



連続式電気フライヤー

DESKC-A



# 連続式電気フライヤー DESKC-A

学校給食センターに最適／大量調理仕様にも対応

## ヒーターで揚がるおいしさ

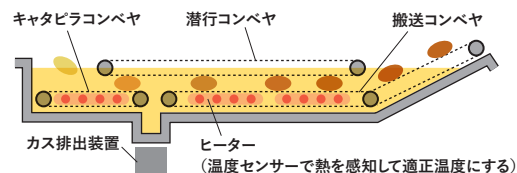
### ■きめ細やかな温度制御

長年の研究により理想的な揚げ温度を確立し、揚げ始め・揚げる途中・仕上げの3箇所の油温を適正温度で管理しています。食材を適正温度で揚げることでサクッとジューシーでおいしい揚げ物が完成します。

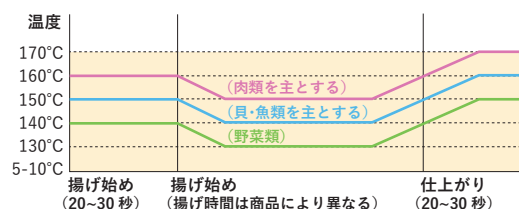
### ■弓状フライング理論

- 1 揚げ始めは食品を高温加熱して表面に薄い膜を作り、旨味を逃さず油を過度に染み込ませないようにします。
- 2 続いて食品内部を加熱するため、表面を焦がさないよう、投入温度より油温を低くします。
- 3 食品の表面に出てくる水分を素早く蒸発させて油切れをよくする為、投入温度よりも油温を高くして揚げ物をカラッと仕上げます。

<温度3点制御> ※DESKC-33A型は2点制御になります

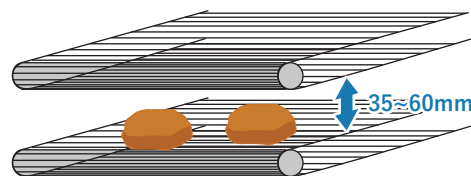


<弓状フライング理論表>



## 厚みのある食材もしっかり「挟み揚げる」

食材の搬送間隔が簡単に調節できるので、揚げパンのように厚みのある食材も潰れることなく揚げられます。適正な間隔に調整することにより食材の浮遊が無くなるので、中間での攪拌が不要です。



■DESKC-43A型：35mmの場合の油量=228L  
60mmの場合の油量=268L

## 衣もきれいに揚がるキャタピラコンベヤ

投入部にキャタピラコンベヤを採用しているので、天ぷら・かき揚げ・フリッター等の商品も衣がコンベヤに絡まるのを防ぎ、きれいな形に仕上がります。また、キャタピラコンベヤは油深調整が可能なので、かき揚げ等の成形もしやすくなり、油跳ねが少なく安全に調理できます。



## 油の劣化を防ぐ

表面温度を280°Cに抑えたヒーターを採用しているので、加熱による油の劣化を軽減します。熱源（ヒーター）は搬送コンベヤ内に設置しているので、油槽底からの加熱がありません。その為、沈澱したコロケやトンカツ等の揚げカスを炭化させず、油の劣化や変色を防ぎます。自動カス排出装置により、カスを連続的に排出するので、きれいな油でおいしく仕上がります。

## 周囲への放熱を低減

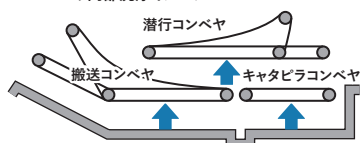
熱源であるヒーターは搬送コンベヤの中に設置してあります。その為、フライヤーからの放熱は油面からのみとなります。生産時には油槽にフタをして使用することで、油からの直接の放射熱はほとんどなくなりますので、周囲への放熱は非常に低くなり、作業環境が良くなります。また、断熱性の向上により油槽側面の温度の低減も実現しました。オプションで油煙除去装置を搭載することで、さらに作業環境は良くなります。



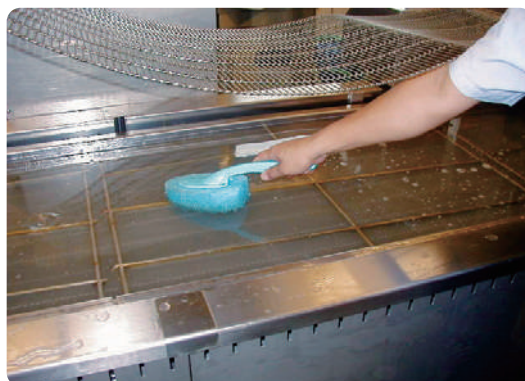
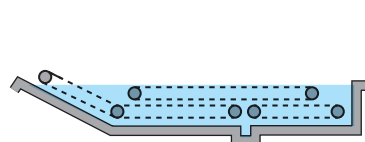
## 隅々まできれいに、使いやすく

