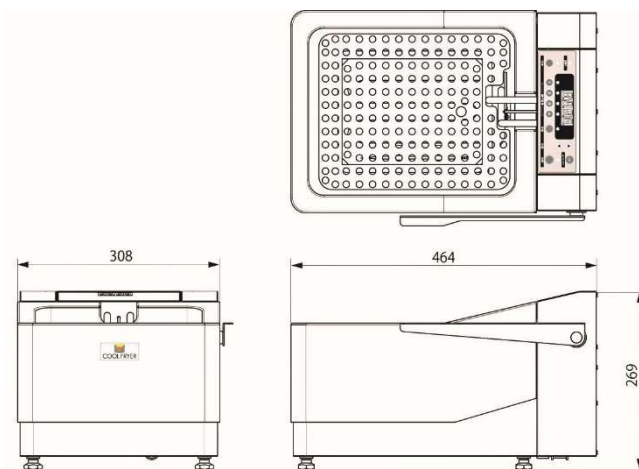


クールフライヤー株式会社は、油ハネやオイルミストを抑えた上、
油の劣化を大幅に低減し、油を新鮮に保つ業務用電気フライヤー
クールフライヤーCFT-7を発売します（オープン価格）



揚げ調理は多くの人に愛されていますが、油の劣化や油ハネ・オイルミストなど
経済的にも調理や清掃などの運用面でも課題の多い調理方法です。
クールフライヤーはこれらの課題をシンプルな冷却構造と加熱制御によって解消。
これからの飲食業界の様々なニーズに応える新しい時代のフライヤーです。



■クールフライヤーの特長

特長 1. 油を新鮮に保ち、おいしさと健康に貢献します。

クールフライヤーは独自の冷却構造とヒーター制御システムで、油の劣化を抑え新鮮に保ちます。揚げたてはもちろん冷めても美味しさが持続。油ハネがないので新メニューづくりにも力を発揮します。

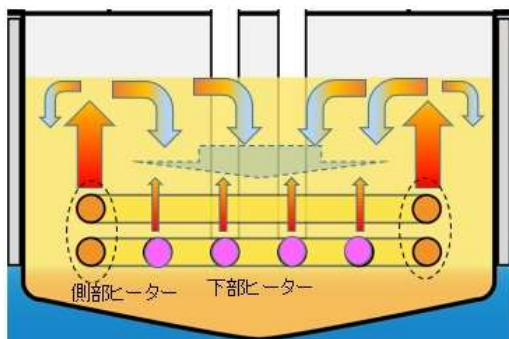
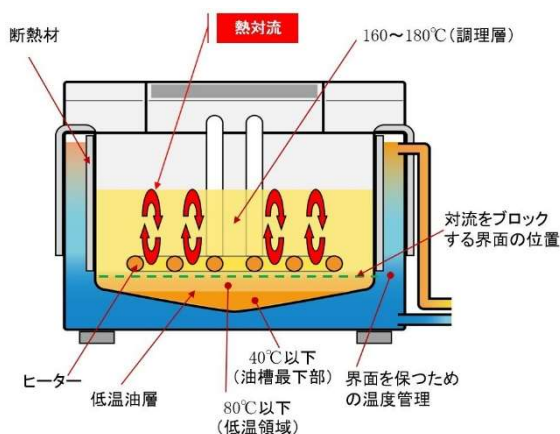
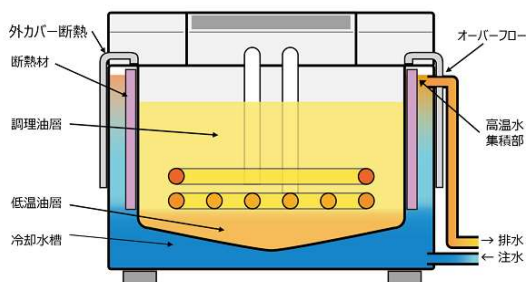
特長 2. 油の消費量を減らし大幅なコスト削減を実現します。

一般のフライヤーに比べて50%程度油の消費量を減らせます。（※調理内容によります。）清掃や油の処理にかかる業務の削減と合わせて大幅なコスト削減を実現します。また高温で長時間運転しても油の劣化が進みにくい為、テイクアウトやデリバリー業態での使用にも好適です。

特長 3. 油ハネは極少で濾過も不要。厨房環境を快適に保ち作業負荷を大幅軽減します。

油ハネ、油煙、オイルミストの発生を抑え、本体からの輻射熱も極少なので厨房環境を快適に保ちます。油の濾過も不要で、後片付けは専用の油回収装置を使用すると最短1分で当日運用を終えることも可能です。

■クールフライヤーの構造



ヒーター直下の油層を効率よく冷却

特許No.5901624

- 油槽全体を水槽で覆う冷却構造を採用
- 水槽内の対流によりヒーターより下部の油層は低温を保持する。
- 水温が高くなると冷却水が注入され、同量の水(湯)が上部から排出される。

