

Ecological fry machine

国際特許製品

# WATER CLEAN FRYER

環境・設備デザイン賞 優秀賞 受賞

社団法人建築設備総合協会

電気式

ここに技あり！

最高品質の揚げ上がり！

揚げながら水で油を濾過するという

画期的なアイデアと技術で

真に美味しい揚げ物を追求した

究極のフライヤー

お客様の健康と、環境への配慮

ランニングコストの削減

すべてをかなえる技、それが

ウォーターフライヤーです。

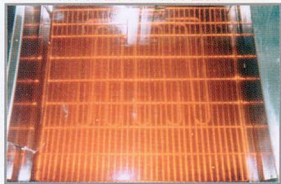


RE40/6型

から揚げ80kgを揚げた後の油の状態

WATER FRYER

他社フライヤー



比べてください

| ■テスト結果       | 比較    | WATER FRYER | 他社フライヤー |
|--------------|-------|-------------|---------|
| *実施店/某・惣菜店   | 消費油量  | 11 缶        | 24 缶    |
| *機種/二槽式      | 油代/円  | 35,750      | 78,000  |
| *期間/29日間     | 削減益   | 42,250 円    |         |
| *使用油/サラダ油    | 削減益年間 | 507,000 円   |         |
| *油代/缶/3,250円 |       |             |         |

## 油の消費量50%以下を実現！

ウォーターフライヤーは、上下に温度差をつけることにより、一度沈んだ揚げカスは水に溶け、熱の対流により浮いて揚げ物に付着することなく、きれいに揚げられます。さらに油煙の元凶となっていた微細な炭化物も油中に残らないために油煙が極端に少なく、環境の改善に大きく寄与することに成功しました。

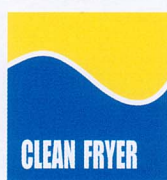
■構造図



製造発売元 <http://www.waterfryer.co.jp>

### ウォーターフライヤー株式会社

本社 〒116-0014 東京都荒川区東日暮里2-34-1  
TEL 03-3809-7600 FAX 03-3809-7601



お問い合わせはフリーダイヤルでお気軽に。

## 0120-014-629

東京営業部 〒116-0014 荒川区東日暮里2-34-1  
TEL 03-3821-1077 FAX 03-3821-1070