

## 「コンビネーションフライヤー」の概要

### 1. 主な特長

- 1) 油が少なくヘルシーで美味しい揚げ物の調理が可能！  
食品をフライヤーで揚げた後、オーブンで加熱することにより食品に含まれる余分な油を落とし、ヘルシーで美味しく仕上げます。
- 2) 従来に比べて油の使用量を削減！  
オーブンで仕上げの加熱を行うことにより、従来に比べフライヤーによる加熱時間が短縮されるためフライヤーの油槽が小さくなり、油の使用量を抑えることができます。
- 3) 衛生面にも配慮！  
油槽内に設置されているコンベアやヒーターを跳ね上げ式としたほか、油槽の凹凸を少なくするなどして清掃を容易にし、衛生面にも配慮いたしました。
- 4) 良好な作業環境が実現！  
燃焼排ガスが発生しないため、作業環境が改善され、空調管理も容易です。

### 2. 開発体制

#### 1) 開発者

株式会社アイホー

住所：愛知県豊川市白鳥町防入60

代表取締役社長：宮崎 眞一

東京電力株式会社

住所：東京都千代田区内幸町1丁目1番3号

取締役社長：勝俣 恒久

中部電力株式会社

住所：愛知県名古屋市東区東新町1番地

代表取締役社長：三田 敏雄

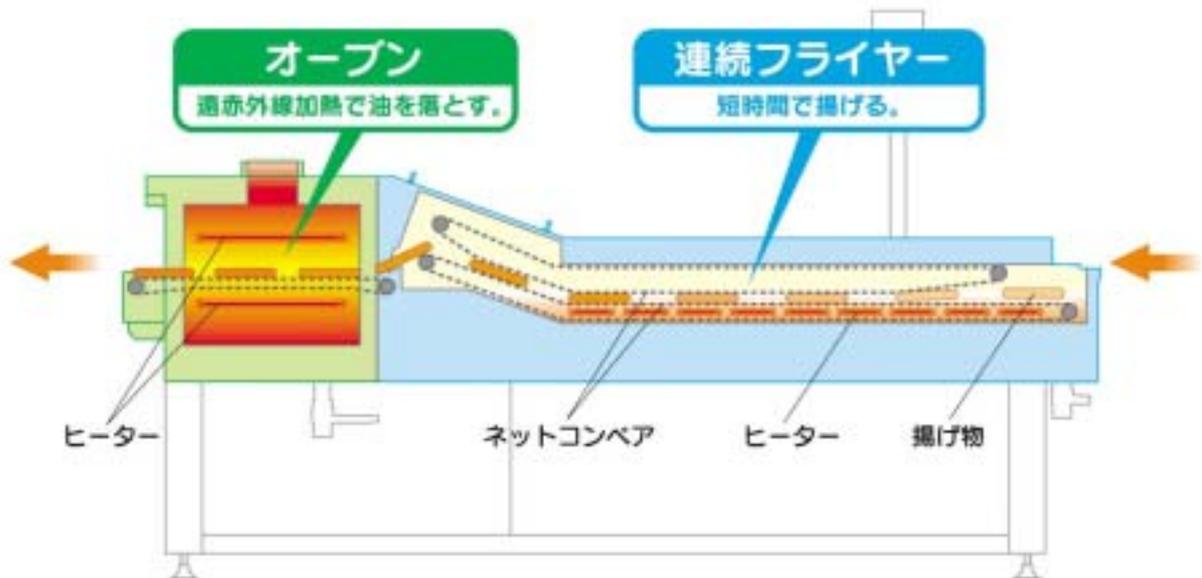
#### 2) 開発期間

平成17年10月～平成18年3月

### 3. 外観



### 4. システム図



## 5.仕様

製品名	電気式連続フライヤー「コンビネーションフライヤー」
品番	A F E - 2 5
外形寸法 (mm)	W 2 6 5 0 × D 1 3 1 5 × H 1 5 9 0
電源	三相 2 0 0 V 5 0 / 6 0 H z
消費電力	4 1 . 5 k W
調理能力	冷凍コロッケ 1 5 0 0 個 / 時 ( 1 個 : 6 0 g の場合 )
調理対象	コロッケ、フライ、かき揚げ等揚げ物全般
希望小売価格 (税込)	6,825,000 円

### <製品に関するお問い合わせおよび資料請求先>

株式会社アイホー 営業部 業務課 (担当: 八木沼)

住所: 愛知県豊川市白鳥町防入60

TEL: 0533-88-7214(直通) FAX: 0533-88-4510