

遠赤外線高性能スーパーフライヤーシリーズ

INFRARED SUPER FRYER



safety&quality

AIGI 株式会社アイギ

で、食の幸せを追求する「スーパーフライヤー」誕生。



迅速で確実なメンテナンスと完全体制のワークフロー

アイギの製品は、設計・製造・技術開発の各分野において信頼ある製品を提供できる体制を確立しています。納品後も末永くご使用いただけるようお客様ごとのデータをしっかり管理して、きめ細かくサポートしています。



アイギの独自の技術と進化する能力があるからこそ、妥協のない価値基準が生まれる。

豊富な経験とノウハウを活かし、食べる人の幸せと作る人の幸せを追求します。

遠赤外線高性能フライヤー“スーパーフライヤー”は、赤外線の相乗効果により表面はきつね色でやわらかく、ジューシーでカラッとおいしく揚がります。他の追随をゆるさないアイギ独自の技術で、他社との差別化ができるフライヤーです。

内部共振発熱とカーボンヒーターの技術力

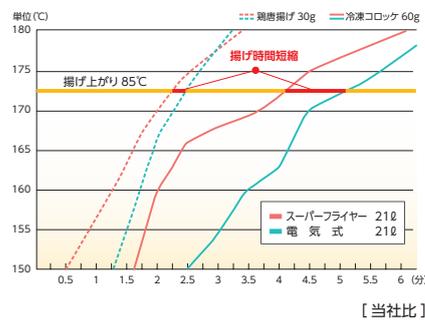
“スーパーフライヤー”は、 $0.5\mu\text{m} \sim 5.0\mu\text{m}$ の中波赤外線放射するカーボンヒーターと、 $5.0\mu\text{m} \sim 25.0\mu\text{m}$ の遠赤外線放射する放熱板ヒーターを熱源とし、特性の異なる2つの赤外線の相乗効果で内部共振発熱をさせて、電子レンジと同じような原理で段階的に効率の良い加熱を行えます。

時間短縮で美しい揚げ色を実現



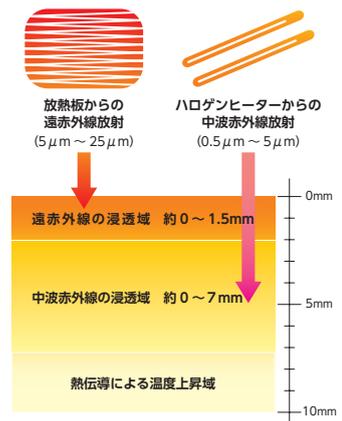
※写真はイメージです。

食材の芯温度の変化



[当社比]

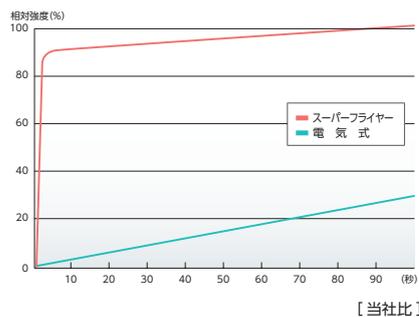
食材への熱の伝わり



優れた油温リカバリ能力

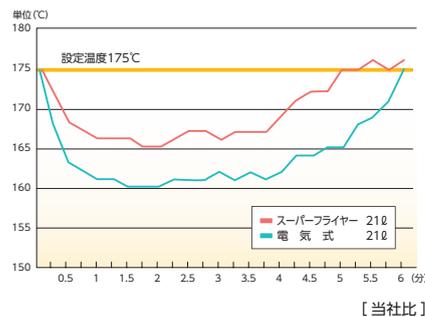
“スーパーフライヤー”は、投入電力の85%以上が「赤外線=熱」に変換される高効率な熱源です。通電とほぼ同時に90%以上の出力で熱を放出する「早い立ち上がり」「立ち下り」性能を持ち、コントロール性に優れた高性能遠赤外線フライヤーです。カーボンヒーターも熱源に使用することで素早い油温度リカバリを可能にします。

カーボンヒーターの立ち上がり性能



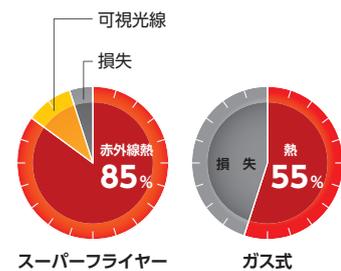
[当社比]

冷凍食材連続投入時のリカバリ性能



[当社比]

