

# IH丸型フライヤー

## 大きな油槽でお客様の目の前で調理。 視覚的にアピールするIH丸型フライヤー

**新製品**


MISR-18K

**天ぷらに  
最適!**


### IH方式で高効率

熱源はIH方式7kWによりハイパワーで天ぷらを調理しますので、お客様を待たせません。さらに、省エネボタンを押すと、設定温度より低い温度でのアイドリング運転が可能で、節電及び油の劣化抑制効果で経済的です。

### 調理の効率アップ

調理がスムーズに行える大きな丸型油槽を採用。大量の揚げ物を効率良く調理できます。

### 清掃作業の省力化

突起物のない丸型油槽は汚れを楽に拭き取れ、本体はパイプ脚を採用しフロアをモップ掛けできます。

### 油費用の節減

揚げカスは油槽底部のクールゾーンに沈むため、油の劣化を少なくして油を長持ちさせます。

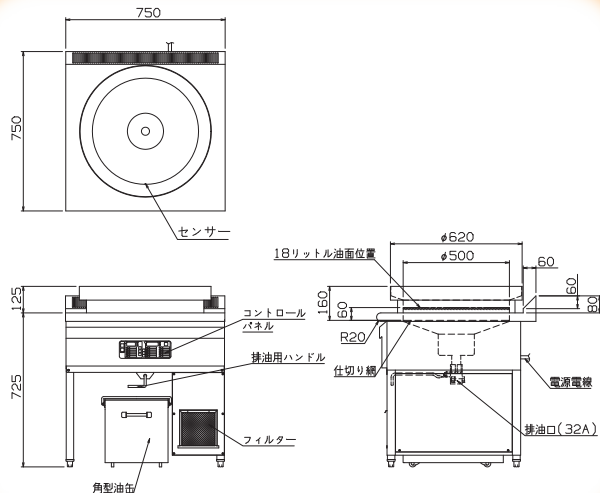
### メニュープログラム搭載

油の温度は5種類、調理時間は10種類まで登録できます。



### 安全・安心

油温の異常上昇時の過昇防止機能と、その他の異常もエラー表示とブザーでお知らせし、通電をストップする安全設計です。



### 仕様

モデル	外形寸法(mm)			電源容量	消費電力	電源電線 2m 引掛プラグ付	一次側 最大 電流値 (A)	漏電 ブレーカー 容量	適正 油量 (ℓ)	本体 質量 (kg)
	間口 (W)	奥行 (D)	高さ (H)	3φ200V						
<b>MISR-18K</b>	750	750	725	7.8kVA	7.0kW	接地 3P-30A	22.5	3極:40A	18	80

◎付属品／天蓋、仕切り網、角型油缶、油こし、すくい網、天ぷら仕切り板(各1個)  
※漏電ブレーカーは、高調波誤動作対策品の30mA感度のものをご使用下さい。

東京・大阪・名古屋・札幌・盛岡・仙台・千葉・金沢・広島・福岡・鹿児島地区にて、オール電化テストキッチンを完備しております。下記支店、営業所までお問い合わせ下さい。



HACCP&新調理法の厨房システムメーカー  
**ニチワ電機株式会社**

<http://www.nichiwadenki.co.jp/>

本社 ☎(079)568-0581(代) 長野営業所 ☎(0263)48-2891(代)  
 東京支店 ☎(03)5645-2691(代) 静岡営業所 ☎(054)254-0801(代)  
 大阪支店 ☎(06)6838-5001(代) 三重営業所 ☎(059)229-8501(代)  
 名古屋支店 ☎(052)701-9851(代) 京都営業所 ☎(075)605-4811(代)  
 札幌営業所 ☎(011)856-7091(代) 岡山営業所 ☎(086)246-3151(代)  
 盛岡営業所 ☎(019)646-9851(代) 広島営業所 ☎(082)229-3391(代)  
 仙台営業所 ☎(022)717-3191(代) 山口営業所 ☎(083)973-4771(代)  
 埼玉営業所 ☎(049)248-7811(代) 高松営業所 ☎(087)861-2531(代)  
 千葉営業所 ☎(043)290-1231(代) 松山営業所 ☎(089)935-7341(代)  
 横浜営業所 ☎(045)861-0141(代) 福岡営業所 ☎(092)621-9001(代)  
 新潟営業所 ☎(025)281-6181(代) 熊本営業所 ☎(096)378-8661(代)  
 金沢営業所 ☎(076)249-7521(代) 鹿児島営業所 ☎(099)258-4721(代)

代理店・特約店

※カタログ仕様は品質向上のため予告なしに変更することがあります。  
 このカタログの記載内容は2014年12月現在のものです。