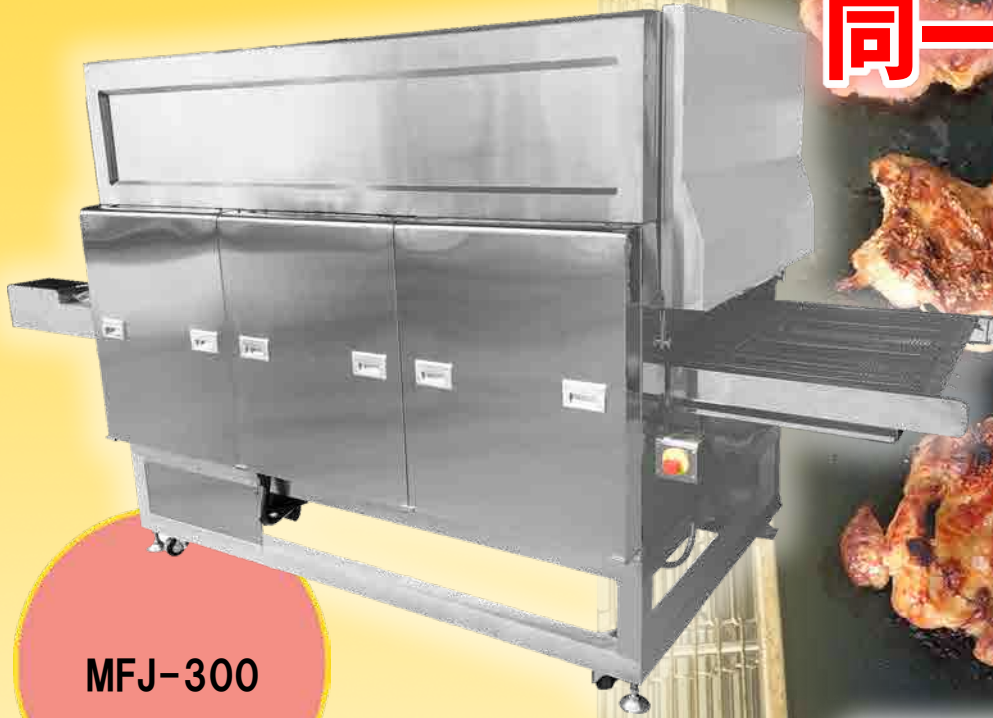


反射式カーボンヒータ加熱

ハイパワーコンベアオーブン

(特許取得済)

食材の焼成と焼き目付けを
同一工程で！



MFJ-300

みずみずしくふっくらジューシー
に焼き上げます！



場所を選ばない
コンパクトサイズ

MFJ-150



株式
会社

カジワラ キッチンサプライ

共同開発

 関西電力
power with heart

みずみずしくふっくらジューシー そして 焼き目 がつく!

コンベア方式ですが、手焼きに勝る焼き上がり！
焼き目の付け方も同一工程でキレイにできます。
焼成後にバーナーで炙る必要がないので、
調理時間を大幅短縮することができます。



特殊カーボンヒータと内蔵型反射板のはたらきによる
高効率「赤外線輻射」方式

**食材の水分を飛ばさず
ふっくらおいしく焼成!**

食材の水分の蒸発をおさえて焼き上げるため、
食材が冷めても柔らかい食感を味わえます。

特殊カーボンヒータによる熱線
(中～遠赤外線)は、食材に直接
放射され、食材が熱線を吸収し
発熱します。そのため、食材の
表面から水分を蒸発させること
なく旨みを閉じ込め、芯から美
味しく焼き上げます。



ふっくらジューシー!



こんがり焼き目がつきます!

**従来の機器では難しかった
焦げ目付けを同一工程で!**

ハイパワーのヒータの為、従来機器では困難であった
食材への焦げ目つけもソフトに自由自在です。

焼成後バーナーで焼き目を付ける作業が必要ないので、
作業工程の省略や、調理時間を短縮することができます。



料理・食材に合わせて、熱線の高さ、温度調節、焼成時間などの設定が簡単にできます。

各ヒータユニット(上3ユニット下3ユニット)の 独立温度制御可能!

