

	KIS-FR18L1	KIS-FR27L1
タイプ	18Lタイプ	27Lタイプ
概観寸法(mm)	W450×D600×H800	W650×D600×H800
質量	約63kg	約76kg
定格電源	三相三線AC200V (工場オプション:単相二線 AC200V)	三相三線 AC200V
定格消費電力	7.4KW	12KW
油槽容量	有効油量:18L (総油量:22L) 水量:11L (ろ過水槽容量:9L)	有効油量:27L (総油量:34L) 水量:17L (ろ過水槽容量:9L)

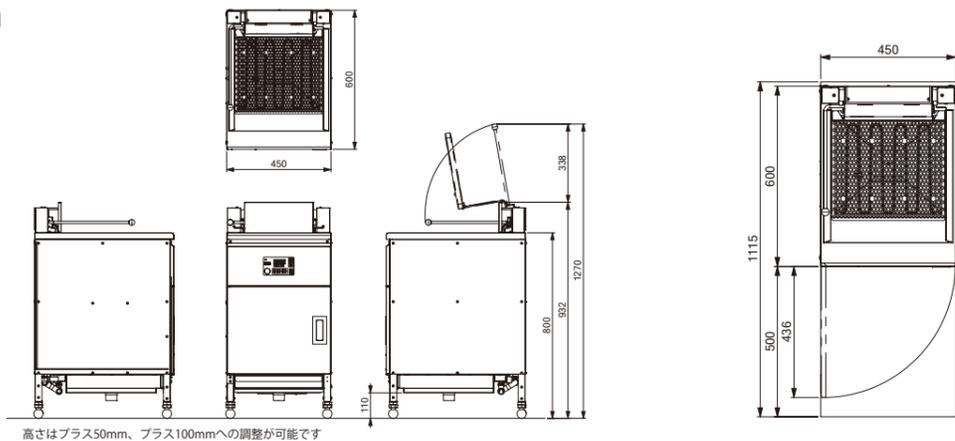
■ オートリフター オプション

オプションのオートリフターを搭載することで揚げている待ち時間に他の作業ができるため作業効率が向上します
また、6種類の調理温度と調理時間が設定可能なメモリー機能と連動し、さらに2度揚げ機能にも対応しています

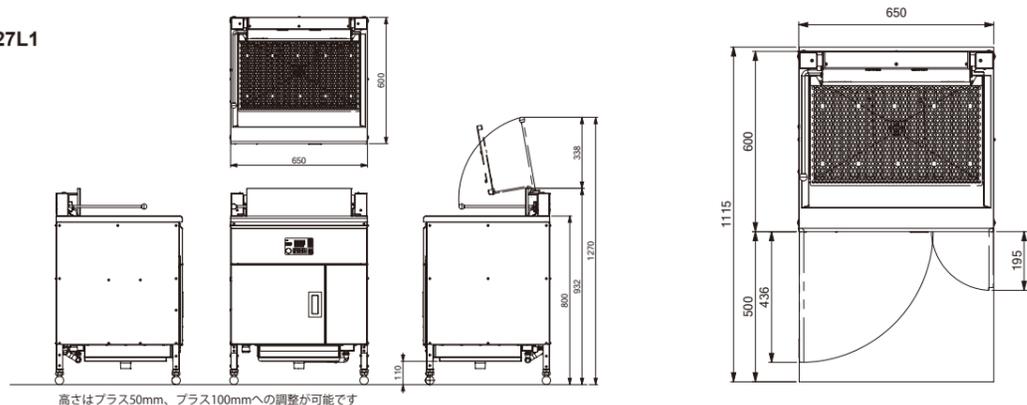


概観図 (単位: mm)

