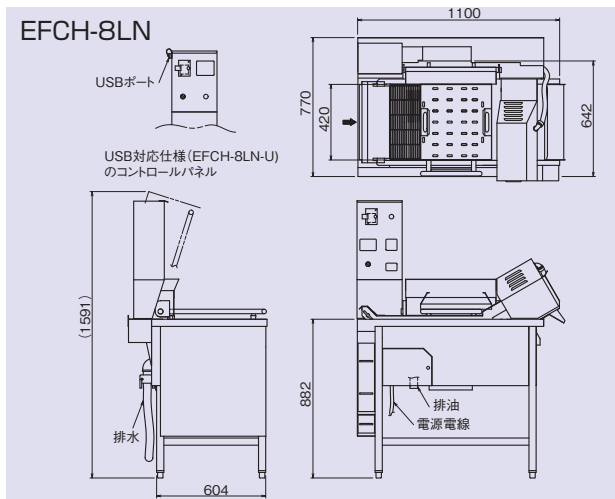


## 赤外線効果とコンベヤーの特性を活かした 自動化調理で調理作業を軽減、高品質!

- 赤外線効果  
ハロゲンヒーターの特徴である直火型即効性と赤外線の波長効果により食材の芯温上昇が従来よりも早くなり、高品質に仕上がります。生産性も高く効率的です。
- 自動連続調理  
自動調理なのでコンベヤーの投入口に食材を投入するだけで、食材の返し等の調理技術は不要で、手間が少なく、作業が大幅に軽減できます。
- 最適な油温管理&省エネ  
食材投入による油温低下を素早く察知して、復帰させることで油温を一定に保ちます。調理温度と時間が一定のため、均一に仕上がります。独自の制御でハロゲンヒーターの寿命を延ばし、また省エネ効果も向上します。
- 清掃が容易!便利機能  
揚げカスは、調理中にコンベヤーネットで移送するので、すくう手間が軽減できます。コンベヤー部分が簡単に持ち上がり、且つ油槽はフラット形状のため清掃が容易です。



### 仕様

モデル	外形寸法(mm)			定格消費電力 3φ200V	電源電線 2.5m- 引掛プラグ付	一次側最大 電流値 (A)	調理能力 (個/h)	適正 油量 (ℓ)	食材 投入口	排油 バルブ (A)	排水 (A)	本体質量 (kg)
	間口 (W)	奥行 (D)	高さ (H)									
EFCH-8RN	1100	770	882	7.5kW	接地 3P-30A Ⓞ	27.7	150	36.5	右	32	32	175
EFCH-8LN									左			
EFCH-8RN-U									右			
EFCH-8LN-U									左			

- 付属品 / 脱着式遮光板、脱着式入口すべり板、カス受け箱、油受け、ゴムヘラ (各1個)
- EFCH-8RN-U・8LN-UはUSB対応仕様です。USBメモリへ調理温度記録の取り出しと液晶タッチパネルに温度グラフの表示が可能になります。
- 調理能力は、1個120gのとんかつ(-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)
- オプション / 専用ろ過機(NY-60BR-NY-60BL)

**新製品** EFCH-8RN-U・8LN-Uが新製品になります。



EFCH-8LN