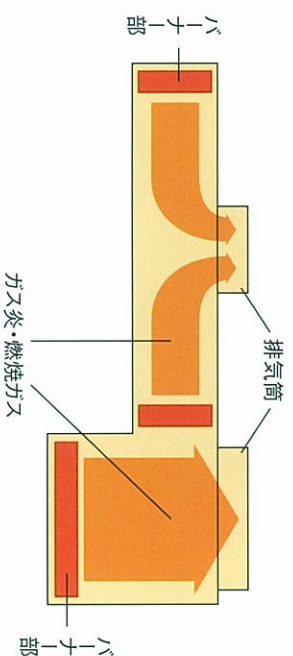


6K型-160 (右～左流れ)



燃焼ガスの排気を利用した省エネタイプ

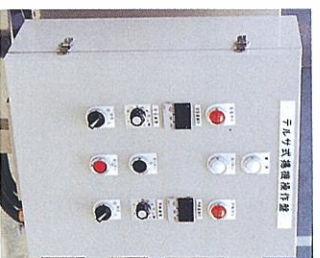
手前のバーナーを燃焼させ、そのガス炎・燃焼ガスを奥側の排気筒へ流すことにより油槽の底を全体的に温めます。



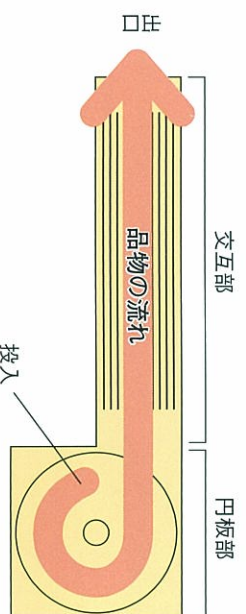
速度・温度が設定自在しかも簡単

1.円板部と交互部それぞれで速度を設定できます。
(モニターを2台使用・ワンタッチボリュームつまみでそれぞれ設定)

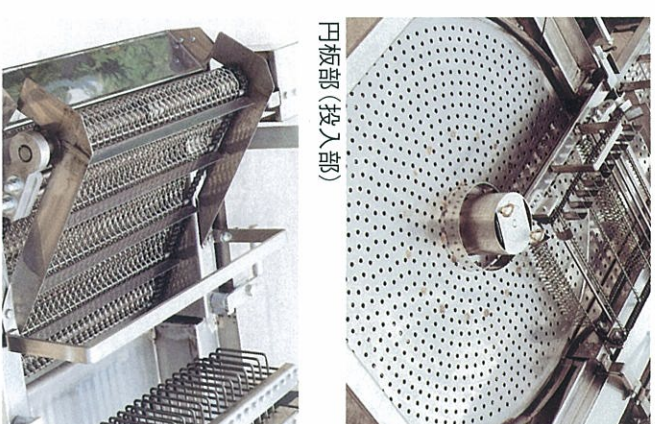
2.円板部と交互部それぞれで温度を設定できます。
(デジタル表示の温度計サーモスタットをそれぞれ設定)



制御盤



1・2によって、細かい物、大きな物、厚い物、うすい物など、現在必要とされる多品種・多様な揚げ物に対応できます。



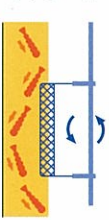
円板部 (投入部)

出口部



交互部

揚げリムラをつくらない「交互移送方式」【当社特許】
2組のステンレスの交互ピン(φ5丸棒)が、それぞれ交互にクランク運動することにより、揚げ物を油中に沈めたり浮かしたりしながら出口方向に移送して揚げていくシステムです。そのため、反転(裏返し)させずに揚げリムラのないきれいな揚げ物ができます。

