

fujimak

バリオ シリーズ

FIV2-17 / FIV2-25 (P)
FIV100 (P) / FIV150 (P)

調理を完璧にコントロールするために



フードビジネスのトータルサポート
株式会社フジマック

クッキングライブのご案内

全国のフジマック営業所では随時、フジマック機器を更に上手く使いこなすポイントを調理技術アドバイザーが業種・業態別メニューをわかりやすく実演、ご説明しています。調理テスト、研修会などにもご利用いただけます。(要予約) 詳しくは最寄りの営業所またはホームページをご覧ください。



■ 東京クッキングラボラトリー ■ 浅草クッキングラボラトリー ■ 札幌クッキングラボラトリー ■ 仙台クッキングラボラトリー ■ 埼玉クッキングラボラトリー(上尾)
■ 横浜クッキングラボラトリー ■ 名古屋クッキングラボラトリー ■ 大阪クッキングラボラトリー ■ 広島クッキングラボラトリー ■ 博多クッキングラボラトリー

「クッキングライブ」
開催会場

・札幌・釧路・函館・旭川・仙台・山形・青森・盛岡・郡山・東京(麻布/浅草)・千葉・横浜・埼玉(上尾/鶴ヶ島)・前橋・新潟・長野・名古屋
・金沢・大阪・京都・広島・福山・岡山・山口・松江・高松・松山・高知・徳島・福岡(博多/古賀)・長崎・熊本・大分・宮崎・鹿児島・沖縄

厨房機器保守契約のご案内

フジマックは、定期点検などにより、機器の故障を事前に察知してトラブルを防ぎ、お客様にいつもベストコンディションで機器をお使いいただくため、厨房機器の『保守・メンテナンス年間契約』をお勧めしております。

- 定期点検の実施で、故障箇所を事前に察知し、不測の故障の発生を抑えて機器のトラブル、営業損害を減少させます。
- ご契約いただいた全ての製品を細かく点検し、常にベストコンディションを保ちます。
- コンディションを保つことで機器の耐久性が向上、長期間使用が可能になり、作業効率、経済性も向上します。
- 万一のトラブルにも、365日、専門の研修を修了したサービスエンジニアが、迅速に的確に対応いたします。
- 1年毎に契約の見直し、継続・解約が可能です。年間契約の定期点検のため、事前の予算計画が立てられます。

※詳しくは最寄りのフジマックまでお問い合わせ下さい。



フジマックリースプラン&クレジットプラン

- フジマックでは、月々わずかなお支払いで最新のフジマック製品をご使用いただける便利なリースプランと、機器の納入後に月々分割してお支払いいただけるクレジットプランを用意しています。
- リースプラン、クレジットプランは、お客様のご要望に合わせてさまざまなタイプを用意しています。

※詳しくは最寄りのフジマックまでお問い合わせ下さい。



安全に関するご注意

- ご使用の前に必ず取り扱い説明書(取扱説明編・工事編)をよくお読みの上、正しくご使用下さい。
- 本カタログに掲載されている製品は本来の目的以外には使用しないで下さい。
- 本カタログに掲載されている商品は屋内専用としてご使用下さい。
- 据え付け工事、ガス、電気工事等が必要となります。フジマックまたは資格のある専門業者にご相談下さい。

※本カタログ掲載の製品の仕様・外観等は品質向上のため、予告なしに変更する場合があります。 ※本カタログ掲載の価格は経済情勢により変更する場合があります。
※本カタログ掲載の価格には消費税、運賃、搬入・据付工事費及び試運転調整費等は含まれておりません。

フジマックグループ製造部門 株式会社フジマックネオでは、ISO9001・ISO14001の認証を取得しています。

株式会社フジマック

本社/〒106-0047 東京都港区南麻布 1-7-23
☎ 03-4235-2200(代) <https://www.fujimak.co.jp/>

25.01.05.82E

茹でる・焼く・炒める・煮る・揚げる、

高速かつ均一な高性能加熱システムにより、完璧な温度管理でミスなくスピーディに



多彩なメニューを高品質かつ効率的に同時調理できる、デュアルパン・シリーズ。



FIV2-17
パン容量: 17L×2



FIV2-25 (P)
パン容量: 25L×2

さらに圧力調理もすべてこの1台で。

調理。進化した自動調理で監視の手間をかけずに、正確に希望の仕上がりを実現します。



大量の料理でも迅速かつ高品質に調理できる、大容量パン・シリーズ。



FIV100 (P)
パン容量: 100L



FIV150 (P)
パン容量: 150L

正確な温度や時間のコントロール性能が、
調理の常識を大きく変えていく。

鍋の役割を1台に

茹でる、焼く、揚げるなど、調理に応じた鍋の役割を
この1台に集約しました。

さまざまな種類の鍋の収納スペースや、
調理機器の設置スペースの削減、片付けや洗浄作業の軽減、
何より調理作業の集約でムダな動きがなくなり
調理に集中でき、仕上がりの向上にも繋がります。

高速加熱

パリオの高速加熱システムなら、
大量の食材を投入しても、素早く設定温度へ復帰。
常に最適な温度で高効率に調理ができるので
調理品質が飛躍的に向上します。
予熱時間のムダがなく、
調理時間を1/4近くまで短縮が可能です。

自動調理

調理する食材または調理方法を選択し、
焼き加減など仕上がりを設定。
あとは、パリオが食材の量・サイズを判断し、自動で
調理を進行します。ポイルやフライなどは
仕上がりと同時に、自動でリフトアップするので、
監視の必要がありません。



