

演示效果超群！ 最适合“魅力的厨房”的最适大口径圆形油炸机



近年来，“魅力的厨房”受外食产业注目，让顾客看到烹饪过程，产生身临其境之感，受“刚做出来”的感觉的吸引，是厨房的最新流行趋势。丸善的IH圆形油炸机，油槽形状是圆形，气缸轮廓大，如果隔着柜台放置在顾客面前，可以产生专用大锅烹饪的演示效果。让顾客受“刚做出来”的新鲜感吸引。可以说是最适合“魅力的厨房”的油炸机。



后栏高度不超过油槽
即使放置在柜台也不会妨碍顾客的视线。

可快速烹饪大量油炸物

油槽形状为圆形，可快速进行食材的油炸和残渣的回收工作。高热效率的电磁加热方式在投入大量食材时让温度快速回升，可快速烹饪大量食材。



使用方便的操作面板

操作面板简单，可根据喜好通过温度设定键设定温度后，按下开始键即开始烹饪。智能控制油温在以1摄氏度为单位50-220摄氏度之间。

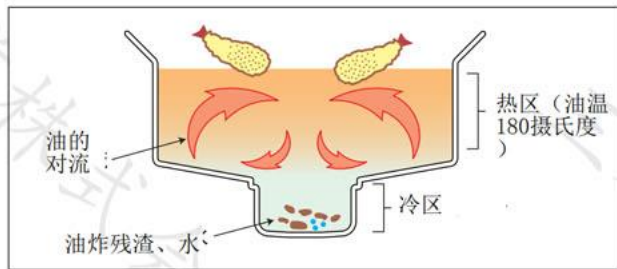


低运行成本

油槽内没有其他零件，与其他烹饪面积相同的油炸机相比油量减少。通过高热效率的电磁加热方式，减少电力消耗7KW，也减少了光热费。

油可长效使用

油槽底部产生热对流使油均匀加热。油炸残渣和水分落入下方冷却库，抑制油的酸化，延长油的使用时间，进而减少油费。



节能模式节省能源，延长油的使用时间

处于未烹饪状态一定时间后，会切换至比设定温度低20摄氏度的节能模式，抑制油的酸化，保持油的长效使用减少电力消耗。

不损失油炸物的香味，提升美味

冷库、节能模式长效抑制油的酸化，能在较干净的加热区内烹饪。不损失油炸物的香味，提升美味。

大幅减少烫伤的危险性

没有加热管，无需担心油溅及碰到加热管的隐患。此外，手容易碰到的机器前部等位置采用隔热结构，大幅减少烫伤的危险性，低辐射热也减轻操作者的负担。

扩充安全装置

为了防止油的异常过热，使用最高限制，采用检测到机体内部的温度上升及电力发生异常时停止作业的保护机能。大大提高安全性。

清扫性能优

油槽内没有其他零件，清扫性能优。油槽底部有盛放残渣的装置，可轻松清扫落入的残渣。大幅减少烹饪结束后的清扫工作，进而减少人工费。



电磁圆形油炸机

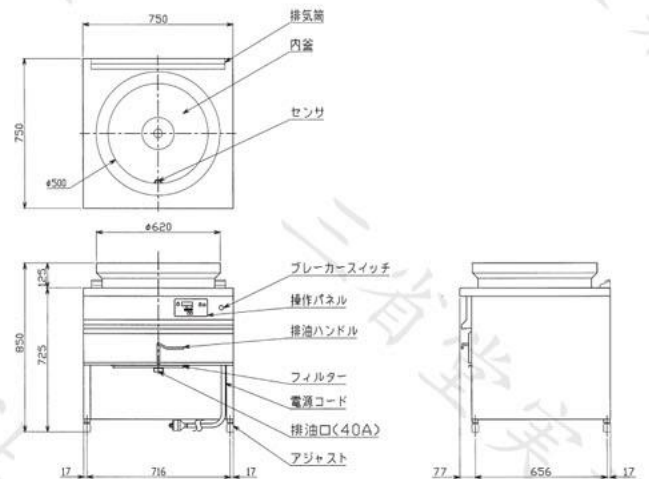
MIF-500

装载
微型
计算机

油量
18ℓ

電波法
高周波利用設備
対象製品

该产品符合电波法的高周波利用设备，顾客需向其受管辖的综合通信局呈报。



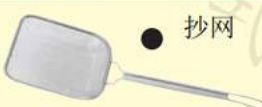
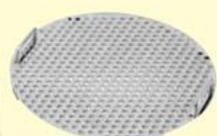
电磁圆形油炸机 规格说明表

| 型号 | 外形尺寸 (mm) | | | 油量 (ℓ) | 电源 (50/60Hz) | 电力消耗 (kW) | 容许电流值 | 电源线 | 重量 (kg) | 配件 |
|---------|-----------|-----|-----|--------|--------------|-----------|-------|-----------------|---------|-----------------------------------|
| | 长 | 宽 | 高 | | | | | | | |
| MIF-500 | 750 | 750 | 725 | 18 | 3φ200V | 7.0 | 30A | 2m 接地3P 30A 带引线 | 77 | 抄网 分隔网 天妇罗用分隔网 残渣放置 油罐 (大) 油滤网 盖子 |

配件

请根据烹饪菜式选择

- 天妇罗用控油板 (天妇罗用)
- 分隔网 (用于分隔油炸物和其他)



● 残渣放置



● 油罐 (大) ● 油滤网



● 盖子