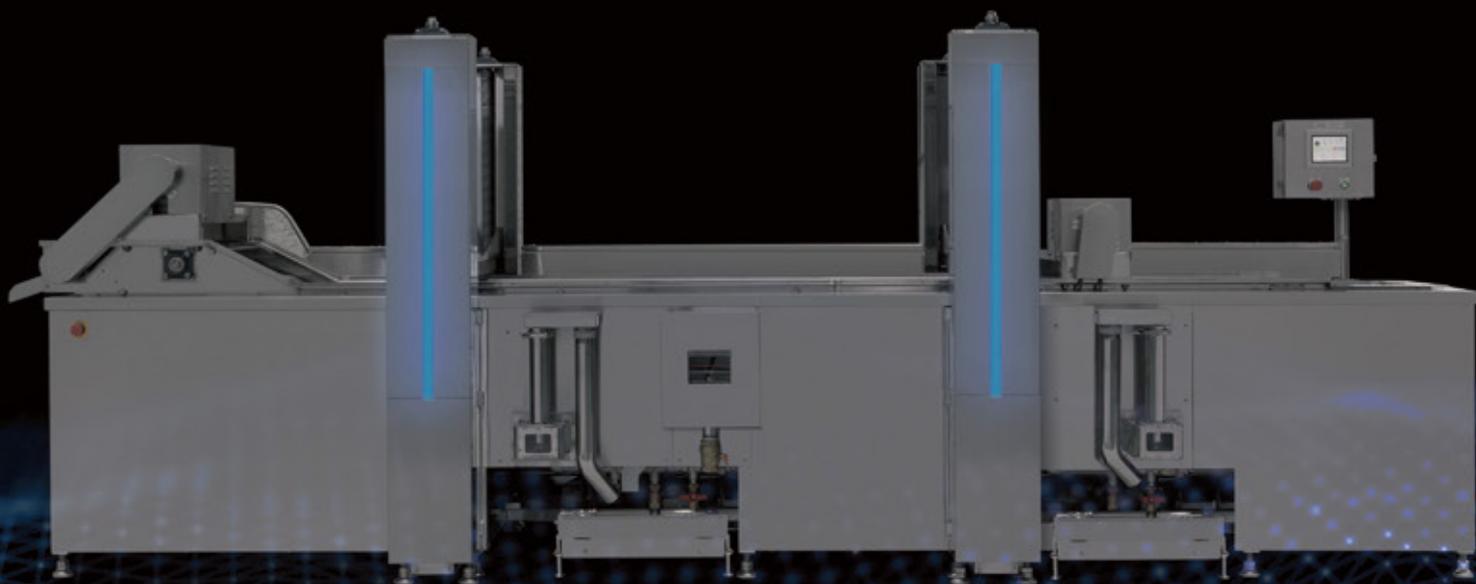


「水」と「油」のフライヤー

WAO

kitazawa Water & Oil Fryer

AUTO



北沢産業公式 YouTube チャンネル
WAO AUTO メカニズム動画へつながります。

kitazawa

“揚げ” 調理を最適化！

WAO AUTO
実演動画はこちら！



特殊水流ろ過システムがもたらす WAO AUTO の特徴。
生産性の向上からコストカットまで、お客様のニーズにお応えします。

■ おいしく揚がる！

酸化物や揚げカスが水槽に落ち続ける構造により油が低い酸価値を維持できるため、常にきれいな油で調理可能です。食材のおいしさを存分に引き出す揚げ調理は、油をきれいに保つことと正確な温度管理が必須と言えます。WAO AUTO はその二つを叶えながらも大量調理を実現させた先進的なオートフライヤーです。



■ 抜群の清掃性！

特殊水流ろ過システムによって、揚げ調理の際に生まれた酸化物や揚げカスが最終的に槽外へ排出されるため、油を抜いて清掃する頻度を大幅に減らすことができます。また、油自体の汚れも少ないため簡単な掃除となり、少ないスタッフでも日々の清掃を終わらせることが可能となります。

■ コストカット！

油の酸価値が上がりにくいいため、油の廃棄が激減することや清掃性が向上することなどにより、油や労務費等のランニングコストを削減することができます。さらに、油ハネが少ないこと等による作業環境の大幅改善や業務効率の向上などにも貢献します。