均一加熱

パン底の高精度センサが、秒単位で温度を監視し、
調理の進行をお知らせします。
パン底の均一加熱と1℃単位の正確な
温度コントロールが可能なので、
仕上がりのムラや焼きすぎ、焦がしなどによる
食材ロスを軽減できます。



清潔・安全

パンを素早く清掃できる、シャワーとストリート切り替え式
のハンドシャワー、傷や錆に強いステンレス製パンなど
衛生的にお使いいただけるように設計されています。
さらに、パンの側面が高温にならない構造、
電動ティルティング機構、オイルカート(オプション)の
使用など、安全性も考慮されています。

バリオ デュアルパン・シリーズ 17L×2 / 25L×2



同時調理やアラカルト調理に最適なデュアルパン。
2つのパンと加熱ゾーンの分割機能で、
多品種調理を同時に、高品質に、効率的に仕上げます。

レストラン、スーパーマーケット、
幼稚園、保養所や福祉施設などの
厨房で活躍しています。



パン容量34L (17L×2)
FIV2-17



パン容量50L (25L×2)
FIV2-25 / FIV2-25P
圧力調理対応モデル

コントロールパネル/ジョグダイヤル

直感的に操作・設定が可能なディスプレイ。
調理の進行具合を的確にお知らせします。

芯温センサ

蒸気排出口 (FIV2-25P)

自動注水口

オートリフト用
アーム・バスケット
(オプション)

圧力調理用ロックシステム
(FIV2-25P)

ハンドシャワー



芯温センサ

6点計測の芯温センサを標準装備。食材の温度を
的確に管理でき、調理ミスの軽減に効果的です。



オートリフト

バスケットが自動でリフトアップする機構を標準装備。
※リフトアーム・バスケットはオプションです。



電動ティルティング

ボタンとダイヤルの同時操作で、パンを60°まで
傾けられるティルティング機構搭載。



自動注水

設定した水量を正確かつ迅速に1L単位で注水。
水の計量・運搬が必要ありません。



ハンドシャワー

清掃作業は、本体前面に設置された
ハンドシャワーで簡単に行えます。
シャワーとストレートの切り替えが可能です。



専用架台

デュアルパンに合わせた専用架台。
さまざまなバリエーションも用意しています。

バリオ 大容量パン・シリーズ 100L / 150L



大量調理を均一に高品質で仕上げる大容量パン。
圧倒的なパワーと完璧な温度コントロールで、
ムラなく、ムダなく、そしてスピーディに仕上げます。

ホテルや病院、社員食堂や学校
給食施設、食品加工工場などに
最適なシリーズです。



パン容量100L

FIV100 / FIV100P
圧力調理対応モデル



パン容量150L

FIV150 / FIV150P
圧力調理対応モデル



芯温センサ

6点計測の芯温センサを標準装備。
食材の温度を的確に管理でき、上質な仕上がり、
調理ミスの軽減に効果的です。



オートリフト

茹で物や揚げ物調理の終了と同時に自動でリフト
アップするので、監視の必要がなく、調理ミスも
ありません。※リフトアーム・バスケットはオプションです。



自動注水

設定した水量を正確に素早く1L単位で注水します。
大量の水の計量や運搬の必要がありません。



ハンドシャワー

清掃作業は、本体に設置されたハンドシャワーで
簡単に行えます。シャワーとストレートの
切り替えが可能です。



オイルカート

作業の安全性をサポートする各種機器をラインナップ

食用油の注入・排出を安全にサポートするオイルカートや、大量の料理を運搬しやすいバリオモータービルも
用意しています。



バリオモータービル



高速加熱/均一加熱

高性能加熱システムにより、パン底全体を常温から200℃まで約2分30秒以内*で高速かつ均一に加熱が可能。

調理温度・時間を正確にコントロールできます。

*モデル・条件により異なります



革新的な高速加熱を可能にしたセラミック加熱体が、短時間で設定温度までパン底を加熱。常に設定温度で調理ができるので、調理品質が安定します。食材を投入した瞬間の温度低下やオーバーシュートもほとんどありません。

料理品質を保証する高性能加熱システム

設定温度へ高速かつ均一な加熱が可能なので、パン底の温度にムラがなく均一な仕上がりになります。さらに、ヒータごとに配置されたセンサで、正確に温度をコントロールできるので、焼きすぎ、煮すぎ、揚げすぎによる食材ロスも改善できます。