熱効率の比較



スーパーフライヤー

ガス式

「優しさ」「おいしさ」「使いやすさ」
どれを欠いても理想の暮らしへの豊かさは得られない。

地球と人に優しく省エネルギー、未来につながるおいしさを世界中に提供します。

アイギは、作るよろこび、食べるおいしさから生まれるたくさんの笑顔を通じて、

みなさまのこれからの「食」を支えていきたいと思っています。

“スーパーフライヤー”でつくる、一歩進んだ「食」のありかたをご提案いたします。

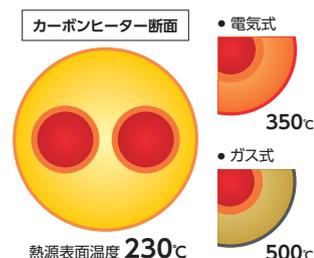
地球にも人にも「優しい」スーパーフライヤー

“スーパーフライヤー”は、「赤外線放射による間接加熱」で熱源表面温度を230℃以下に保ちながら油中に熱エネルギーを放出するため、クリーンな油をキープすることができます。

また、熱に起因する油の劣化や油煙を防ぎ、新油入れ替え頻度が低減します。



熱源表面温度の比較



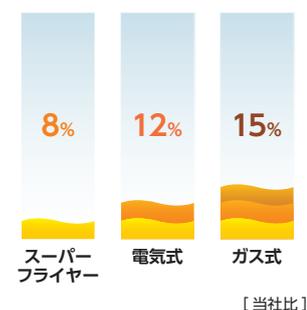
揚げ物が「おいしく」グレードアップ

“スーパーフライヤー”は、熱吸収効率の高い遠赤外線表层をすばやく加熱し、食材に吸収される油量を食材の8%程度に抑え、大幅な油消費削減が見込めます。

内側から加熱することで、必要以上の加熱を防ぎ、カラッと揚げ上がりを実現し、食材の旨みを閉じ込めます。冷めてもおいしく美しい色の揚げ物に仕上がります。

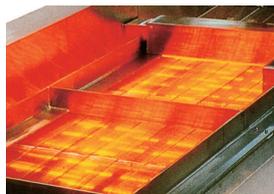


食材に吸収される油量



「使いやすさ」で、安心・安全・快適

“スーパーフライヤー”は、油煙が出にくいので室内の汚れも少なく、放熱も少ないので厨房内が高温になりません。オールステンレスで油槽内の突起物も無いので毎日の清掃やお手入れも簡単で、安全性向上のため「空だき防止回路」や「揚げ温度の上限設定」の回路を装備しています。また、品質の安定化が保たれる油温コントロールで、誰でもおいしい揚げ物が作れます。



- 作業者が熱の影響を受けにくいので作業効率上がり、厨房が涼しくなることで従来よりも空調負荷を低減することができランニングコストを削減できます。

洗練された作業工程を可能にし、 おいしさに差をつけて進化し続ける次世代型フライヤー。

たった1台からでも、完全オーダーメイドで最高品質の性能をお届けします。

アイギではお客様一人一人の様々なニーズにお応えして、オーダーメイドで最適な一台を提供いたします。
技術相談はもちろん、新技術の開発・提案にいたるまでアイギは最初から最後までお客様のパートナーとして、
お客様の利益向上と継続的な発展のために全力を尽くします。

食品生産工場用 大型連続式フライヤー

- ▶ HTA-4000D
- ▶ HTA-4500D
- ▶ HTA-5500D



充実したオプション

- オプション品：キャタピラーコンベア及び自動(手動)カス取り装置を追加した場合は、油量とヒーター電気容量が変わります。
- HTA-2500型以上の型には、キャタピラ、自動(手動)カス取り装置のオプションが追加できます。
- HTA-4000型以上の機種は自動カス取り装置が1基標準装備となります。



キャタピラーコンベア
(上下機構装置付)



濾過装置
(専用フィルターが必要)



自動カス取り装置



操作盤

製品スペック [食品生産工場用 大型連続式]

型式/仕様	本体寸法 (L×W×H)	油面有効寸法 (L×W)	油量	電気容量	カーボンヒーター搭載本数	能力※
HTA - 4000D	3,255×1,440×1,200	2,555 × 550	173ℓ	45.8 kW	26本	2,360個/時間
HTA - 4500D	3,775×1,370×1,240	2,955 × 550	198ℓ	50.9 kW	24本	2,630個/時間
HTA - 5500D	4,715×1,370×1,240	3,900 × 550	262ℓ	67.9 kW	32本	3,500個/時間

