

クールフライヤー株式会社（代表取締役:山田光二 本社:神奈川県横浜市）の発売した業務用電気フライヤー「クールフライヤーCFT-7」4台が
8月8日 池袋にオープンする天井専門店
「羽田市場食堂サンシャイン60通り店」の厨房機器に採用されました



8月8日池袋にオープンする羽田市場食堂サンシャイン60通り店は、羽田市場株式会社（代表取締役社長：野本良平 本社：東京都大田区）の強みである全国各地の獲れたて鮮魚に加え、良質で高級な揚げ油を使用し、徹底的に味にこだわった天井専門店です。クールフライヤーは「油の劣化を大幅に低減し、油を新鮮に保つ」という特長により、美味しい天井を提供する一助となると共に、油の消費量を低減させることで経済効果も期待できます。その上、油ハネやオイルミストを抑え、本体の輻射熱も極小のため厨房を快適に保ち、油の回収などの後片付けも短時間ですむため作業負荷が大幅に低減されます。

今後も羽田市場株式会社が展開して行く天井専門店にクールフライヤーが採用されていく予定です。また、店舗でのご意見をこれからの商品開発の参考にする共に、クールフライヤーの強みを活かし、新メニューの開発などにも協力して行きたいと考えています。



店舗の概要・・・羽田市場食堂サンシャイン60通り店は、フランチャイジーとして近代産業株式会社（代表：三村翔 本社：東京都豊島区）が池袋にオープンする天井専門店です。
所在地：東京都豊島区東池袋1丁目29-4成田ビル1,2F 電話番号：03-6903-1694
席数：48席 営業時間：11時～23時

■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。

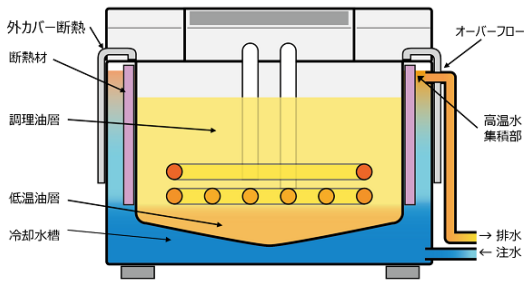
特長 2. 油の消費量を減らし大幅なコスト削減を実現します。

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



クールフライヤーは油槽の底部を水で覆い、ヒーター直下の油（低温油槽）を水冷する仕組みになっています。

これにより、調理中に発生した水分や微細な揚げカスを低温である底部にすばやく落下沈殿させることが可能です（特許取得済）。

また、自動注水制御とオーバーフロー構造により、底部の冷却力を保ち、冷却水の節約を実現します（特許取得済）。

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
水槽容量	7リットル
最大注水量	7リットル/h程度

- *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。

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
4,805万円（資本準備金3,405万円）
2014年7月22日
TEL: 045-516-1298
e-mail: info2@coolfryer.co.jp
URL: <https://coolfryer.co.jp>