ムラのない
均一な
仕上がり



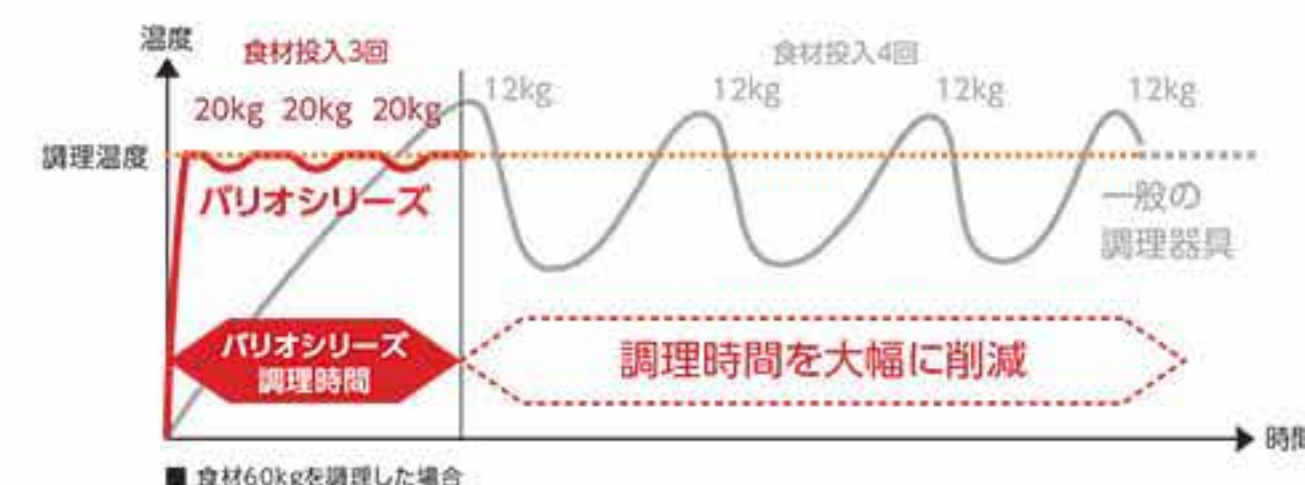
設定通りの
焼き加減



調理時間を大幅に短縮し、省エネ・生産性の向上を実現

大量の食材を投入しても、温度復帰が早いので調理時間を1/4近くまで短縮可能。

その高い熱効率で予熱時間のムダを省き、大幅なエネルギー消費量の削減と生産性の向上を実現します。



調理時間を短縮する圧力調理機能 (FIV2-25P・100P・150P)

圧力調理機能搭載モデルは、iVarioBoost加熱システムにより、スープ・シチューなどの煮込み時間が、最大35%短縮できます。



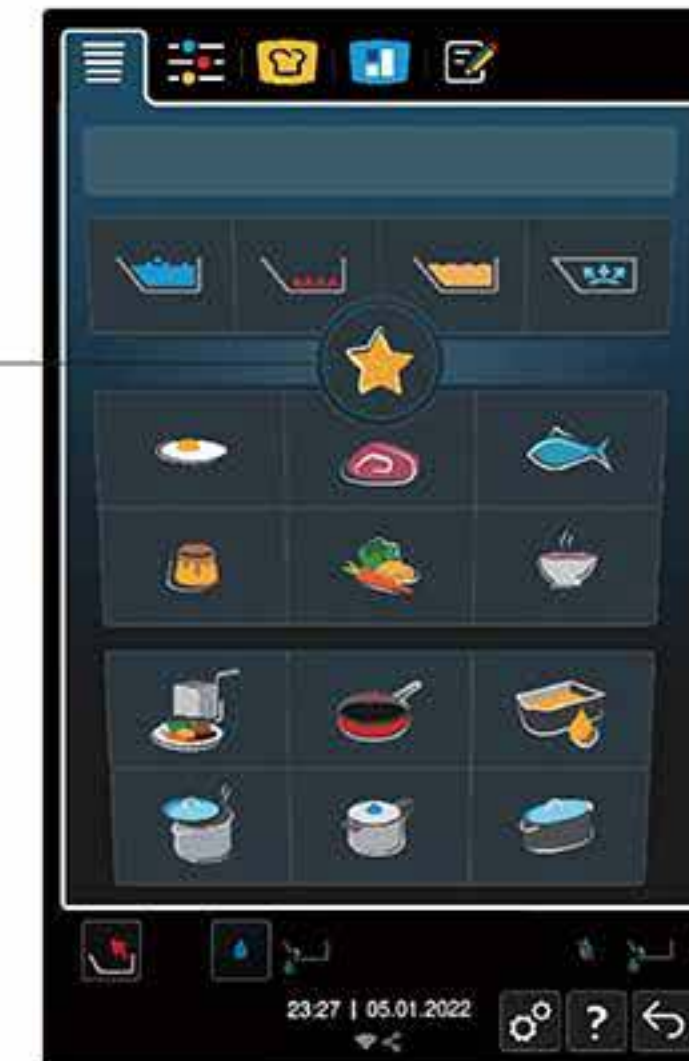
圧力調理中は
確実にロック
する安全設計



大量の仕込みも大幅に時間短縮ができて助かっています。今までよりもメニュー考案の時間も増えて細かくスケジュールが調整できるようになりました。まさに画期的な調理機器だと思います。



お気に入り

登録メニューを
ワンタッチで呼び出し

食材から選択



卵料理

肉

魚

牛乳を使った
料理とデザート野菜と
サイドディッシュスープと
ソース

調理方法から選択

フィニッシング
(再加熱)

焼く/炒める

揚げる



茹でる/煮る

圧力調理
(Pモデル)

煮込み

食材

調理方法

食材または調理方法
アイコンを選択

メニューを決定する

芯温センサの使用、焼き色、
仕上がり具合などを設定

残り時間

調理温度や
仕上がり具合
などの設定

自動調理

6つの食材、6つの調理方法*からワンタッチでメニューを選択。
希望の仕上がりを設定すれば、あとは自動で調理が進行します。
自動給水やバスケットのオートリフトなど、
調理工程の自動化が作業の効率化、
負担の軽減、食の安全性を促進します。

*FIV2-17、2-25は5つの調理方法

*FIV2-17では、自動調理モードでの低温調理はオプションとなります。
(詳しくは最寄りの営業所までお問い合わせ下さい)



低温長時間調理も自動で可能

低温調理のプロセスを選択することで、
夜間などでも長時間の調理が安定します。



自動調理で思い通りの加熱調理をバリオにお任せできるので、厨房スタッフを少人数化できました。
さらに、作業負担の軽減や時間の短縮で、調理にもうひと手間かける心の余裕に繋がります。