KIS-FR18L1



KIS-FR27L1



 NKワークス株式会社

水循環式電気フライヤー

 **AQTAS** アクタス

水を循環させて油をきれいにする！
油の劣化を抑え、美味しさ、安全性を高めた画期的なフライヤー



KIS-FR18L1



KIS-FR27L1

この画像は当社の画像補正技術
 を用いています

ノーリツ鋼機グループ  NKワークス株式会社

本社・梅原工場 〒640-8550 和歌山県和歌山市梅原579-1 TEL.073(454)0307
東日本グループ 〒105-0022 東京都港区海岸2丁目7-68 TEL.03(3456)2021
西日本グループ 〒640-8550 和歌山県和歌山市梅原579-1 TEL.073(456)3957
<http://www.noritsu.co.jp/>



コスト削減

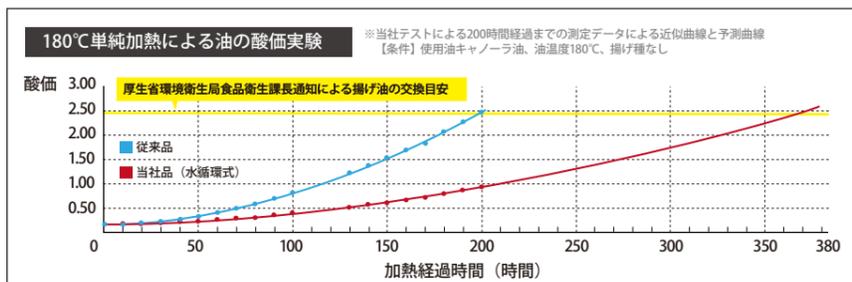
油のコストを大幅に削減

油が長持ちするので、使用環境によって1/2~1/3程度の使用油量の削減が見込めます

使用油量が1/3減少したとして、月間12.5缶（2日に1缶の頻度）の油を使用するケースで、

年間約 20万円 の油のコストを削減

【試算条件】1缶4,000円想定、月間日数25日想定



90時間経過後



新油 当社品 従来品

190時間経過後



新油 当社品 従来品

人件費等を大幅に削減

毎日の油槽内の清掃が不要になるので人件費/ろ紙コストを削減できます

年間約 21万円 の人件費/ろ紙のコストを削減

【試算条件】清掃時間45分/日、月間日数25日想定、時給800円、濾紙代100円/枚・回

作業項目	当社品	従来品
揚げカス除去作業	1回30秒程度（1~3回/日） カス受けトレイの清掃のみ	1回30分程度（1回/日） 油を抜いて揚げカスを除去し、 油槽内を清掃
油槽内の清掃	1回1時間程度（1回/週）	油槽内を清掃
油こし作業	殆ど無し	15分程度（1回/日）

※当社調べによる

安心&安全

火災リスクの低減

ガス火を使用しないので、万が一の火災リスクを低減できます
また、ガス火で発生する排煙が発生しません

労働災害リスクの低減

毎日の油の抜き取り作業が不要になるので、作業者の火傷や
腰痛などのリスクを低減できます

油煙の発生を抑制

油煙の原因となる揚げカスを自動的に除去するので、
油煙の発生を抑えられます

油はねとオイルミストを抑制

食材の余分な水分を自動的に回収するので、
揚げている時の油はねとオイルミストを抑えられます

3重の温度管理機能搭載の安全設計

「油温と水温のセンサー」「ヒーター部の安全サーモ」「水層部の
安全サーモ」で万が一の異常温度上昇時にはヒーターを自動遮断します

簡単&便利

ボタン一つの簡単操作

- 揚げ物の温度とタイマーをボタン一つでセットできます
- 調理作業を行わない時間帯には、電力と水の使用を節約できる「エコモード」をボタン一つでセットできます
- 「ヒーター温度」「油温」「水温」をボタン一つで温度確認できます

