

ストダウンのお手伝い。

遠赤効果で揚げ時間短縮!

パネル操作で
ワンタッチ



HTA-5500

ランニングコストダウン
前減

経済性。

- ランニングコストの大幅節減を実現。

赤外線効果で食材の内部共振発熱が起こり、短時間で芯温が上がり油の劣化を防ぎ油が長持ちします。

◎ガスフライヤーと比較：年間燃費、年間油代が約1/3節約できます。

◎新油入れ替：約1/2になりました。

1/3



■ランニングコスト節減費

節減費・単位(円)			年間燃費節減費	年間油消費量節減費	年間廃油量節減費	年間合計節減費
型 式	能力	油 量				
HTA-2500型	1,240ヶ/Hr	90Q	128,400	1,320,000	330,000	1,778,400
HTA-3500型	1,810ヶ/Hr	135Q	276,000	1,986,000	390,000	2,652,000
HTA-4500型	2,950ヶ/Hr	230Q	△285,600	3,210,000	240,000	3,164,400

備考：1.上記表は、当社フライヤーと能力を同じに換算したガス式フライヤーと比較した場合の節減コストを示す。

2.能力は、-18°C80g冷凍コロッケで計算したものです。尚、燃費計算は、上記能力が1日8時間100%稼働で且つ1ヶ月25日稼働で年間節減費を計算したものです。