加熱ゾーンの分割

パンを最大4つの加熱ゾーンに分割し、異なる温度帯で調理を同時に行えます。使用しないゾーンは加熱されないので省エネになります。

*FIV2-17では、加熱ゾーンの分割はオプションとなります。
(詳しくは最寄りの営業所までお問い合わせ下さい)



同時調理を可能にするゾーン分割

異なる調理を同時に進めたい場合に、パンを分割して各々に温度設定ができます。自動調理とマニュアル調理の組み合わせも可能です*。
よく使うセットメニューなどに名前をつけ、グループ(バスケット)登録することもできます。
※調理方法「焼く」と「煮る」を1つのパンで組み合わせることはできません。



パン分割を設定

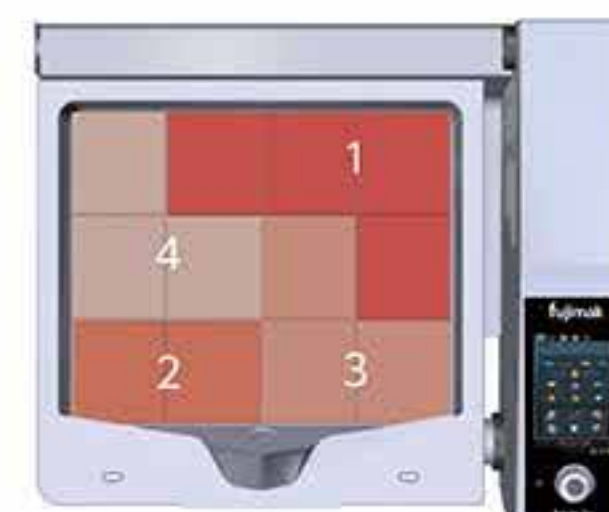
メニューをドラッグ&ドロップ

デュアルパンでは、
2つのパンを最大4つのゾーンに
分割して調理が可能



1つのパンで
異なる調理を
同時に行うことが
可能です。

大容量パンでは、
1つのパンを最大4つのゾーンに
分割して調理が可能



未使用ゾーンは
加熱されないので
省エネになります。



※上記の分割ゾーンは一例です



時間帯で調理量の差が大きいので、使う箇所だけ加熱できることは嬉しい機能です。これで少量の調理でもパリオを活用でき、省エネ、低コストにも繋がるでしょう。

マニュアル調理

調理の仕上がりに応じて、全てのパラメーターをご自身が自在にコントロールできます。



茹でる/煮る

30℃～沸騰温度まで設定した液体の温度をキープ。

パワーブーストにより3段階で沸騰の強さが設定でき、冷たい食材などを大量に投入する際に威力を発揮します。湯温を的確にキープすると同時に、芯温センサとの併用も可能。バスケットの使用や圧力調理(Pモデルのみ)を行なうこともできます。

■デルタ-T調理

「茹でる」を選択した場合に利用できる調理法です。デルタ温度とは、調理空間温度(湯温)と芯温との差のことで、10℃～40℃で設定可能。調理空間温度がゆっくりと上昇し、芯温との温度差を保ちながら調理するので、大きな肉の塊をじっくりと調理するメニューに最適です。



焼く/炒める

30℃～250℃で設定したパン底の温度をキープ。

一般的な炒め物、焼き物は150℃～160℃、焦げ目が不要なら110℃～130℃、香ばしく仕上げるなら180℃～200℃が設定の目安です。調理時間だけでなく、芯温センサでの設定も可能。均一な加熱により、焦げ付きが少ないので、少量の油で調理ができます。



揚げる

30℃～180℃で設定した油の温度をキープ。

同一食材を同時に投入する場合には、揚げ物用バスケットを使用するとオートリフト機構により、監視の必要がなく便利。食材のカスを取り除きやすいので、油の劣化を最小限に抑えられます。また、芯温センサを油内に入れることで、より正確な油の温度管理ができます。



プログラミングで調理

独自の調理プロセスを名前をつけて登録、保存、呼び出しができます。

独自のプログラムを手動で登録することも可能です。

〈自動調理からのプログラム設定〉

1 プログラミング
新しいエレメントをタッチ



2 自動調理を選択



3 食材と調理方法から
メニューを選択



4 調理ステップをタッチ



5 オリジナルの
調理内容を設定



6 名前を付け登録



クリーン & セーフティ

誰でも操作できる高機能を追求し、
さらに耐久性、清掃性、安全性を高水準で実現しました。

安全で調理ミスのない、 オートリフト機構

調理の終了と同時にバスケットが自動的に
リフトアップするオートリフト機構は、調理
ミスを削減し、安全性も高めます。
※リフトアーム・バスケットはオプションです。



安全に料理が取り出せる 電動ティルティング機構

高温の大量料理も、ボタン操作で安全に
取り出せます。パン後方をリフトアップさ
せる構造なので、取り出し位置の変動が
なく、コンテナの移動も不要です。



側面やフランジが高温に なりにくい安全設計

調理中、パン側面やフランジ部分は高温に
なりにくいので安全に安心して使用できます。

揚げ物調理の安全に配慮 した注水防止機構

揚げ物調理中に、注水は行なわれません。
油が入っている時は排水口も開かない設計。
手動排水モデル(圧力調理機能がない
FIV2-17、2-25)は排水口を開くと警告音で
注意喚起します。