高い昇温性能

渦状水流を利用した油の循環機能と特殊フラットヒーターで熱伝導率と
熱均一性が良く、昇温時間（25℃→175℃）は15分程度です

自動で水洗い可能

油槽、ろ過水槽、機械内部配管を水(温水)で自動的に洗浄する機能も備えています
水洗い時に油の混じった水は配管で厨房床の溝に排出できます

水の交換作業が不要

揚げカスを自動的に濾過水槽に回収→排出→注水する機能を搭載、水の交換作業が不要です



カラッと美味しい

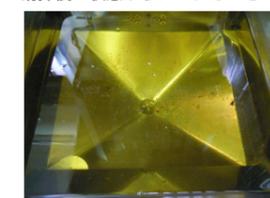
油の酸化・酸敗臭・粘度上昇を抑制

油の酸化・酸敗臭・粘度上昇が抑えられるので、カラッと美味しい揚げ物ができます

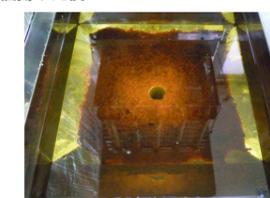
- 調理中の揚げカスや不純物が自動的に回収されるので、
油の劣化が抑えられ、美味しく揚げられます

- 渦状水流を利用した油の循環機能と特殊フラット
ヒーターで熱伝導率と熱均一性が良いので、大量
の食材を投入しても、温度の追従が早く、高温で
カラッと揚げられます

清掃後の状態からメンチカツを300個揚げた後 ※当社テストによる



当社品



従来品

安心のサービス体制

全国をカバーする充実したサービス網

コールセンターを基点とした万全のネットワーク

[N&Fテクノサービス株式会社提供]



環境にやさしい

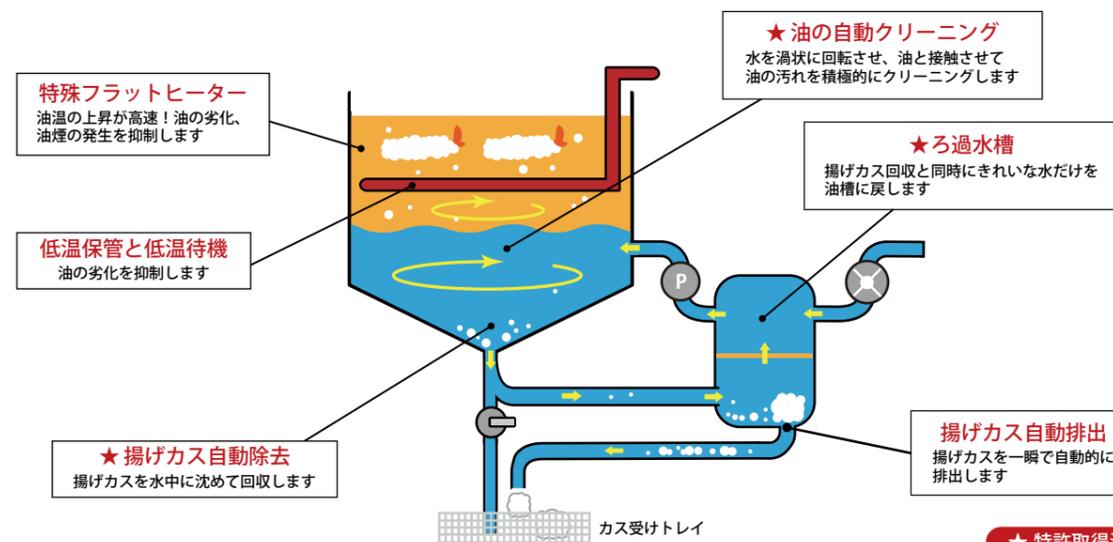
CO2削減に貢献

- ガス火を使用しない電気フライヤーなので、CO2削減に貢献できます
- 油の使用量を大幅に削減できるので、食用油の製造過程に由来するCO2削減に貢献できます

職場環境に優しい

- 油槽の断熱設計を施した電気フライヤーなので、職場の空調に負担がかりません
- 油はねによるオイルミストや油煙を抑制するので、職場環境をより快適にできます
- 油槽を洗浄する時に排出する油の混じった水は、配管で厨房床の溝に排出できるので床すべりの危険性を抑えられます

水循環式フライヤーの構造



★特許取得済