて油槽内の流量を調整することが可能です。また、油の加熱は熱交換器による循環式のため、加熱によって鍋が傷む事はありません。

その他の特長につきましては、IHフライヤーと同様、火災の危険性が極めて低くなり、フライヤー周辺で燃焼排気が無く、輻射熱による周辺への影響が少なく作業環境が大変良くなります。熱効率は熱交換器での効率は97%、ボイラー効率や配管熱損失を考へても全体で40%ぐらいの効率です。

メンテナンスについても主な使用機器が熱交換器とポンプなので、容易に行なえます。

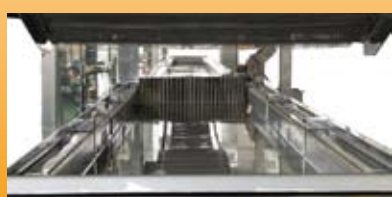
*油温の上限について

低圧ボイラー（10kg/cm²）を使用する場合、設置場所にもよりますが、油温は15.0～15.5℃が上限になります。



【一次鍋底】

油槽に突起物はありません！



【二次鍋底】

フラットで浅い鍋底は掃除も簡単です！

【今月の表紙】

「石臼のセカンドステージ；フランス料理店 NABI にて」

なんでも掲示板でもご紹介しました通り、何十年の間、播磨機の「白」としての寿命を終えた石臼が、市内でも由緒あるお寺の線香台や日本庭園など様々な用途で使用され、第2ステージで活用しています。

今月号の表紙は宇部市に所在するフランス料理店「NABI」さんで活躍中の石臼ですが、お客様をお迎えする玄関口で「金魚鉢（メダカの学校）」として使用されており、洋の中にある和の雰囲気意外とマッチングしてなかなか良い感じです。

ECO化が叫ばれる今日、ヤナギヤとしても可能な限り資源の有効活用を考え、中古品への再利用を始め、地域社会への貢献も果たして参りたいと思います。

Innovation & Communication
Yanagiya
<http://www.ube-yanagiya.co.jp>

株式会社ヤナギヤ

本社/工場 山口県宇部市善和189-18 〒759-0134
 TEL(0836)62-1661(代) FAX(0836)62-1611
 横浜支店 横浜市鶴見区鶴見中央2丁目15-1 〒230-0051
 TEL(045)511-1492(代) FAX(045)502-1248
 大阪支店 大阪府門真市桑才新町31-8 〒571-0043
 TEL(06)6908-4475(代) FAX(06)6909-4880
 仙台営業所 仙台市宮城野区出花1丁目4-13 〒983-0012
 TEL(022)254-2888(代) FAX(022)254-2889