大量の油を安全に移動 できるオイルカート

油の充填・排出・保存を安全にサポートす
るオイルカート。パンが大容量の100L・
150Lモデルでは、安全のためにご利用い
ただくことをお勧めします。



安全な圧力調理のための 自動ロック・自動除圧機能

圧力調理のための加圧・除圧を自動制御。
加圧調理中は、リッド(蓋)が開かない自動
ロックシステムも装備し、
安全に活用いただけます。



傷や錆を寄せ付けない、 堅牢なステンレス製パン

パンは、硬質ステンレス製で磨耗や腐食に
強い堅牢性と優れた耐久性を備え、汚れ落
ちが良く、長く衛生的に使用できます。



切り替え可能な ハンドシャワー

日常の簡単な清掃作業は、本体に設置され
たハンドシャワーで行えます。シャワーと
ストレートの切り替えが可能です。



清掃をスムーズにする 自動排水口

パン内部に自動排水口を装備。ティルティ
ング動作で素早い排水が可能。厨房フロア
を汚すことがなく衛生的です。
※圧力調理機能がないFIV2-17、2-25は手動です。



Wi-Fiで遠隔監視も可能

Wi-Fi接続が可能で、夜間の調理の遠隔監
視もできます。

保存・取り出し可能な 温度管理データ

設定温度や芯温の管理データを自動的に
保存。ユニットのUSBインターフェースで
期間を設定し、保存データをダウンロード
することもでき
ます。



シェフから
の一言

電動ティルティングは、大量の煮込み料理を楽に取り出せるのがいいですね。
洗浄した際の排水も素早く衛生的で、すぐに次の調理工程に移れます。



バリエーション

さまざまな厨房での多彩な使い方に対応するため、
バリオ本体の小型化と共に、架台バリエーションも用意しています。



デュアルパン

デュアルパンシリーズは、調理台にもセットできる卓上モデルです。
さまざまな架台バリエーションを用意していますので、設置場所や用途に応じてお選びいただけます。



大容量パン

大容量パンシリーズは、さまざまな厨房での使いやすさを考え、棚付きなどのバリエーションを用意しています。





デュアルパン 調理例

〔加熱ゾーン分割調理〕FIV2-25P

特製BLT&エッグバーガー

片側のパン内の温度を3つに分割させる事により、異なる食材を同時に調理できます。



【設定】
自動調理モード
「野菜」→「揚げる」



【設定】
加熱ゾーン分割調理モード
「肉」→「パンズ」→「ステーキ」
「卵」→「目玉焼き」
予熱終了後、
各ゾーンに振り分け加熱



1 油をパンに注ぎ入れ
予熱をかける。



1 高温ゾーン
油をひき、ビーフパテと
ベーコンスライスを焼く。

2 予熱終了後、バスケットに
フライドポテトをセットする。

※FIV2-25の場合、バスケットには
最大約2kgが目安です



2 低温ゾーン
油をひき、目玉焼きを焼く。
塩、胡椒で味を調える。

3 「チェックマーク」を押し、
バスケットが下がり調理開始。



3 中温ゾーン
パンズを焼く。

4 調理終了後、
自動でバスケットが上がる。
仕上がりを確認して取り出す。



4 ビーフパテとベーコンスライス
を返し、裏面もしっかり焼く。

5 食材毎に設定した時間に合わせて
仕上がりを確認し、個々に取り出す。



これまで複数のフライパンで火加減を調整しながら同時に調理を行っていましたが、一つのパンで調理できるので、連続調理でも疲労が軽減できます。また、タイマも複数使用できるので加熱の失敗リスクが減り、パート・アルバイトのスタッフにまかせることができました。

〔自動調理〕FIV2-17

若鶏のプロヴァンス風田舎煮(トマト煮込)パスタ添え

「焼く」→「煮込む」の工程が自動でスムーズに行えます。温度管理も正確で、焦げ付きも最小限に。また、付け合わせも同時に調理できます。



【設定】
自動調理モード
「野菜」→「パスタボイル」



【設定】
自動調理モード
「肉」→「煮込む」



1 自動給水/予熱の際、湯量に
対して1%の目安の塩を加え、
バスケットにパスタをセット。



1 油を敷いたパンの予熱終了後、
塩/白胡椒/小麦粉をまぶした鶏
肉を皮目から投入し、両面きつね
色に焼く。

2 予熱終了後「チェックマーク」を押す。
バスケットが下がり、パスタを
茹で始める。下がった直後に
よく攪拌する。



2 5mm角のトマト、みじん切りの
玉ねぎ、半月状にスライスした
マッシュルームを加え、
更にオリーブオイル、ローリエ、
塩/白胡椒を加えてひと混ぜし、
蓋をして煮込む。

