

コストダウンのパートナー

- ・新油入替 節減
- ・燃費 節減
- ・電気容量 節減
- ・年間燃費 節減
- ・室内が高温にならない
- ・食材に油の浸透が少ない
- ・油温低下リカバリーが早い
- ・壁や換気扇・ダクトなどの汚れが少ない

遠赤外線高性能

スーパーフライヤーシリーズ



こんなお悩みありませんか？



油の使用量や価格高騰でのコストが心配…

➡ 揚げ時間を短縮！＝ 油の使用量を削減



社員さんやパートさんへの教育が大変…

➡ 誰が揚げても 安定した美味しさ



作業環境を整えたい…

➡ 室温の上昇を抑え、汚れや臭いも軽減



社内の安全性を強化したい…

➡ ヒーター温調・保護回路などの機能で
安全性を向上

詳しくは

<https://fryer-sys.com>

フライヤー紹介動画はこちら



今のフライヤー、 満足してますか？



遠赤外線スーパーフライヤーの4つの特徴

シーズヒーター・
放射板による

遠赤外線

中波
赤外線

放射管カーボン
ヒーターによる

相乗効果

経済性

ランニングコスト削減

- 揚げ時間の短縮
- 油の使用量削減

品質

誰が揚げても
安定した美味しさ！

- 油切れのよさ
- 型崩れしにくい

作業環境

作業環境の向上！

- 室温が上がりにくい
- 汚れにくい
- 臭いの軽減

安全性

安全面もしっかり！

- ヒーター温調
- 保護回路
- 赤外線放射管

株式会社 アイギ 福岡営業所
〒811-2310
福岡県糟屋郡粕屋町花ヶ浦1-2-2 W1002
TEL: 092-710-9738
FAX: 092-710-9739
メール: nishi@aigi.jp
携帯電話: 090-9119-6694 (西)

<https://fryer-sys.com>