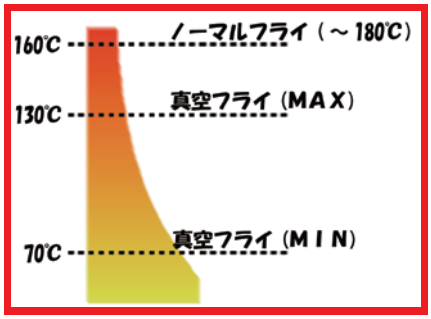
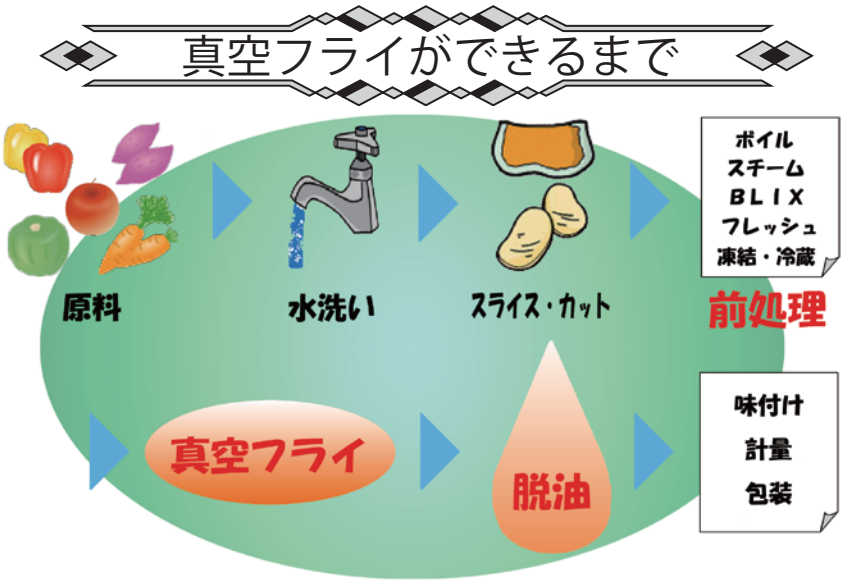
# 真空フライ装置「VFシリーズ」

## 真空フライとは・・・

フライ工程を行う缶内を減圧することで、水分の沸点を下げ、
低温で原剤料をフライする製法です。
通常では、油温 180℃程度が一般的ですが、真空フライ製法では
70～130℃の温度帯で原料をフライします。





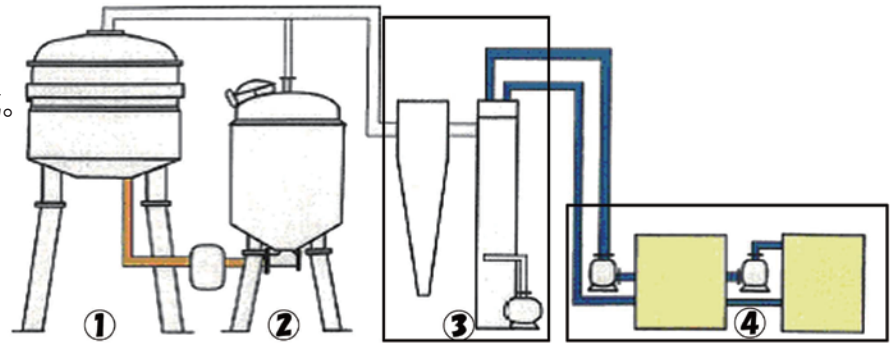
真空フライヤー　VF-5

## 真空フライの特徴

①生野菜・果実をフライした場合、原材料の色素が残りやすい
（リンゴ・いちご・インゲン豆・ニンジン・パプリカ等・・・）
②低温でフライする為、原材料に含まれる栄養素・ビタミンを比較的壊さず調理できる
（ジャガイモ・リンゴ・カボチャ等・・・）
③ノーマルフライでは製品化が困難な食物繊維を多く含む原材料でもフライ可能
（ゴボウ・玉ねぎ・インゲン・サトイモ等・・・）
④低温真空フライ製法では、サクッとした軽い特徴的な食感に仕上がる（パフィング効果）
⑤独特のクッキングフレーバー（加熱香味）
⑥褐変をおこしにくい
⑦フライ温度が低い

## 真空フライヤーの構成

①フライタンク
原料をフライするタンク。
弊社独自の真空状態によるフライ油送・フライ・脱油工程が連続して行えます。
②オイルタンク
フライ油をヒートアップさせるタンク。
レベルセンサー付で自動補給が可能です。
③真空ユニット
ミストセパレータ・コンデンサ・真空ポンプのユニット。
真空度 PID 制御も搭載。
④冷水ユニット
チラー・冷水タンク・循環ポンプ搭載。




## 真空フライヤー仕様

| 型　式 | 機械寸法 (W×L×H) (mm) | 1 バッチ処理能力【原料】(kg) |
|---|---|---|
| VF-2 | 1900×1600×2650 | 1～2 |
| VF-5 | 2570×2590×2600 | 2～5 |
| VF-50C | 6000×5000×4500 | 25～40 |
| VF-150C | 6700×6100×4500 | 60～100 |

※掲載の仕様は一例です。予告なく変更することがありますので、ご検討の際は仕様をお問い合わせください。

製品アドバイザーとしての経験も豊富で、真空フライ商品を作成されたことのないお客様への、商品サンプル製作・製品指導・新規事業提案なども行っております。

ISO9001認証取得
株式会社 品川工業所
http://www.qqqshinagawa.co.jp
本社・工場 〒636-0311 奈良県磯城郡田原本町八尾 508 TEL(0744)32-4055(代) FAX(0744)33-3480
東京営業所 〒110-0013 東京都台東区入谷 2-34-3 TEL(03)5603-2651(代) FAX(03)5603-2654
大阪営業所 〒551-0031 大阪市大正区泉尾 1-36-30 TEL(06)6554-3911(代) FAX(06)6551-7272
福岡営業所 〒812-0054 福岡市東区馬出 6-12-55 TEL(092)627-2828(代) FAX(092)627-2829
札幌出張所 〒003-0802 札幌市白石区菊水二条 2-2-12 TEL(011)376-5339(代) FAX(011)376-5360
藤井ビル菊水Ⅳ 7-710