3 調理終了後、
自動でバスケットが上がる。
仕上がりを確認して取り出す。



3 調理終了後、仕上がりを確認し、
必要であれば少し煮詰めてから
取り出す。

〔圧力調理〕

真鯛の甘露煮

圧力調理により、骨まで柔らかく仕上がります。
また、煮詰める工程も効率よく行え、時間に繋がります。



【設定】
圧力調理モード
「魚」→「煮る」



1 頭と内臓をきれいに取り除
いた真鯛をパンに投入し、自
動給水で水を注ぎ、圧力調
理で下加熱をする。

2 調理終了後、煮汁を排水し、
醤油/砂糖/日本酒/みりん/
生姜を加えて蓋を開けたま
まで更に煮込む。

3 仕上がりを確認して取り出
す。仕上がりにツヤを足した
場合は、煮汁をかけなが
ら再度加熱をする。

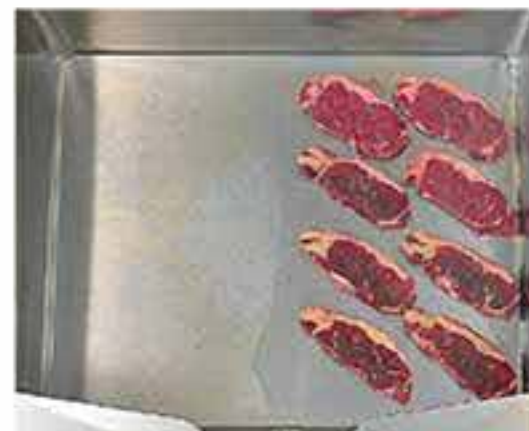


大容量パン 調理例

〔加熱ゾーン分割調理〕FIV100P

ビーフステーキ 野菜のソテー添え

パン内の必要な箇所のみで加熱ができ、
複数の鍋やフライパンでの調理が不要になります。
ゾーン内の温度も安定しており、より効率的に調理できます。



- 1 高温ゾーン
ビーフステーキを焼く。



- 2 中温ゾーン
もやし、かぼちゃなど野菜を焼く。



- 3 ビーフステーキを返し、
裏面もしっかり焼く。
野菜も両面しっかり焼き、
もやしは攪拌する。



- 4 食材毎に設定した時間に合わせて、
仕上がりを確認し個々に取り出す。

【設定】加熱ゾーン分割調理モード
「肉」「野菜」「卵」→「ソテー」
予熱終了後、各ゾーンに振り分け加熱する。
※一部OFF(加熱無)のゾーンあり



各ゾーン内で均一に加熱できるため、パン内ですべて完結できます。
重いフライパンを扱う作業も減り、労力が軽減され、調理がスムーズに行えます。

〔自動調理〕FIV100P

南仏風夏野菜のトマト煮込み ーラタトゥイユー

「焼く」→「煮る」の工程が自動でスムーズに行えます。
大量調理でも、温度ドロップに素早く対応し、
より色鮮やかに仕上げます。



- 1 オリーブオイル、ニンニク、鷹の爪を
パンに投入し、予熱をかける。



- 2 予熱終了後、香りが立ったら
カットした野菜を、玉ねぎ→
パプリカ(ピーマン)→ズッキーニ→
ナス→トマトの順に加えて炒める。



- 3 野菜に少し塩をして更に炒める。
野菜がしっかりと炒まったら
トマトソースを加え、
蓋を開けたまま煮込む。
(ローズマリーやバジル、タイムなどの
ハーブを加えても良い)



- 4 仕上がりを確認して取り出す。

【設定】自動調理モード
「野菜」→「煮る」



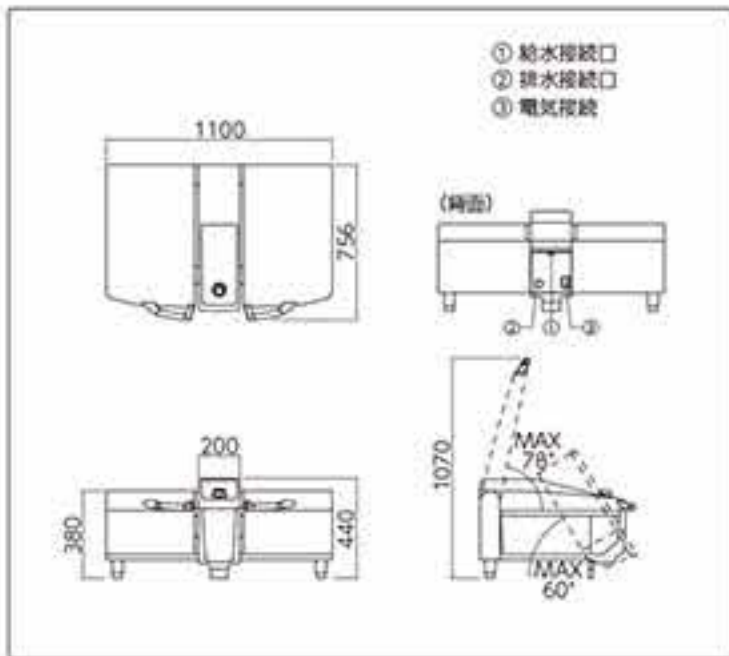
大量の煮込み調理は、途中で火加減を変えたり、混ぜたりと目が離せなかったのですが、
パリオなら加熱が安定しており、攪拌作業が少なく、効率よく調理ができます。
失敗する事が少なくなったのも大きな魅力の一つです。

