

赤外線効果抜群!コンベヤーの特性を活かして 自動化調理で調理作業を軽減!高品質!

天ぷら店・揚げ物専門店・スーパー惣菜店 様におすすめ製品



EFCH-8LN

人手不足解消!

省力化

1台で3名分の働きが実現!

生産性向上に貢献致します!

自動連続調理で
生産性の向上!

特許登録済

最適な油温管理 & 省エネ!
品質の安定供給に貢献!

清掃が容易!
油槽はフラット仕様

赤外線効果により
調理時間の短縮!



2020.9



ニチワ 赤外線連続フライヤーの特徴!

I・II

IV

V



I 自動連続調理

- 自動調理なのでコンベヤーの投入口に食材を投入するだけで、食材の返し等の調理技術は不要で、手間が少なく、作業が大幅に軽減できます。



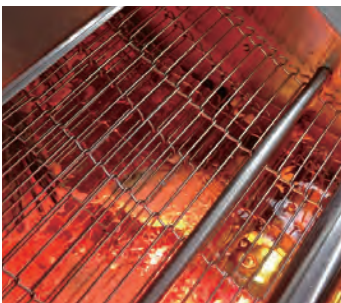
II 最適な油温管理 & 省エネ 特許登録済

- 食材投入による油温低下を素早く察知して、復帰させることで油温を一定に保ちます。
- 調理温度と時間が一定のため、均一に仕上がります。
- 独自の制御でハロゲンヒーターの寿命を延ばし、また省エネ効果も向上します。



III 清掃が容易! 便利機能!

- 揚げカスは、調理中にコンベヤーネットで移送するので、すくう手間が軽減できます。
- コンベヤー部分が簡単に持ち上がり、且つ油槽はフラット形状のため清掃が容易です。



IV 赤外線効果

- ハロゲンヒーターの特徴である直火型即効性と赤外線の波長効果により食材の芯温上昇が従来よりも早くなり、高品質に仕上がりと生産性も高く効率的です。



V コンベヤーの特性

- 油槽から出たコンベヤーネット上でしっかりと油切りをすることで、べたつきなく、美味しくカラッと仕上がりと、高品質で安定した連続調理ができます。

全国12拠点にテストキッチンを常設しております。お近くの支店、営業所までお気軽にお問い合わせください。

赤外線連続フライヤー《メニュー例》



とんかつ

- 食材:豚ロース・120g/ケ・チルド
- 設定時間:3分
- 設定温度:170℃



天丼(天ぷら)

- 食材:海老、かぼちゃ、なす等・チルド
- 設定時間:2分
- 設定温度:180℃



唐揚げ

- 食材:鶏もも肉・30g/ケ・チルド
- 設定時間:3分
- 設定温度:170℃



海老フライ

- 食材:海老:50g/尾・チルド
- 設定時間:3分
- 設定温度:170℃

時間、温度は食材の形状等条件によって異なります(写真はイメージです)

オペレーション《例》

食材投入

●海老天

すべり板使用



●とんかつ



●とんかつ

ネット使用



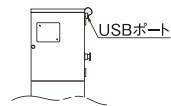
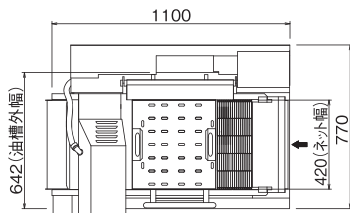
赤外線効果で自動加熱



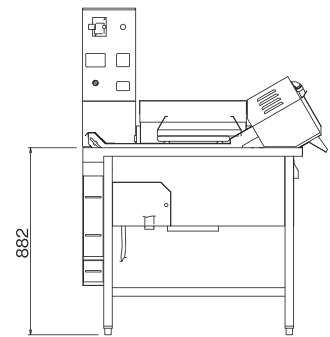
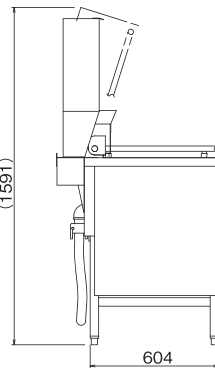
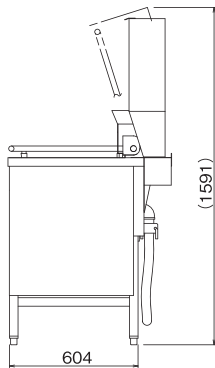
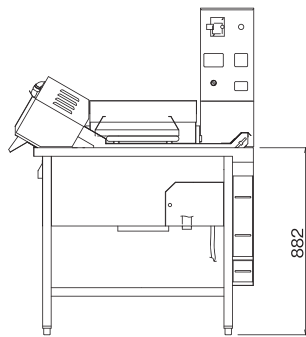
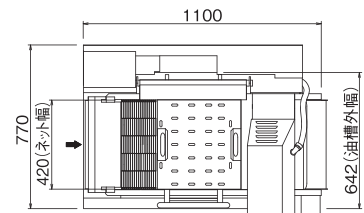
しっかりと油切り後、調理完了



