

加熱機器

連続揚物機



FAG-N5LT

衛生管理と作業性、熱効率を重視したNLタイプ。

POINT

1

**排気熱交換方式を採用し、熱効率が大幅にアップ**

新しい加熱方式は、油槽の投入側と出口側にそれぞれ燃焼室を設け、燃焼室で熱せられた高温の燃焼熱で油槽全体を加熱する排気熱交換方式を採用。従来放出していた排気熱も加熱に利用でき、熱効率が大幅にアップしました。また、油槽の加熱面積を大きくしたことにより、燃焼熱の吸収力も大きくなりました。

POINT

2

**メニュー・プログラム機能を搭載**

メニューによって異なる揚げ時間や油の温度を30品目にわたってデータ登録ができるメニュー・プログラム機能を搭載して、揚げ物作業がより効率的になりました

POINT

3

**きめ細やかな安全対策**

感震装置、過熱防止装置、空焚防止装置、口火立消安全装置などを装備しているため、安心してご使用いただけます。

※製品の仕様および外観は、製品改良のために予告なしに変更する場合があります。  
※その他の仕様や価格については営業にお問い合わせください。

