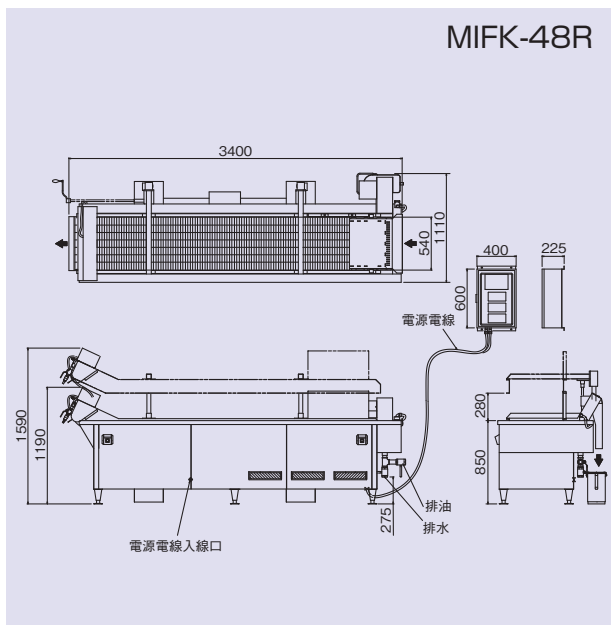


コンベヤー式で、大量の揚げ物が、 短時間に連続して、調理できます

- ハイパワーの誘導加熱方式と高感度の温度センサーによるマイコン自動制御により食材投入による油温低下から素早く復帰し、カラッと美味しい揚げ物調理ができます。
- コンベヤー式で揚げ物を反転させないので調理作業が大幅に楽になります。
- マニュアル化による適温管理で均一な揚げ物がスムーズにできます。
- 独自の加熱方式により油の酸化、劣化を抑制し、油を約20%長持ちさせます。
- 熱効率80%以上で省エネになります。
- 自動カス排出コンベヤーを標準装備。揚げカスの量に応じたスピードに調節できますので、カスをスムーズに排出できるだけでなく、揚げ物にカスが付着するの防ぎます。



仕様〈食品工場用〉

モデル	外形寸法(mm)			電源容量 3φ200V	定格消費 電力	電源電線	一次側最大 電流値(A)	漏電ブレーカー 容量	調理能力 (個/h)	適正油量 (ℓ)	排油バルブ (A)	排水バルブ (A)	本体質量 (kg)
	間口 (W)	奥行 (D)	高さ (H)										
MIFK-26R	2200			30.0kVA	26.0kW		78.1	3極100A	1100	約105			620
MIFK-26L													
MIFK-32R	2650	1110	850	36.0kVA	32.0kW	オプション	95.4	3極125A	1300	約120	32	32	660
MIFK-32L													
MIFK-48R	3400			54.0kVA	48.0kW		143.2	3極200A	2000	約145			700
MIFK-48L													

仕様〈食品工場用〉C(キャタピラーコンベヤー付)

モデル	外形寸法(mm)			電源容量 3φ200V	定格消費 電力	電源電線	一次側最大 電流値(A)	漏電ブレーカー 容量	調理能力 (個/h)	適正油量 (ℓ)	排油バルブ (A)	排水バルブ (A)	本体質量 (kg)
	間口 (W)	奥行 (D)	高さ (H)										
MIFK-26RC	2450			30.0kVA	26.0kW		78.1	3極100A	1100	約165			640
MIFK-26LC													
MIFK-32RC	2900	1440	850	36.0kVA	32.0kW	オプション	95.4	3極125A	1300	約200	32	32	680
MIFK-32LC													
MIFK-48RC	3650			54.0kVA	48.0kW		143.2	3極200A	2000	約270			720
MIFK-48LC													

●MIFK-26R(L)・32R(L)・48R(L)の付属品 / 天蓋(5個)、入口すべり板、手動昇降ハンドル、標準工具セット、カス取り缶、油槽底用カスカき板、安全バー、油こし、すくい網、コップブラシ、竹ブラシ、コンベヤー洗浄時の脱着カバー、カス取段落ち部用カスカき板(各1個)

●MIFK-26RC(LC)・32RC(LC)・48RC(LC)の付属品 / 天蓋(5個)、入口すべり板、手動昇降ハンドル、標準工具セット、油槽底用カスカき板、カス取段落ち部用カスカき板、搬送チャンネル、安全バー、すくい網、コップブラシ、竹ブラシ、コンベヤー洗浄時の脱着カバー(各1個)、カス取り缶、油こし(各2個)、吊り上げ(4個)

●オプション / 専用ろ過機(NYK-250)、コントロールパネル用スタンド、

電源電線(アース線別) MIFK-26R(L)・26RC(LC):38mm²×3芯×1、MIFK-32R(L)・32RC(LC):60mm²×3芯×1、MIFK-48R(L)・48RC(LC):100mm²×3芯×1)

○調理能力は1個60gの冷凍コロッケ(-3℃~5℃)によるものです。

○標準装備/安全装置(温度過昇防止装置、非常停止ボタン)

※MIFK-26R(L)、32R(L)、26RC(LC)、32RC(LC)用漏電ブレーカーは高調波誤動作対策品の100mA感度のものをご使用下さい。

※MIFK-48R(L)、48RC(LC)用漏電ブレーカーは高調波誤動作対策品の100mA感度のものをご使用下さい。