分離可倒式コンベヤフレームの採用により、コンベヤ内部が簡単に洗浄できる他、コンベヤのほぼ全体を洗浄水に浸けて浸漬洗浄が可能です。床が汚れないドライシステムに対応しています。

■コンベヤ内部洗浄イメージ



■浸漬洗浄イメージ



## タッチパネルで調理条件をデジタル管理

機械の操作はタッチパネルで簡単に行えます。

機械の稼働状況が一目でわかる他、30 品目までの調理条件を設定・登録できます。

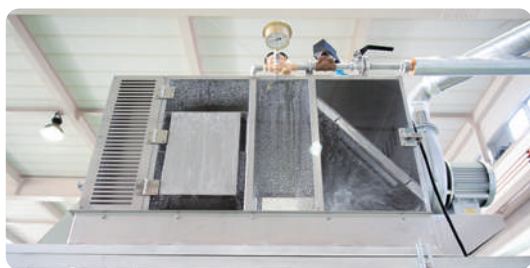


## 充実した安全装置

空焚き防止装置や異常過熱防止装置、立ち消え検知装置、非常停止スイッチなどの安全装置を標準装備。使う人に安心を与えます。

## フードレスシステム

フライヤーに油煙除去装置を組み込むことにより、フライヤーから出る油煙を除去しクリーンな排気を実現します。従来型の天蓋フードを取り除くことで作業環境が明るくなるなど、フードレスシステムを構築することで、作業環境が大幅に改善されます。



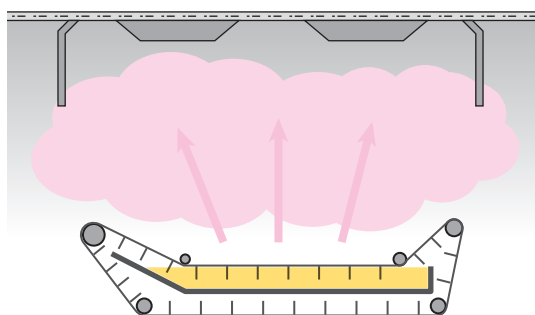
■油煙除去装置  
OMC 型 (オプション)

フライヤーより排出される油煙と熱気は OMC 内部で水の中を通過し、ダイレクトに外部へ排出されるためクリーンな室内環境を保ちます。排気は 100°C 以下に冷却され、油煙を効率よく捕集し、室内の油汚れを低減するので作業環境が格段に改善されます。

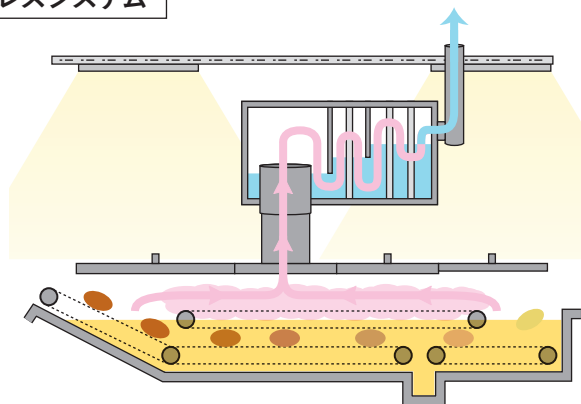


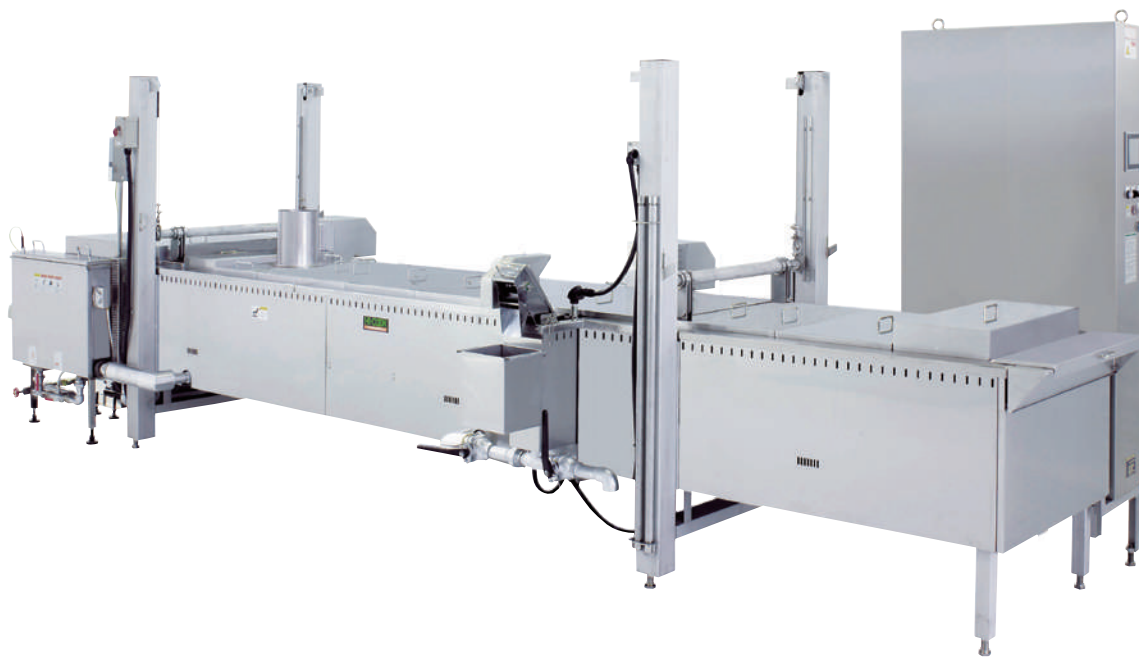
■冷却沈澱濾過式貯油タンク STC 型 (オプション)  
物性分離の特性を利用し、急激に油を冷やすことで油に含まれる水分を除去。これにより、油の寿命を長持ちさせます。

