

調理と、コスト削減を、アシスト

FRIEDTECH

油の中の状態を「見える化」
新油が最適の状態になるまでの時間をリングと時間で表示。

エラー表示
出力に異常がある場合は、アラートを出します。

モード選択
モードを選択するだけの簡単操作

電界とキャビテーション効果※1で、
油の使用量を半分近く減らし※2、
揚げ物の旨味を最大限残し美味しく。

※1 特許取得済み。
※2 実際の使用環境における、油の使用量削減検証にて平均値として50%以上を記録。

高耐久ケーブル
しなやかで、耐久性が高いケーブルを採用。

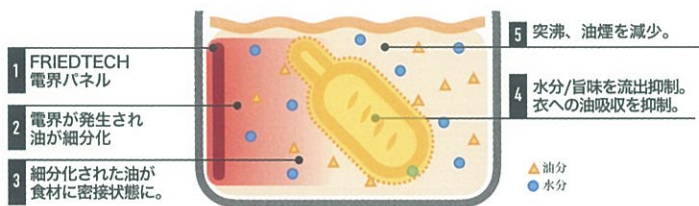
改良型形状端子
緩みを大幅に抑え、火傷防止を配慮した端子やジャック。

マルチアタッチメント
フライヤーを選ばない新機構のアタッチメント。

省スペース
効果はそのままに、1枚のパネルで省スペースを実現。

価格
定価 **249,800円** (税別)

原理とテクノロジー



- 油に含まれる不純物を振動させる電界を発生。
※特許取得済(第7079035号)
- 油を小さく細かい状態にさせ、揚げ調理時に油が食材に細かくびっしりと密接した状態を生成。
- 衣の爆発を小さく抑え、油の吸収量を大幅に減少させるとともに、食材の水分の流出を抑えます。
- FRIEDTECHは、油や食材、厨房環境などによる効果の差を無くし、高い再現性で信頼できる製品となっております。

主な効果

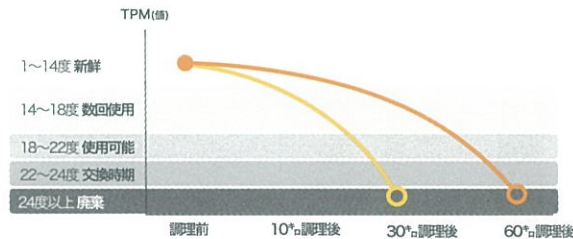
油使用量の削減

揚げ物の衣や食材への油の吸収を抑えることにより大幅な削減が可能です。

※下欄の実際の使用環境における油の使用量削減検証結果をご参照ください。

油の劣化比較

食材からの水分や、衣のカスの発生を抑え、油を長持ちさせます。



油ハネ

油ハネ減少により、火傷防止など安全で清潔な環境を維持できます。

油煙削減

油煙量を効果的に減らすことにより、煩わしいダクト掃除も減らせます。

その他の効果

大変な油の交換作業の回数も半分近く減らせたり、人件費削減や調理環境を清潔に保つなどのメリットがありフライヤーの使用が楽になります。

※本検証結果は、いろんな食材や油環境での調理結果を平均値で算出し表記しているものでございます。
※本検証結果は、食材や油の種類などの要因により結果に違いが生じる場合があります。

事例

	居酒屋チェーン A店 店舗250席		飲食店 B店 店舗50席		居酒屋 C店 店舗16席	
月間使用量	22.5缶	10缶	12缶	6.5缶	5.0缶	2.3缶
削減率		55.6%		45.8%		54.0%
仕入金額 6,000円基準	¥135,000	¥60,000	¥72,000	¥39,000	¥30,000	¥13,800
月間削減額		¥75,000		¥33,000		¥16,200
年間削減額		¥900,000		¥396,000		¥194,400
減価償却期間		3.3ヶ月		7.6ヶ月		15.4ヶ月

お問い合わせ