特許No.6252810

断熱構造により本体からの排熱を最小に

- 調理油槽の周囲は断熱材で覆い熱移動を遮断。
- 本体外装を耐熱樹脂で外遮断、調理者への輻射熱を低減し火傷を防止している。

調理油層と低温油層の熱移動をブロック

- 調理油層と低温油層の境界に比重差と粘度差により界面が形成され、二層間の熱移動を防ぐ効果があることを実証した。
- 冷却水を適正温度に制御することで、熱移動の最小化を実現。

中央部に下降対流を生むレイアウト及び制御

特許No.6719716

- 側部ヒーターの熱量が下部ヒーターに比較して大きいと、上昇した対流は中央部で下降する。
- 食材投入直後の水分発生量が多い時に下部ヒーターの出力を自動抑制。

■油の運用について

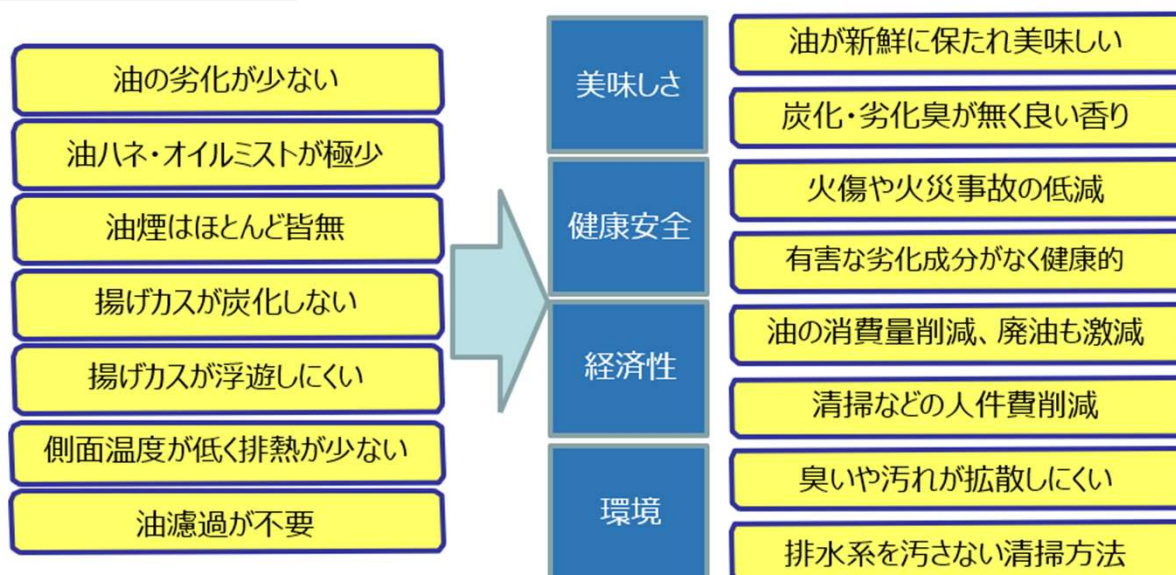


1分で帰れる清掃運用

(回収装置2020/9 特許出願済)

- ①油温が高いうちにスクレイパーで油槽壁面を清掃
- ②本体外装及び周囲の汚れをふき取る
- ③油回収装置のスイッチを入れて終了
(ここまで1分程度)
油が冷えるのを待って自動で油がタンクに移動
(ポンプ稼働時間は最大40秒。)
- ④(翌日)揚げカスと共に残った少量の油をキッチンペーパー等で拭きとり。お湯を絞ったタオル等で拭きあげて終了(この作業5分程度)
- ⑤タンクの油をそのまま油槽へ戻せば準備完了

■クールフライヤーの効果



■SDGsへの貢献

SDGsは2015年9月の国連サミットで採択された持続可能でより良い世界を目指す国際社会共通の目標です。

クールフライヤーは揚げ調理の際に油の新鮮さを保つ技術で油の消費量や食品ロスを削減する事、廃棄油をごく少量に抑えることで排水系を汚さず環境に負担をかけない事などを目指します。



■その他

- ①クールフライヤーは第46回（2020年度）発明大賞発明奨励賞を受賞しました
- ②クールフライヤーは横浜市のスタートアッププログラム支援企業に選ばれ様々な支援・交流を通じてこの度の新商品発売に至りました

	クールフライヤーCFT-7仕様	
外形寸法	W=308ミリ（リフトUPアームを含め328ミリ） D=464ミリ H=269ミリ（油槽部220.5ミリ）	
本体重量	15.5kg	
油槽面積	W240ミリ×D300ミリ	
電源	単相200V	
最大消費電力	2.4kWh	
標準油量	6.7リットル	*仕様は変更になる可能性があります *水道（蛇口）との常時接続が必要になります。 *油の回収には、専用周辺機器のオイルタンク（別売り）を使用します。
水槽容量	7リットル	
最大注水量	7リットル/h程度	

会社概要

会社名
代表者
所在地
資本金
会社設立
連絡先

クールフライヤー株式会社
代表取締役 山田光二
神奈川県横浜市泉区緑園6-44-14
3,605万円（資本準備金2,205万円）
2014年7月22日
TEL: 045-516-1298
e-mail : info2@coolfryer.co.jp
URL : <https://coolfryer.co.jp>