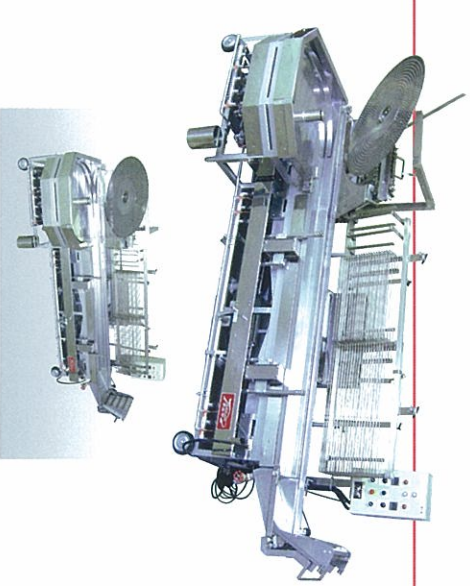


交互移送方式イメージ

ワンタッチだから、清掃が簡単

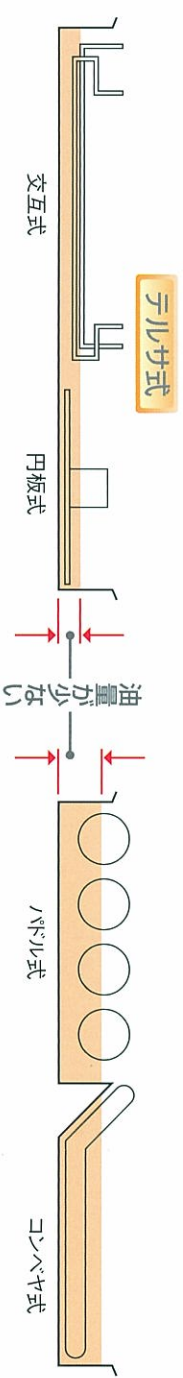
機械清掃の際は写真のように、簡単に全て跳ね上げることができ、油槽内を楽に掃除できます。

- 旧型に比べて、開口部が大幅UP。掃除がしやすくなっています。
- 円板は写真のように簡単に持ち上げられます。
(6K型-220は、手動巻上げワイヤー付き)
- 交互部は、旧型を改良し、工具無し・ワンタッチ解除で跳ね上げられます。
- コンベヤ部はワンタッチで、解除・固定できます。開口部も旧型より大きく広がっています。
- 油槽底面は、旧型のような窪みが無く、表面がフラットになり、掃除がしやすくなっています。



油の使用量が格段に少ない円板式・交互式

他社のコンベヤ式ノボル式に比べて油の使用量が大変少なくて済みます。そのため、油の傷みが少なくなります。また、健康志向の油などの付加価値油を低コストで使用できます。さらに、揚げ物の揚がっていく様子や揚げり具合を、実際に見ながら確認できる構造です。



工場に合わせたレイアウトが選択可能
機械には、右流れ・左流れの種類がありますので、お客様の工場に合わせてお選びいただけます。



仕様一覧

2008年1月現在

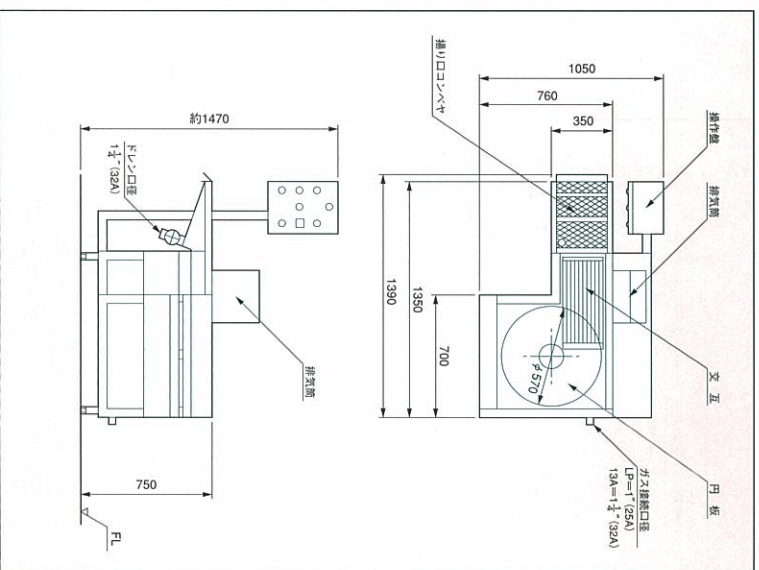
型式 - 機種名	生産能力	油量 (一斗缶)	方丈量 (全開時)	外形寸法 (全巾×全長)	備考
6K型 - 40	30 ~ 40 kg/h	1 ~ 1.5 缶	27,000 kcal/h	1,050 × 1,390 (mm)	特注型
6K型 - 70	50 ~ 70 kg/h	1.5 ~ 2 缶	50,000 kcal/h	1,060 × 2,000 (mm)	特注型
6K型 - 100	70 ~ 100 kg/h	2 ~ 3 缶	50,000 kcal/h	1,190 × 2,450 (mm)	標準型
6K型 - 130	90 ~ 130 kg/h	2.5 ~ 4 缶	64,000 kcal/h	1,215 × 3,000 (mm)	特注型
6K型 - 160	110 ~ 160 kg/h	3 ~ 5 缶	90,000 kcal/h	1,320 × 3,500 (mm)	標準型
6K型 - 220	155 ~ 220 kg/h	4 ~ 7 缶	120,000 kcal/h	1,520 × 4,700 (mm)	標準型