※お客様の用途に応じて、投入口は、すべり板を外してネットに食材を置いて、投入もできます。



USB対応仕様(EFCH-8RN-U)の
コントロールパネル部



EFCH-8RN (食材投入口:右)

EFCH-8LN (食材投入口:左)

モデル	外形寸法 (mm)			定格消費電力 3φ200V	電源電線 2.5m 引掛プラグ付	一次側最大 電流値 (A)	調理 能力 (個/h)	適正 油量 (ℓ)	食材 投入口	排油 バルブ (A)	排水 バルブ (A)	本体 質量 (kg)	付属品				
	間口 (W)	奥行 (D)	高さ (H)										脱着式 遮光板	脱着式 入口 すべり板	カス 受け箱	油受け	ゴム ヘラ
EFCH-8RN	1100	770	882	7.5kW	接地 3P-30A◎	27.7	150	36.5	右	32	32	175	1	1	1	1	1
EFCH-8LN									左								

USB対応仕様(EFCH-8RN-U・EFCH-8LN-U)

USBメモリへ調理温度記録の取り出しと液晶タッチパネルに温度グラフの表示が可能になります。

○調理能力は、1個120gのとんかつ(-3℃~5℃)によるものです。○標準装備/安全装置(温度過昇防止装置、非常停止ボタン)

●オプション/専用ろ過機(NY-60BR/NY-60BL)

遠心分油機

揚げカスの処理にお困りの
お客様におすすめ製品!

- 高速回転で揚げカスから油を分離する遠心分油機!
- コンパクトで静か!小スペースに設置可能。
- 分油した油は再利用可能。コストメリットを考え抜いた製品です。
- 揚げカスからの発火防止に貢献します。



OCN-200

モデル	外形寸法 (mm)			定格消費電力 100V	電源電線 2m プラグ付	一次側最大 電流値 (A)	処理能力	本体 質量 (kg)
	間口 (W)	奥行 (D)	高さ (H)					
OCN-200	190	460	623	210W	接地 2P-15A◎	2.1	約500g/回	30
OCN-350	350	560	765				約1500g/回	

◎付属品/投入ホッパー、脱油カゴ、油受け箱(各1個)

●オプション/三方カバー、ろ過白布

※詳細については単品カタログ(D-4)をご覧ください。

電気食用油ろ過機(EFCHシリーズ専用ろ過機)

油が直ぐに劣化してしまう、1日でも長く
使用したいお客様におすすめ製品!

- 製品のラインナップ多数!ニチワのろ過機。
- お客様の用途に合わせて、ろ紙などの選べるオプション。
- フライヤー一体型のろ過システムもご好評いただいています。



NY-60BL

モデル	外形寸法 (mm)			定格消費電力 100V	電源電線 4m プラグ付	定格電流値 (A) (50/60Hz)	ろ過能力 (ℓ/分)	タンク容量 (ℓ)	本体質量 (kg)
	間口 (W)	奥行 (D)	高さ (H)						
NY-60BR	615	510	410	250W	2P-15A◎	6.2/5.2	約15	37	47
NY-60BL									

◎付属品/ろ紙押さえ、金網、ろ紙交換工具、耐熱ホース、カス受けカゴ、ろ過槽蓋、ろ過槽榨蓋(各1個)、ろ過機からの給油用ソケット(一式)、ろ過機用吸着マグネット(一式)、ろ紙(2枚)

東京・大阪・名古屋・札幌・盛岡・仙台・千葉・金沢・広島・高松・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。下記フリーコールへ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/

全国共通フリーコール ニチワコール

0120-218506

東京本社 ☎(03)5645-8751(代)
兵庫本社 ☎(079)568-0581(代)

支店:東京/大阪/名古屋
営業所:札幌/盛岡/仙台/埼玉/千葉/横浜/新潟/金沢/長野/静岡/
三重/京都/神戸/和歌山/岡山/広島/山口/高松/松山/
福岡/熊本/鹿児島

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2020年9月現在のものです。