

大きな油槽でお客様の目の前で調理 視覚的にアピールするIH丸型フライヤー

●IH方式で高効率

熱源はIH方式7kWによりハイパワーで調理しますので、お客様を待たせません。さらに、省エネキーを押すと、設定温度より低い温度でのアイドリング運転が可能で、節電及び油の劣化抑制効果で経済的です。

●調理の効率アップ

調理がスムーズに行える大きな丸型油槽を採用。大量の揚げ物を効率よく調理できます。

●清掃作業の省力化

突起物のない丸型油槽は汚れを楽に拭き取れ、本体はパイプ脚を採用しフロアをモップ掛けできます。

●油費用の節減

揚げガスは油槽底部のコールドゾーンに沈むため、油の劣化を少なくして油を長持ちさせます。

●メニュープログラム搭載

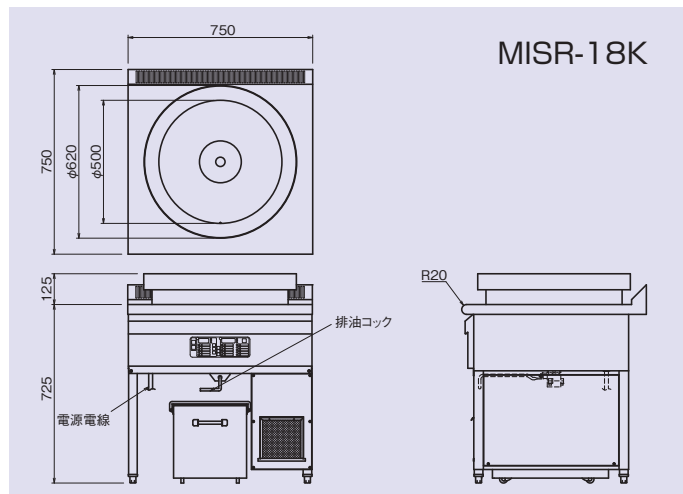
油の温度は5メニュー、調理時間は10メニューまで登録できます。

●安全・安心

油温の異常上昇時の温度過昇防止装置と、その他の異常もエラー表示とブザーでお知らせし、通電をストップする安全設計です。



MISR-18K



MISR-18K

仕様

モデル	外形寸法(mm)			電源容量 3φ200V	定格消費 電力	電源電線2m- 引掛プラグ付	一次側最大 電流値(A)	漏電 ブレーカー 容量	適正 油量 (ℓ)	本体 質量 (kg)
	間口 (W)	奥行 (D)	高さ (H)							
MISR-18K	750	750	725	7.8kVA	7.0kW	接地 3P-30A	21.3	3極・40A	19	80

◎付属品 / 天蓋、仕切り網、角型油缶、油こし、すくい網、天ぶら仕切板(各1個)

●オプション/銅枠

※漏電ブレーカーは、高調波誤動作対策品の30mA感度のもをご使用下さい。