

FRYERS

食品

製菓

医薬品・理化学

加熱攪拌機 - 炒め機

蒸す STEAM	切る CUT	炒める FRY	焼く BURN	潰す CRUSH	練る KNEAD	混ぜる MIX	冷やす COOL	濃縮 CONDENSE	揚げる FRY	搗く POUND	煮る BOIL	温める WARM	造粒 GRANULATION
-------------	-----------	------------	------------	-------------	-------------	------------	-------------	----------------	------------	-------------	------------	-------------	-------------------

中華鍋と同じ形状の容器と新攪拌方式で、
圧倒的なパラパラ感を実現。



あおり炒め機 BR-1200F

—あおり炒め機—
premium
AORI-STYLE

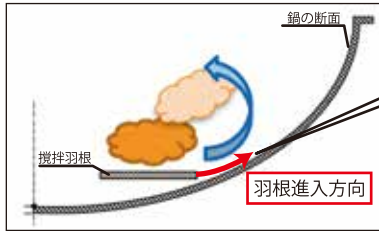
パラ



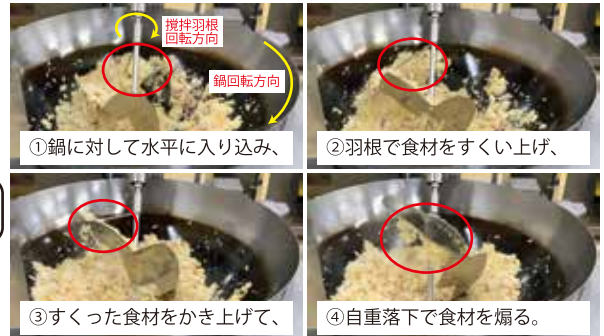
あおり炒め機 BR-1200F の特長

1. 新攪拌方式 - あおり攪拌でパラパラ炒飯に

新しい攪拌方式のあおり攪拌は食材へのダメージを大幅に抑制。米飯類では練る力が掛からない為、べたついた仕上がりにならずパラパラとした炒飯に仕上がります。



角度を付けずに羽根進入させる事で、食材へのダメージを極限まで抑制。

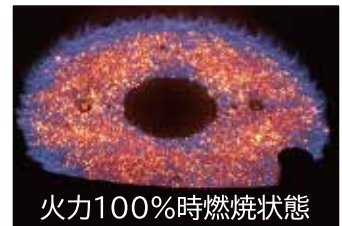


2. 鍋は中華鍋構造を採用。メタルニットバーナの採用で高火力での調理を実現。

鍋には本格中華を再現すべく、中華鍋構造（鉄鍋）を採用。丸底鍋になり、容器の厚みが従来機[※当社AQ-F型]の半分に。食材への伝熱量は2倍以上となり、より本格的な炒めが可能になりました。



さらに、メタルニットバーナの採用により、バーナ表面からの輻射と高温燃焼ガスの対流で効率の高い加熱が可能となっています。



火力100%時燃焼状態

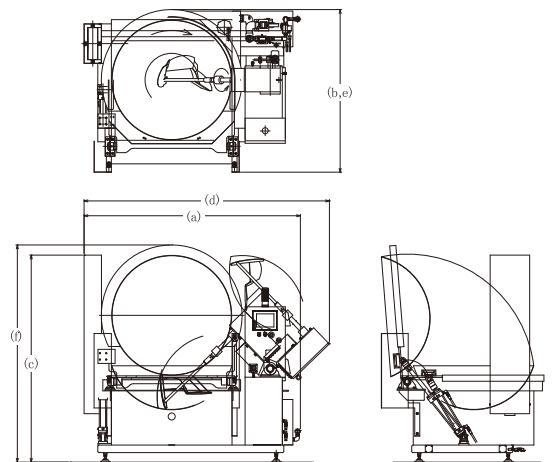
3. タッチパネルを標準装備。レシピ機能・ロギング機能を標準搭載。

BR-1200Fではタッチパネルを標準装備。作業工程をフォローするレシピ機能や、温度データなどを記録するロギング機能も標準搭載しております。



製品仕様

型式	BR-1200F	
製品寸法 (W×L×H) (mm)	(本体設置時) a)2,155×b)1,620×c)2,060	(各部上昇時) d)2,440×e)1,620×f)2,160
電源	3相 AC200V 50/60Hz	
電動機容量 (kW)	攪拌:0.4 油圧:0.55 鍋回転:0.4 ブロア:0.4	
攪拌変速方式	インバーター変速	
攪拌回転数 (min ⁻¹)	10~120Hz 5.0~60.0	
鍋回転数 (min ⁻¹)	10~71Hz 4.3~30.0	
容器全容量 (L)	約290	
加工能力 (kg)	約10~15	
容器加熱方式	直火加熱(ブラストバーナー)	
ガス供給量	LPG 2.8kPa時 83,000~25,000kcal/h	
機械重量 (kg)	約1,000	



※掲載している仕様は一例です。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。