バリオシリーズ 仕様

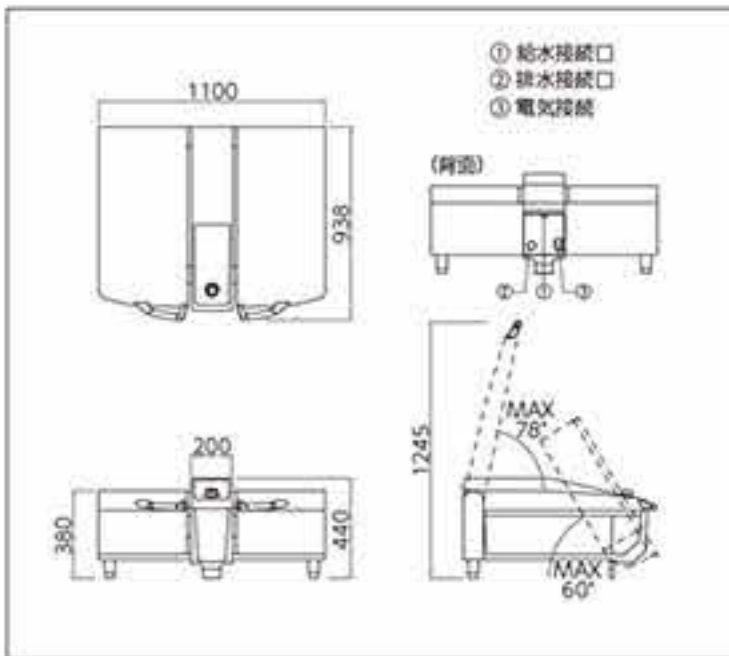


モデル	FIV2-17	FIV2-25	FIV2-25P	FIV100	FIV100P	FIV150	FIV150P
外形寸法 W×D×H(mm)	1,100×756×440	1,100×938×440	1,100×938×440	1,030×894×1,078	1,030×894×1,078	1,365×894×1,078	1,365×894×1,078
パン容量	17L×2	25L×2	25L×2	100L	100L	150L	150L
電源	3P200V	3P200V	3P200V	3P200V	3P200V	3P200V	3P200V
ヒータ	12.8kW	19.2kW	19.2kW	25.5kW	25.5kW	38.3kW	38.3kW
総合消費電力	12.8kW	19.2kW	19.2kW	25.5kW	25.5kW	38.3kW	38.3kW
定常時最大線電流	37.0A	55.0A	55.0A	74.0A	74.0A	111.0A	111.0A
電源ソケット	—	—	—	200V(10A)	200V(10A)	200V(10A)	200V(10A)
手元開閉器(本機専用)	50A	75A	75A	100A	100A	150A	150A
給水接続	20A	20A	20A	20A	20A	20A	20A
排水接続	Φ40mm	Φ40mm	Φ40mm	Φ50mm	Φ50mm	Φ50mm	Φ50mm
圧力調理機能	—	—	●	—	●	—	●
製品質量	117kg	134kg	157kg	216kg	235kg	256kg	283kg
本体価格(税抜)	2,603,900円	3,808,900円	4,403,900円	4,332,600円	5,048,600円	5,677,600円	6,493,600円

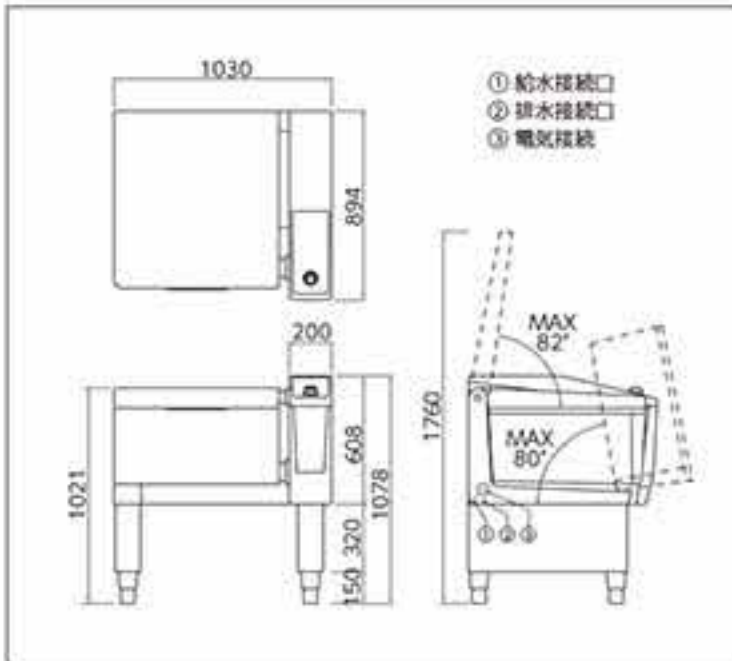
◎共通仕様 ■外装:ステンレス鋼板 SUS304相当 ■内装:ステンレス鋼板 SUS304相当 ■温度調節範囲:ポイル:30℃～沸騰温度 / グリル: 30℃～250℃ / フライ:30℃～180℃ ■適用水圧:150～600kPa ■付属品:排水キット1個