※能力は「冷凍コロッケ 60g」を揚げた時のものになります。
※ 5500D 以上の大型機も製作可。

食品生産工場用 中型連続式フライヤー

- ▶ HTA-1800-OG
- ▶ HTA-2500
- ▶ HTA-3500



店舗用 小型連続式フライヤー

- ▶ HTA-700
- ▶ HTA-700-OG
- ▶ HTA-1600
- ▶ HTA-1600-OG



製品スペック [食品生産工場用 中型連続式]

型式/仕様	本体寸法 (L×W×H)	油面有効寸法 (L×W)	油 量	電気容量	カーボンヒーター搭載本数	能 力
HTA - 1800 - OG	1,625× 765×1,135	1,080 × 430	53ℓ	12.4 kW	10 本	640 個/時間
HTA - 2500	2,195×1,000×1,215	500 × 1,495	98ℓ	26.1 kW	18 本	1,195 個/時間
HTA - 3500	3,000×1,040×1,190	500 × 2,220	140ℓ	33.9 kW	22 本	1,750 個/時間

※能力は「冷凍コロッケ 60g」を揚げた時のものになります。

製品スペック [店舗用 小型連続式]

型式/仕様	本体寸法 (L×W×H)	油面有効寸法 (L×W)	油 量	電気容量	カーボンヒーター搭載本数	能 力
HTA - 700	1,175×595×1,095	330 × 770	34ℓ	8.1 kW	6 本	410 個/時間
HTA - 700 - OG	1,160×690×1,120	330 × 680	30ℓ	7.5 kW	6 本	360 個/時間
HTA - 1600	1,490×720×1,175	330 × 1,035	42ℓ	12.4 kW	10 本	550 個/時間
HTA - 1600 - OG	1,615×630×1,140	330 × 1,055	42ℓ	11.6 kW	8 本	560 個/時間

※能力は「冷凍コロッケ 60g」を揚げた時のものになります。

テーブル式フライヤー

- ▶ HTA-18W(2槽)
- ▶ HTA-20W(2槽)
- ▶ HTA-18S
- ▶ HTA-20S



卓上式フライヤー

- ▶ HTA-6S1
- ▶ HTA-6S2



[テーブル式：標準仕様]

付属品：仕切り網/油切りパレット/ふた/ゴムヘラ/油缶(こし網付)

型式/仕様	本体寸法 (L×W×H)	油面有効寸法 (L×W)	油 量	電気容量	カーボンヒーター搭載本数
HTA - 18S	390×600×800	330 × 410	18ℓ	4.7 kW	2 本
HTA - 20S	460×600×800	400 × 410	21ℓ	5.1 kW	2 本
HTA - 18W	750×600×800	330 × 410 (×2槽)	18ℓ (×2槽)	4.7 kW (×2)	2 本 (×2槽)
HTA - 20W	890×600×800	400 × 410 (×2槽)	21ℓ (×2槽)	5.1 kW (×2)	2 本 (×2槽)

※特別仕様として、オートリフター付も製作可能です。

[卓上式：標準仕様]

付属品：仕切り網/ふた

型式/仕様	本体寸法 (L×W×H)	油面有効寸法 (L×W)	油 量	電気容量	放射管(ハロゲン)搭載本数
HTA - 6S1	265×440×400	230 × 260	6ℓ	1.5 kW	1 本
HTA - 6S2	265×440×400	230 × 260	6ℓ	2.0 kW	2 本

※特別仕様として、オートリフター付も製作可能です。
※中波赤外線ランプは放射管(ハロゲン)となります。

INFRARED SUPER FRYER

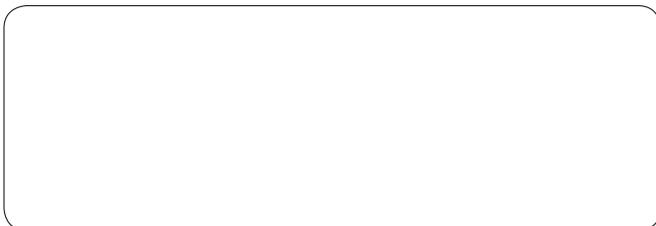
UP STAGE

www.aigi.jp



ご注意 ご使用前に必ず「取扱説明書」をお読みの上、正しく安全にお使いください。

※本製品は品質向上の為に予告なく変更する場合があります。



safety&quality

AIGI 株式会社アイギ

本社・工場 愛知県東海市名和町寝覚31番地
〒476-0002 TEL. 052-603-2688 FAX. 052-603-6478

東京営業所 埼玉県さいたま市桜区田島4丁目14番-14 さくらビル101
〒338-0837 TEL. 048-866-6666 FAX. 048-866-6644

1712W