●モータ：三相 200V、200W 2台 ●電磁弁：単相 200V、約16W 2台

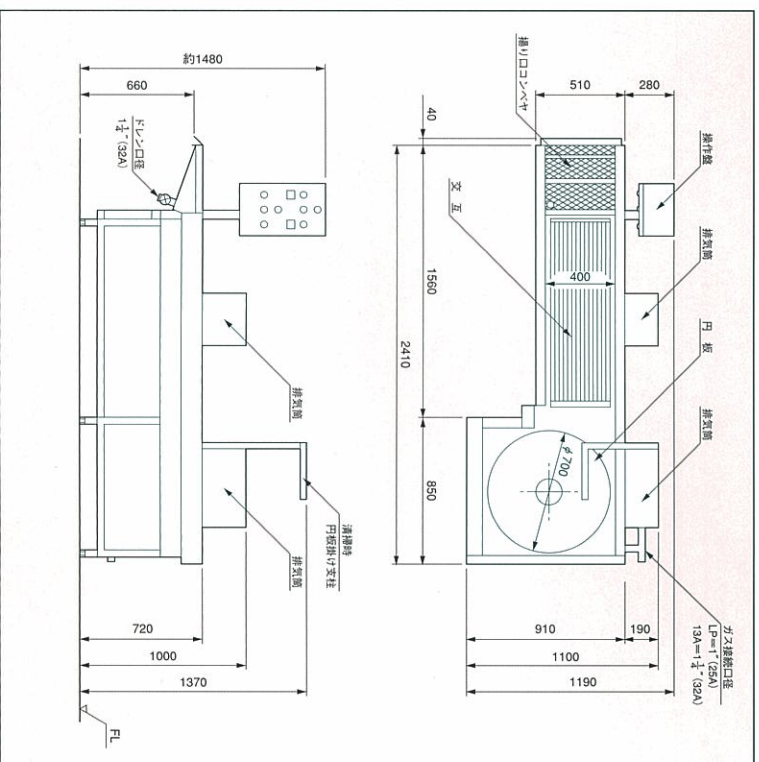
注) 6K型-40は、モータ・電磁弁が各1台になります。

注) 特注型は、標準型に比べて納期が若干増えます。注) 生産能力は目安です。揚げ方により生産能力は仕様値より大きく変わります。

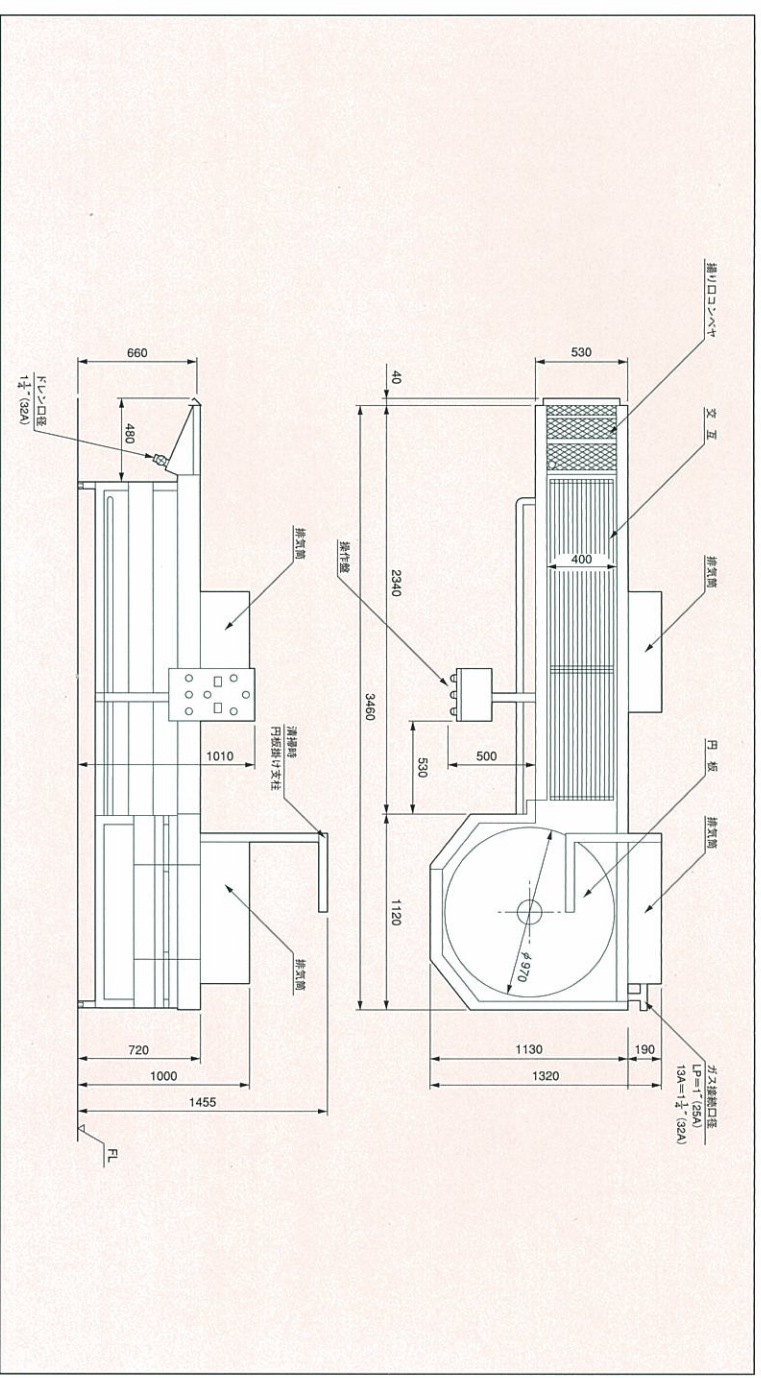
6K型-40 (右~左流れ)