■ WAOAUTO のメリット！

油の廃棄が・・・

→ **激減** します！

油の酸価値が低い状態を長く保ちます！

作業環境が・・・

→ **大幅改善** します！

油ハネが少なく、清掃も簡単です！

廃油を極限まで減少させた、驚異のメカニズム！

→ 特殊水流ろ過システム

特許 No.6164933

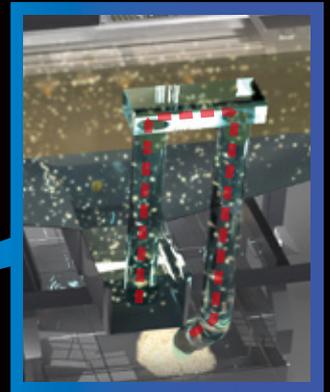


キャタピラとネットの隙間に落下防止バーを標準装備。

特許申請中



高輝度白色LEDで水と油の境界面が見やすい。



① 酸化物や揚げカスは水の層に落ちます。

② ドラフトルームに集められた揚げカスを槽内から排出します。

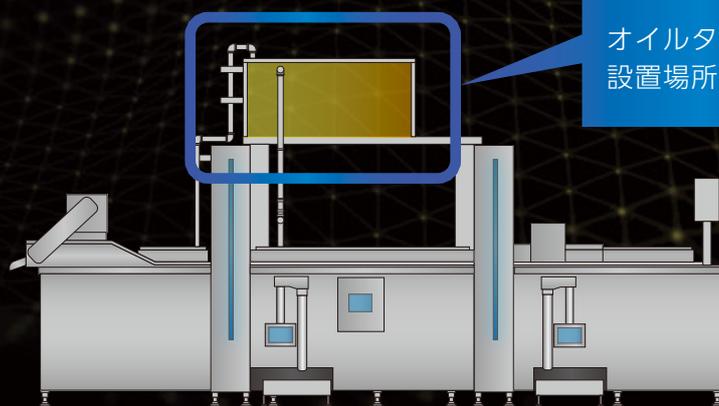
③ 排水とともに揚げカスを排出します。

揚げ調理の際に生まれる酸化物や揚げカスは、油の層から水の層に落ちていきます(①)。水の層に入った酸化物や揚げカスはドラフトルームに集められ、そこから槽外へ排出されます(②)。排出された揚げカスはトレイに溜まり、吸い込んだ水は排水され(③)自動または手動により給水されます。以上の特殊水流ろ過により、常に新鮮な油を維持することができます。

OIL TANK

～オイルタンク～

WAO AUTO で使用した油を保管します。本体の操作パネルからタッチ操作で油をポンプアップすることが可能です。



オイルタンクの位置、形状は設置場所により変化します。



WAO Re/Birth リ・バースはReturnとBirthの意味をかけあわせてつくられた造語です。調理使用されて、廃棄されるはずの水と油を生まれ変わらせて機械に戻し、再利用を可能とさせる意味を言葉に持たせました。

