

Ecological fry machine

国際特許製品

THE WATER FRYER

連続式

真に美味しい揚げ物を追求した究極のフライヤー

油の消費量1/2以下を実現！

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術が
ここに、あります。

■自動ウォーターフライヤーは
多数の企業様で活躍しています



箱根湯本竹いち 様、(有)籠原給食センター様
(株)日立ライフ諏訪工場 様、三菱電機ライフ
サービス(株)郡山支店 様、ヤマエ久野(株)甘木
工場 様、シノブフーズ(株) 様、(株)惣和 様
海上自衛隊岩国基地 様、(有)姫生水産 様
(株)マルコシ 様、(有)三豊給食センター ハロ
ーランチ松山工場 様、(株)中央軒煎餅 様
太伸食品(株) 様、ほか多数の事業所様

■導入されたH社様よりのお便り

前略 この度はウォーターフライヤーを納品していただき有難うございました。当社は、エビを中心に天ぷら1日最大40,000尾を生産しております。毎日200㍑の差し油をしておりますが、従来フライヤーでは揚げ物に黒いカスが付着し、頻繁に油を濾過器にかけておりましたが、600㍑の油も3日が限界で、毎月4800㍑以上の廃油をしておりました。毎月の廃油処理費もばかになりませんし、さらに購入する新油代も大変でした。ウォーターフライヤーを使ってから4ヶ月過ぎますが、いまだに油は透明感があり、酸化度も上がっておりません。おそらく廃油する必要はないと思われます。揚げ物もこの4ヶ月間常に同じ品質（新油で揚げた高品質な状態）で揚がり続けております。噂には聞いておりましたが、油煙も無いため工場内の嫌な臭いもなくなり、働くパートさんも大変喜んでおります。また、今まで黒い揚げカス取りに要していたパート2人も別の作業をしております。この環境にも優しいすばらしいフライヤーが世界に広まることを祈念申し上げます。(原文のまま)

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 〒116-0013 荒川区西日暮里3-6-13
TEL 03-3821-1077 FAX 03-3821-1070