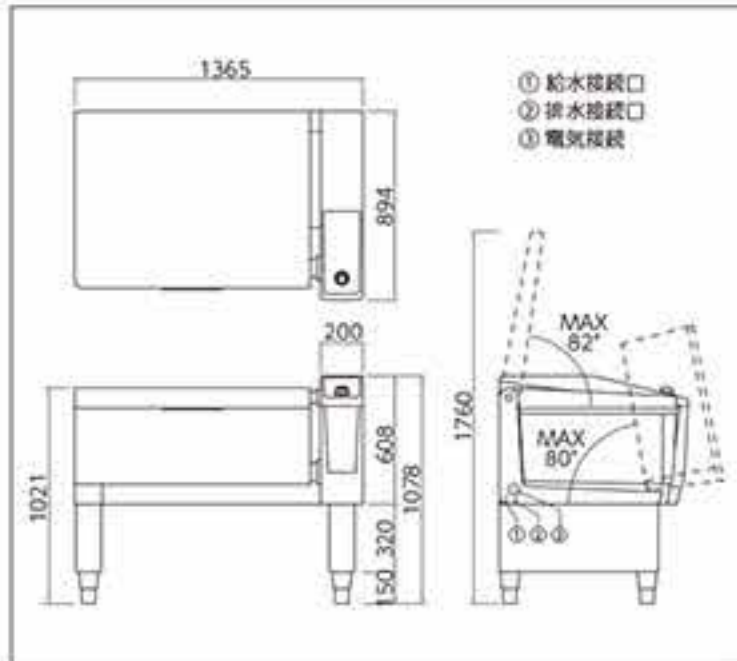
■ FIV2-17認証型式: LMX.100.AE



■ FIV2-25認証型式: LMX.100.BE ■ FIV2-25P認証型式: LMX.200.BE



■ FIV100認証型式: LMX.100.CE ■ FIV100P認証型式: LMX.200.CE



■ FIV150認証型式: LMX.100.DE ■ FIV150P認証型式: LMX.200.DE

デュアルパンシリーズ オプション備品〈 FIV2-17 / FIV2-25 (P) 〉

ポイルバスケット

オートリフト機能に対応するポイル用のバスケット。



FIV2-17用

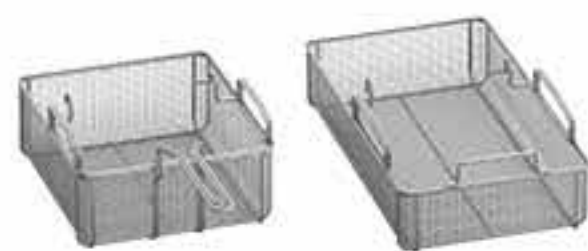
FIV2-25 (P) 用

- FIV2-17用
60-74-970.....58,400円
- FIV2-25 (P) 用
60-74-986.....77,400円



揚げ物バスケット

オートリフト機能に対応する揚げ物用のバスケット。



FIV2-17用

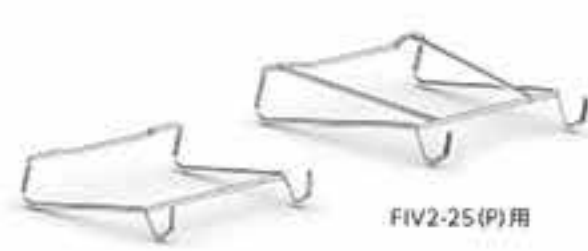
FIV2-25 (P) 用

- FIV2-17用
60-75-019.....58,400円
- FIV2-25 (P) 用
60-75-330.....77,400円



バスケットリフトアーム

オートリフトを使用する際にバスケットを掛けるアーム。



FIV2-17用

FIV2-25 (P) 用

- FIV2-17用
60-74-791.....15,300円
- FIV2-25 (P) 用
60-75-359.....15,300円



スクレイパー

食材の裏返しや、大量食材の取扱いに最適。堅牢な銅板を使用。



- FIV2-17/FIV2-25 (P) 用
60-71-643 (250mm巾).....19,200円
- 60-77-042 (330mm巾).....19,500円



スクープ

多量の食材を安全・簡単にすくえる、軽量素材のスクープ。



- 60-73-348.....34,900円
- 60-73-586 (穴あき).....34,900円



パン底ラック

食材をパン底から浮かせて調理する際に使用。



FIV2-17用

FIV2-25 (P) 用

- FIV2-17用
60-74-832.....15,300円
- FIV2-25 (P) 用
60-74-663.....21,200円



水切りプレート

ロスなく安全に、ポイルされた食材の水切りが行えます。



- FIV2-17/FIV2-25 (P) 用
60-74-666.....19,000円



小分けバスケットキット



FIV2-17用

FIV2-25 (P) 用

- 小分けバスケット4個キット:FIV2-17用
穴あき (小分けバスケット枠を含む)
60-75-300.....79,400円
- 小分けバスケット6個キット:FIV2-25 (P) 用
穴あき (小分けバスケット枠を含む)
60-75-305.....118,200円



バリオモービル

取り出した食材を搬送できるカート。



- FIV2-17/FIV2-25 (P) 用
60-73-349.....222,300円

専用架台



- FIV2-17用
BC-17.....376,000円
- FIV2-25 (P) 用
BC-25.....408,000円

大容量パンシリーズ オプション備品〈 FIV100 (P) / FIV150 (P) 〉

ボイルバスケット

オートリフト機能に対応するボイル用のバスケット。



● FIV100 (P) / FIV150 (P) 用
60-74-983.....77,400円
■ FIV100は2個、FIV150は3個セットすることが可能です。

揚げ物バスケット

オートリフト機能に対応する揚げ物のバスケット。



● FIV100 (P) / FIV150 (P) 用
60-75-391.....77,400円
■ FIV100は2個、FIV150は3個セットすることが可能です。

バスケットリフトアーム

オートリフトを使用する際にバスケットを掛けるアーム。



● FIV100 (P) 用
60-75-909.....58,400円
● FIV150 (P) 用
60-75-129.....67,400円

パリオモービル

取り出した食材を搬送できるカート。



● FIV100 (P) / FIV150 (P) 用
60-70-107.....408,000円

オイルカート

油の充填、ポンプアップ・フィルタリングして自然冷却・保存が可能。安全に搬送ができる。予熱機能で油を温めることも可能。



● FIV100 (P) / FIV150 (P) 用
60-71-642.....1,123,800円



水切りプレート

ロスなく安全に、ボイルされた食材の水切りが行えます。



● FIV100 (P) 用
60-75-975.....31,600円
● FIV150 (P) 用
60-74-908.....31,600円

パン底ラック

食材をパン底から浮かせて調理する際に使用。



● FIV100 (P) / FIV150 (P) 用
60-74-663.....21,200円
■ FIV100は2個、FIV150は3個セットすることが可能です。

スクレイパー

食材の裏返しや、大量食材の取扱いに最適。堅牢な鋼板を使用。



● FIV100 (P) / FIV150 (P) 用
60-71-643 (250mm巾)19,200円
60-77-042 (330mm巾)19,500円

スクープ

多量の食材を安全・簡単にすくえる、軽量素材のスcoop。



● 60-73-348.....34,900円
● 60-73-586 (穴あき)34,900円



※使用イメージ

