

POINT 4

油の臭気拡散を防ぐ

- 揚げ油の臭気拡散を防ぎ、お店の雰囲気を変えない。
- 誰にでも使いやすいタッチパネルを採用
- メニュー登録機能で誰でも簡単、ラクラク調理



オンデマンドフライヤー

- 密閉式のため、ニオイが漏れづらく、油跳ねがありません。お店の雰囲気を壊さずに、安全・安心に揚げ物を揚げられます。



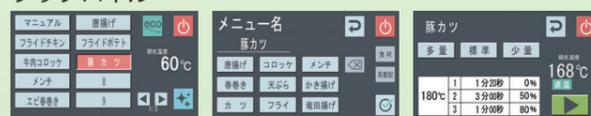
投入部 開口

投入部 閉口

油臭気 防ぐ

- タッチパネル式で直感的な操作。メニュー登録機能で、アルバイトやパートの方でも誰でも同じクオリティに仕上げられます。

タッチパネル



基本メニュー

メニュー登録画面

登録された調理内容

●使用イメージ



●幅広い業種・業態におすすめ



カフェ

コンビニ

ファミリーレストラン

揚げ物専門店

テイクアウト専門店

ファストフード



●専用架台



TFLM-40CT



TFLM-40

型式	外形寸法(mm)			税込み価格	本体価格	油量	電源	消費電力 (50/60Hz) kW
	間口	奥行	高さ					
TIFLM-40	400	600	900	¥1,320,000	¥1,200,000	7.5L	3φ200V	4.2
専用架台								
TFLM-40CT	400	532	500	¥132,000	¥120,000	—	—	—
TFLM-40	400	500	500	¥82,500	¥75,000	—	—	—

●メニュー例

 <p>柔らかひれかつ 揚げる 170℃ 2分30秒 品目コード: 3941800</p>	 <p>衣がサクサクのコロッケ 揚げる 180℃ 2分15秒 品目コード: 3219320</p>	 <p>(得)オムレツ50 揚げる 170℃ 3分30秒 品目コード: 3790310</p>
 <p>特選旨唐揚げ(生IQF) 揚げる 180℃ 3分30秒 品目コード: 3746000</p>	 <p>サクッとクリーミーコロッケ55R 揚げる 180℃ 3分 品目コード: 3755300</p>	 <p>大葉とチーズのチキンカツ110 揚げる 180℃ 4分 品目コード: 3813700</p>

※当社調べ

特許 出願済



スピード・省エネ・ヘルシー調理
すべてに革命を起こします

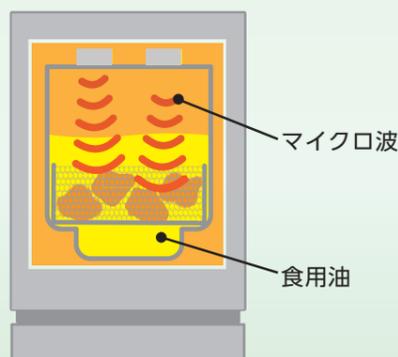
いつでも揚げたて

揚げ時間を最大1/3に短縮
注文後すぐに提供でき
カラッとヘルシーに仕上げます

揚げたて
ヘルシー



秘訣は揚げ時間最大1/3短縮にアリ



揚げ時間が1/3に短縮！ 4つの嬉しいメリット

- マイクロ波と油の同時加熱により、従来の揚げ物調理時間を驚きの1/3に短縮。揚げ時間が短くなることにより、常に揚げたてヘルシーな揚げ物をお客様に提供でき、バイオーダーによる食材ロス削減、提供スピードUPによる客席回転率向上まで実現。人手不足時代に対応した簡単操作で、飲食店の収益改善に貢献します。

お客様を待たせず常に揚げたてを提供できる

バイオーダーで食材ロスを減らせる

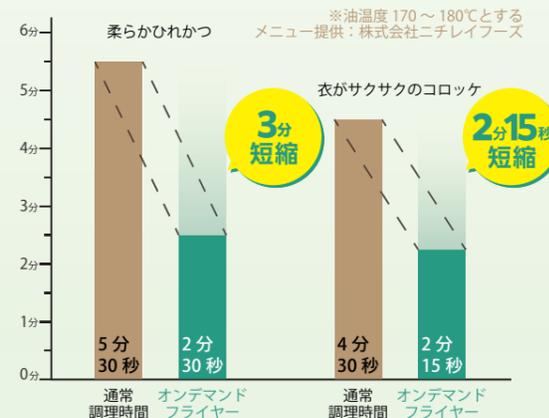
油の吸収量が減りヘルシーに仕上げる

省エネでランニングコスト減ムダなく調理

POINT 1 揚げたて、食材ロスゼロ

- 揚げ時間を最大1/3に短縮。常に揚げたてを提供できる
- 注文を受けてから揚げるバイオーダーでムダなく調理
- ピーク時の仕込みを減らし、廃棄コストを下げる

揚げ時間比較



外食産業における食品廃棄物の発生状況と主な要因

●仕込みすぎてしまう

- 食べ残し
- 流通・保管過程

出典：農林水産省
外食・中食産業における食品ロスについて



●過去の売上に基づいて食材を準備しても、突然の天候悪化などで予想より売上が伸びず食品ロスが発生してしまうことがあります。

オンデマンドフライヤーなら“ピーク時の仕込み”を無くせる

●揚げ時間を短縮！バイオーダーで(注文を受けてから揚げる)必要分だけを調理でき食材がムダにならない

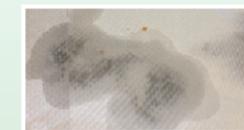
●冷凍・チルド(生)どちらでも調理可能仕込み不要の料理で廃棄コストを下げる

POINT 2 揚げ時間が短くヘルシー

- 食材の外と中を同時に加熱。揚げ時間が短くなる
- 油の吸収率が40% CUT！揚げ物がヘルシーに
- ヘルシー＆揚げたてを提供でき、顧客満足度が向上します



揚げ時間が短くヘルシー



POINT 3 ランニングコスト削減

- 熱が外気へ逃げづらい構造のため、油温を高く保てる
- フード一体型のため、作業環境が高温になりづらく冷房ランニングコストを下げる事ができる

- 密閉式で高い保温効果が見込め、約20%もの省エネ効果。
- フード一体型で、冷暖房のランニングコストを削減。

約27,000円/年削減

約15,000円/月削減

集中排気で涼しい厨房

コストダウン



省エネ

扉が密閉し熱が外気へ逃げず保温効果が高い



※冬場：従来排気量600m³、専用フード200m³、外気温度10℃、室内温度20℃、営業時間15時間、揚げ総時間1.5時間、電気従量料金25円/kWhの場合