水循環（油除去）システム

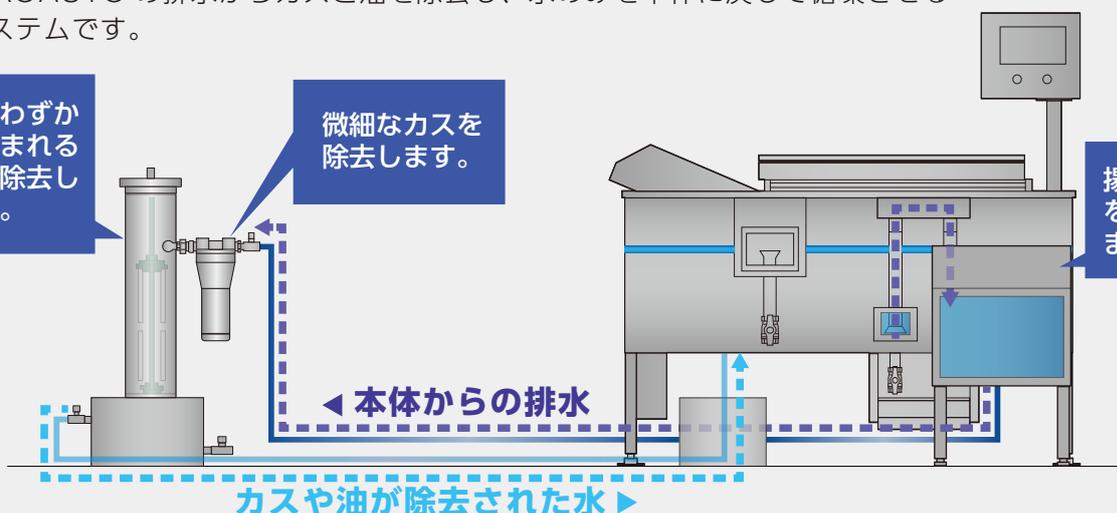
～ウォーターリバースシステム～

WAOAUTO の排水からカスと油を除去し、水のみを本体に戻して循環させるシステムです。

水にわずかに含まれる油を除去します。

微細なカスを除去します。

揚げカスを除去します。



油戻し装置

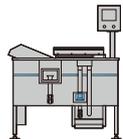
～オイルリバースポンプ～

WAO AUTO から直接油を落として、一時的に油をストックすることができるので清掃時の作業が楽に行えます。清掃後、ポンプで WAO AUTO に油を戻せるので、重労働作業や火傷のリスクが無くなります。

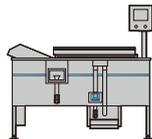
またオプションのフィルターを使用すれば、油の脱色、脱酸が可能となります。

使用動画はこちら！

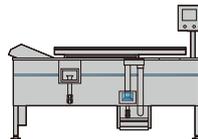




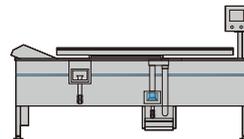
WAO-114A



WAO-155AC



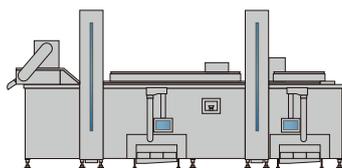
WAO-205AC



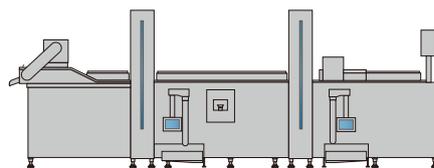
WAO-255AC

型 式

外形寸法	間口 (mm)	1180	1570	2080	2585
	奥行 (mm)	570 (926)	670 (1026)	670 (1026)	700 (1031)
	高さ (mm)	900 (1481)	900 (1481)	900 (1481)	900 (1481)
コンベア幅 (mm)		400	500	500	500
使用油量 (L)		55	105	150	190
能力 (個/h) ※1		600	1290	1720	2150
揚げ時間 (分) ※2		1~8	1~8	1~8	1~8
使用水量 (L/h) ※3		33.0	42.0	48.0	58.0
給 水 (A)		15	15	15	15
排 水 (A)		40	40	40	40
本体重量 (kg)		190	255	310	430
電 源		3φ200V	3φ200V	3φ200V	3φ200V
消費電力 (kW)		12.1	18.1	24.1	30.1
本体価格 (円)		オープン	オープン	オープン	オープン



WAO-356AC



WAO-456AC

型 式

外形寸法	間口 (mm)	3506	4425
	奥行 (mm)	1065(1545)	1065(1684)
	高さ (mm)	900(1742)	900(1742)
コンベア幅 (mm)		600	600
使用油量 (L)		356	410
能力 (個/h) ※1		3500	4500
揚げ時間 (分)		1 ~ 15	1 ~ 15
使用水量 (L/h)		使用状況により異なります	使用状況により異なります
給 水 (A)		20	20
排 水 (A)		40×2	40×2
電 源		3φ200V	3φ200V
消費電力 (kW)		61.0	86.5
本体価格 (円)		オープン	オープン

※1 冷凍コロッケ 60g の一時間あたりの個数の目安です。
 ※2 揚げ時間は変更可能です。(オプション)
 ※3 使用水量は調理ボリュームによって変動します。

※ 左投入、右投入を選択できます。
 ※ Cタイプはキャタピラ仕様です。(WAO-114A はネット仕様となります。)

新しいキッチン環境を創造する。
kitazawa

北沢産業株式会社
 〒150-0011 東京都渋谷区東二丁目 23-10

北沢産業

検索



支 店 札幌 仙台 宇都宮 水戸 大宮 東京 立川 千葉 横浜 名古屋 松本 大阪 広島 松山 福岡

営業所 旭川 函館 帯広 青森 弘前 八戸 盛岡 水沢 秋田 山形 郡山 いわき 新潟 前橋 甲府 柏 三島 浜松 富山 金沢 福井 京都 神戸 岡山 山口 高松 高知 北九州 熊本 鹿児島 沖縄

出張所 釧路 三重 長野 和歌山 松江 徳島 大分

※ 仕様、価格はカタログ制作時点のものです。
 ※ 予告なく仕様の一部・価格を変更する場合がありますのでご了承ください。