

遠赤外線スーパーフライヤーとガス式フライヤーの特徴比較

対比フライヤー		遠赤外線スーパーフライヤー	ガス式フライヤー
比較項目			
性 能	加熱方式	中波赤外線放射管+遠赤ヒーター	ガス燃焼式（中間加熱方式）
	熱効率	⇒⇒ 95%以上	45%以下
	油1ℓ当たりの熱量	⇒⇒ 少ない。	多い。
	油消費量	1	平均 1.62
	油の劣化（酸化）	熱源の表面温度が低い為劣化が遅い (230℃)	高温で加熱する為劣化が早い (600～700℃)
	燃料費	熱効率が高く燃料費のムダが少ない。	熱効率が低くエネルギーロスが多い。
	揚げ時間	赤外線効果（内部共振発熱）で芯温が短時間で上がり、揚げが早い。	芯温を上げるのに時間がかかり揚げ時間はやや遅い。
	油温の復帰時間	⇒⇒ 早い。	やや遅い。
	温度調節	温度センサーにより実温が正確で油温と揚げ時間管理が容易。 (±2℃)	サーモスタットを使用し温度調節できるがファジー。 (±10℃以上)
揚 が り 状 態	油含有率	⇒⇒ 8%～12%	13%～23%
	品 質	油切れが良く、時間が経っても型崩れしない。（へたらない）	油含有率がやや高く、油切れも悪く油のベタ付きも多少有る。
		赤外線効果（内部共振発熱）で食材の芯まで熱が透る。 ⇒⇒ (85℃以上)	食材の芯まで熱をよく透すと食材の表面が焦げたり、硬くなりやすい。
	揚げ物の色が良い。 (芯温は高いが表面は焦げない)	揚げ物ば色は良いが、芯温が適温に達しない可能性が有る。	
厨 房 内	環 境 面	厨房室内への放熱が少ない為室内温度が上がらない。	燃焼時の放熱で室温が上がる。
		熱源の表面温度が低く、油煙が少ない為壁、排煙ダクトや室内の汚れも少なく、また油の臭いも少ない。	油煙等で厨房室内が汚れやすく油の臭いも強い。
清 掃 面		油槽がフラットで掃除が容易。	油槽内に凹凸が有り、掃除が面倒。
安 全 性		安全対策回路等により安全設計で有る。（火を使わない）	不完全燃焼の恐れが有る。
経 済 性		光熱費、燃費、油の劣化や消費量も少なく済み、大幅なコストダウンも容易。	燃費や油消費量等のコストダウンは期待出来ない。
価 格 面		やや高価である。	電気式に比べれば安価で有る。

【注】本比較表は揚げ能力を同等とした場合の比較

【注】ランニングコスト比較は別紙資料参照