

加熱攪拌機

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溶ける
MELT造粒
GRANULATION

独自羽根形状で食材へのダメージを大幅に抑制
フライパン状の広い鍋で食材をしっかり炒めます

フラット型炒め機 AQ-F型



麺類、総菜、米飯類など
様々な炒め物に一台で対応



AQ-2-F260Y

フラット型炒め機 AQ-F 型の特長

1. 中華料理の再現

フライパン状の平らで浅型の容器形状は、加熱面積が大きい為水分の蒸発が早く、炒め行程中に発生したドリップが抑制。

炒飯などはパラッとした商品に仕上がりに、野菜炒めなどはシャキシャキ感のある商品に仕上がります。



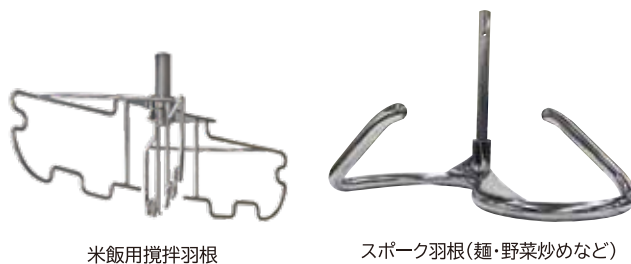
2. これまでにない画期的な攪拌羽根

鍋の表面に接することがない画期的な攪拌羽根は、その形状で食材に与えるダメージを最小限に。

米飯用・麺用攪拌羽根がそれぞれ標準で付属しているので、米飯・野菜炒め・麺類など各種炒め物に幅広く対応します。

1本のピンで取付された攪拌羽根は、交換作業も簡単に行えます。

用途に合った攪拌羽根の製作にも対応 お気軽にご相談ください



米飯用攪拌羽根

スポーク羽根(麺・野菜炒めなど)

3. シンプル構造 洗浄性・安全面

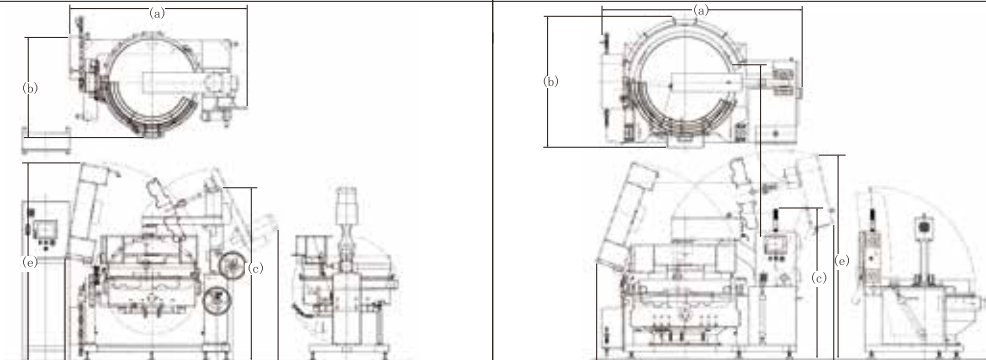
1本のピンで取外しできる攪拌羽根はパーツでの洗浄が行え、攪拌羽根の無い鍋面は、鍋面に施したテフロンコーティングで焦付きや付着を抑制。フラットな鍋のみとなる為洗浄作業も簡易に行えます。

跳ね上げ式安全ガードを標準装備し、停止操作を除く運転開始操作には2点押し操作を標準採用。



◎1本のピンで取り付けられた攪拌羽根は取り外しが簡単。

◎攪拌羽根のない内鍋は何も無く、洗浄作業もシンプル。

製品仕様	型 式	AQ-1-F160		AQ-2-F260Y	
	製品寸法	(mm)	(本体設置時) a)1,880×b)1,240×c)1,850 (攪拌機・安全カバー上昇時) d)2,270 × e)2,120	(本体設置時) a)2,215×b)1,440×c)1,630 (攪拌機・安全カバー上昇時) d)2,650 × e)2,310	
	電 源		3相 AC200V 50/60Hz		
	設備電力	(kW)	攪拌用モータ:0.4		攪拌用モータ:0.75 油圧用モータ:0.75
	攪拌変速方式		インバーター変速		
	攪拌回転数	(min ⁻¹)	(公転数 / 自転数) 1.8~18.1 / 4.2~42.0		(公転数 / 自転数) 4.9~29.2/11.6~69.8
	容器全容量	(L)	160		260
	稼働量		98L 米飯、麺の場合15kg		156L 米飯、麺の場合30kg
	容器加熱方式		ガス加熱		
	都市ガス消費量	(kcal/h)	供給圧 2.0kPa 時 56,000		供給圧 2.0kPa 時 80,000
	LPガス消費量	(kcal/h)	供給圧 2.8kPa 時 50,400		供給圧 2.8kPa 時 72,000
	機械重量	(kg)	350		1,100
	外形図				

※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。