従来のシステム



フードレスシステム





## 仕様表

| 型式        | 外形寸法<br>長×幅×高(mm)     | 有効寸法<br>長×幅(mm) | 揚げ時間<br>(分) | 電源電力<br>(kW/200V 3相) | ヒーター容量<br>(kW/200V3相) | 油量(L)<br>(ネット間隔 35/60mm) | 能力<br>(個/時) |
|-----------|-----------------------|-----------------|-------------|----------------------|-----------------------|--------------------------|-------------|
| DESKC-33A | 3,385 × 1,720 × 1,800 | 2,200 × 540     | 1~10        | 47.43                | 46.8                  | 169/194                  | 2,140       |
| DESKC-43A | 4,385 × 1,720 × 1,800 | 3,200 × 540     | 1~10        | 69.03                | 68.4                  | 228/268                  | 3,130       |
| DESKC-53A | 5,385 × 1,720 × 1,800 | 4,200 × 540     | 1~10        | 90.63                | 90.0                  | 290/345                  | 4,120       |
| DESKC-63A | 6,385 × 1,720 × 1,800 | 5,200 × 540     | 1~10        | 112.23               | 111.6                 | 349/419                  | 5,110       |

※能力は冷凍コロッケ 60g を 4 分 30 秒で揚げた場合の推定値です。

## 能力表

| 品目     | 形状 (mm)   | 重量 (g) | 加熱前の状態 | 投入温度<br>(°C) | 中央温度<br>(°C) | 出口温度<br>(°C) | 揚げ時間<br>(分) | 1 個あたりの処理能力 (個/時) |           |           |           |
|--------|-----------|--------|--------|--------------|--------------|--------------|-------------|-------------------|-----------|-----------|-----------|
|        |           |        |        |              |              |              |             | DESKC-33A         | DESKC-43A | DESKC-53A | DESKC-63A |
| 野菜コロッケ | 80×60×15  | 60     | 冷凍     | 170          | 170          | 175          | 4.5         | 2,220             | 3,240     | 4,270     | 5,290     |
| メンチカツ  | 80×70×20  | 80     | 冷凍     | 170          | 170          | 170          | 7.5         | 1,100             | 1,580     | 2,110     | 2,590     |
| トンカツ   | 120×80×25 | 60     | チルド    | 165          | 165          | 170          | 6           | 800               | 1,150     | 1,550     | 1,900     |
| から揚げ   | 30×35×30  | 30     | チルド    | 170          | 170          | 175          | 4.5         | 3,360             | 4,940     | 6,530     | 8,020     |
| エビ天    | 120×30×30 | 60     | チルド    | 170          | 170          | 175          | 3           | 2,080             | 3,200     | 4,160     | 5,120     |
| かき揚げ   | φ100×15   | 40     | チルド    | 175          | 175          | 175          | 3           | 1,280             | 1,920     | 2,560     | 3,200     |

※食材の状態・条件等で異なります。



www.hicook.com

本社・工場 TEL 076(275)8159  
水島研究所 TEL 076(277)8159  
東京営業所 TEL 03(3453)8159  
大阪営業所 TEL 06(7662)8159  
福岡営業所 TEL 092(574)1802

〈代理店〉  
北海道地区 有限会社ヤスダ TEL 011(785)1768  
東北地区 有限会社明恒装設 TEL 022(363)2521  
千葉地区 株式会社京葉フーズマシーン TEL 043(262)8466  
静岡地区 株式会社SKシステム TEL 054(281)8581



※機械の仕様等は予告なく変更する場合がございます。  
※カタログに使用している画像はイメージ画像を含みます。

202405-400 (AS)9/19