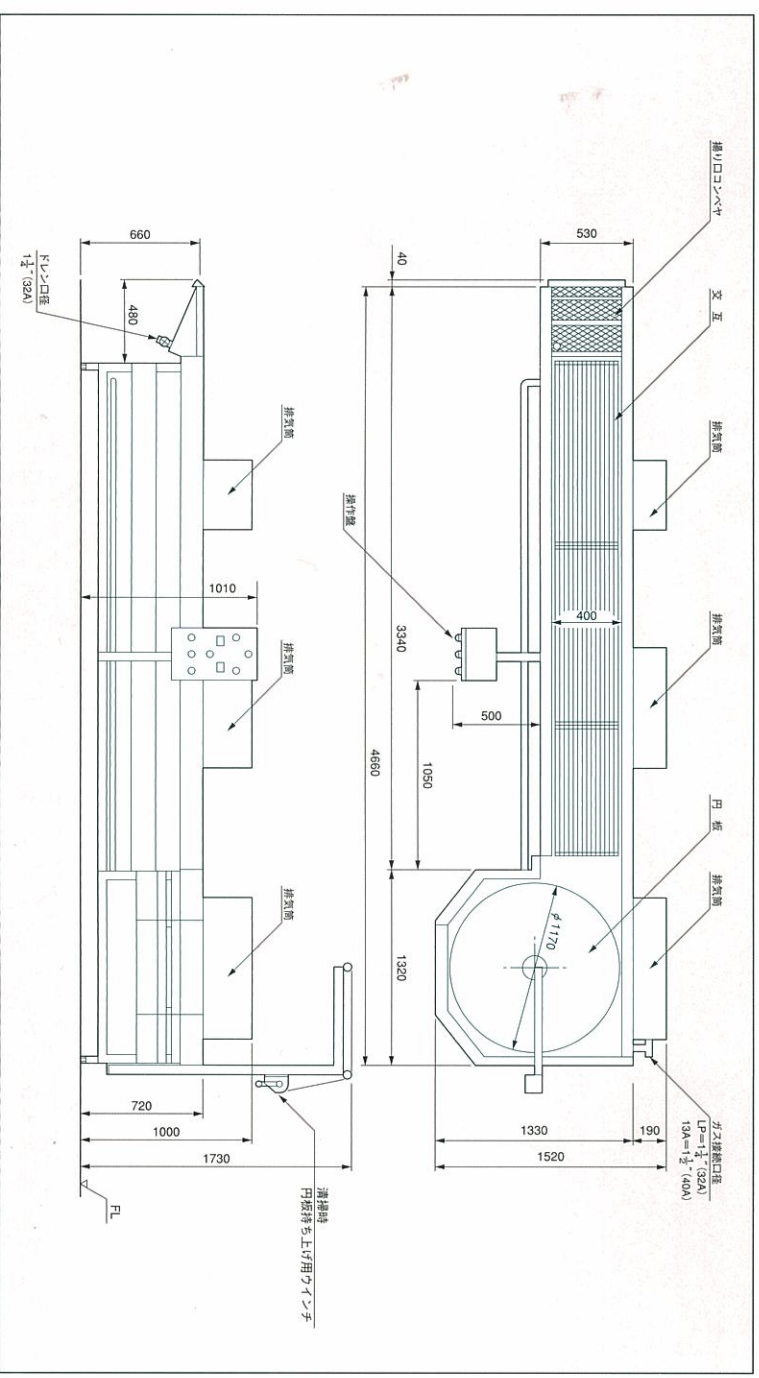
6K型-100 (右~左流れ)



6K型-160 (右~左流れ)



6K型-220 (右~左流れ)



6K型増産用の2連式タイプとして、M6-6K型・1A-6K型があります。詳細は当社にお問い合わせください。

オプションで専用の油タンクがあります。その他特別仕様に対応致します。

※ 図中、詳細部品は省略しています。本仕様は、予告なく変更することがあります。