



遠心分油機



ニチワの遠心分油機は
コンパクトで静か!



高速回転で揚げカスから油を分離 安全な処理で火災予防

高い処理能力とコストメリット

スーパーや
外食店に!



OCN-200
約500g/回



OCN-350
約1500g/回



詳しくは動画で!

高い処理能力

遠心力を利用して、揚げカスと油を分離し 約50% の油を再生できます。

コストメリット

分油した油は再度利用可能!
揚げカスの廃棄費用も低減できます。

自然発火の危険防止

揚げたて直後のカスが 30秒 で
約75°C まで低下します。

簡単操作

揚げカスを投入し、運転キーを押すだけ。

簡単お手入れ

各パーツは取外して洗浄可能!
本体内部も水洗いでき、清潔に保ちます。

<分油前>



揚げカス：500g
温度：約170°C
(揚げカスをOCN-200にセットし、運転後に取出して計測)

運転ボタンON



1回処理時間30秒

<分油後>



揚げカス：250g
温度：約75°Cまで低下



※分油量比率は 約50%
[約250g(220cc)]

●自然発火防止作業の軽減

高速回転で分油するため、揚げカスは30秒/回の処理で約75℃以下に冷却され酸化による自然発火条件を軽減します。
(当社検証結果による)

●静かな作動と高い処理能力

- ・回転速度制御により非常に静かです。
 - ・揚げカスを1回30秒で処理できます。
- OCN-200は約500g/回、
OCN-350は約1500g/回 ※3回までの連続運転が可能。

●置き場所を選びません

コンパクト設計ですので、省スペースに設置できます。

●安全・安心

脱油カゴは投入ホッパーを確実にセットしないと回転できない安全設計です。

●油の飛散抑制

「エアリターン空冷」構造搭載。
分油時に排出される油を含んだ熱気を吸引し、油の飛散を抑えます。
本体機器や周辺をクリーンに保ちます。

●揚げカス処理が楽々

揚げカスを投入し、運転キーを押すだけ。
脱油カゴは上部より取外せますので、残った揚げカスの取出しが容易です。

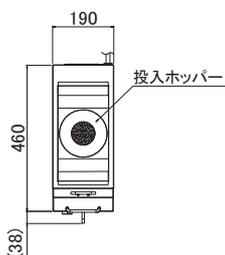


●お手入れしやすい構造

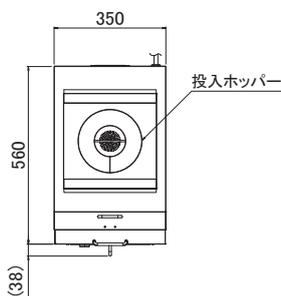
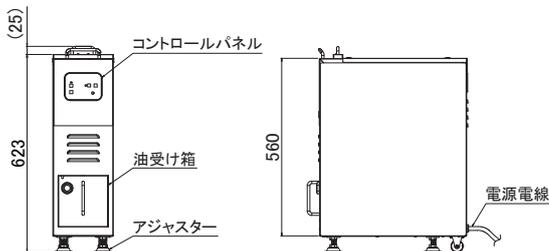
付属品の各パーツは取外して洗浄可能！
本体内部も水洗いでき、清潔に保ちます。
脱油カゴ内の揚げカスが取出しやすい、ろ過白布をご用意（オプション）。
※脱油槽に水を溜めるのは不可。



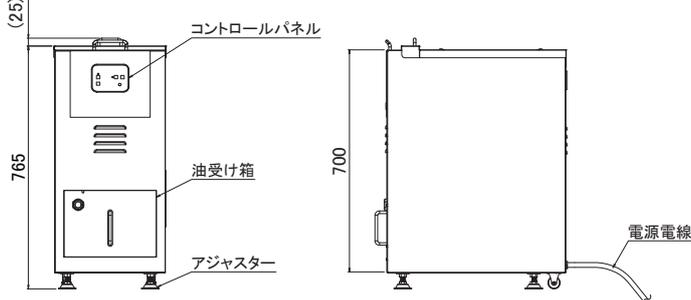
分油後、ろ過白布にて揚げカスを廃棄できます。
(ろ過白布の底裏面に取手が付いています)



●OCN-200



●OCN-350



モデル	外形寸法(mm)		定格消費電力	電源電線	推奨漏電ブレーカー容量(A)	処理能力	本体質量(kg)	
	間口(W)	奥行(D)						高さ(H)
OCN-200	190	460	623	100V 210W	2m 接地2P-15A (アース) プラグ付	15	約500g/回	30
OCN-350	350	560	765	100V 210W	2m 接地2P-15A (アース) プラグ付	15	約1500g/回	45

- 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

●付属品



投入ホッパー



脱油カゴ



油受け箱

●オプション



三方カバー
(投入ホッパー上にセットして使用します)



ろ過白布
(脱油カゴ内にセットして使用します)

SC
SAFETY&CLEAN
ニチワの電気厨房機

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ください。



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

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

全国共通フリーコール ニチワコール

フリーコール 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2025年1月現在のものです。