例えば・・・

はじめはじっくり弱火で焼成、最後の焼き目付けてグッと高温で焼成するなど好みの焼き加減を調整することができます!

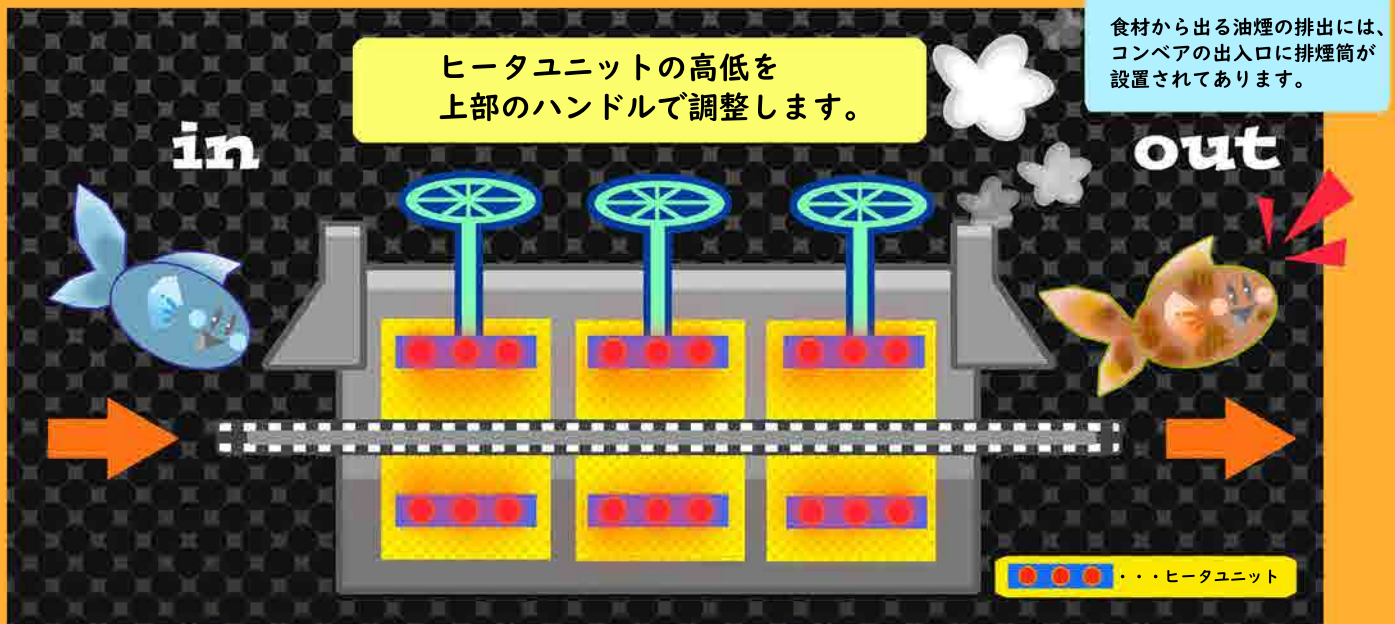
操作がしやすい
タッチパネル式の
制御盤



焼成時間・温度の設定を各々の料理ごとに設定することができます。



各ヒータユニットの温度調節もラクラク!



本体側面にいても熱くない!

安心の安全装置

コンベアの側面カバーは特殊材の熱反射板が設置されており、省熱と同時に遮熱作用により、作業者の安全を図っております。



カバーを取ると・・・

次の安全装置が搭載されております。

- ① 投入口と出口に緊急停止スイッチ 各1個
- ② 過昇温度防止機能(制御盤内)
- ③ ヒータ断熱警報(制御盤内)
- ④ センサー断熱警報(制御盤内)



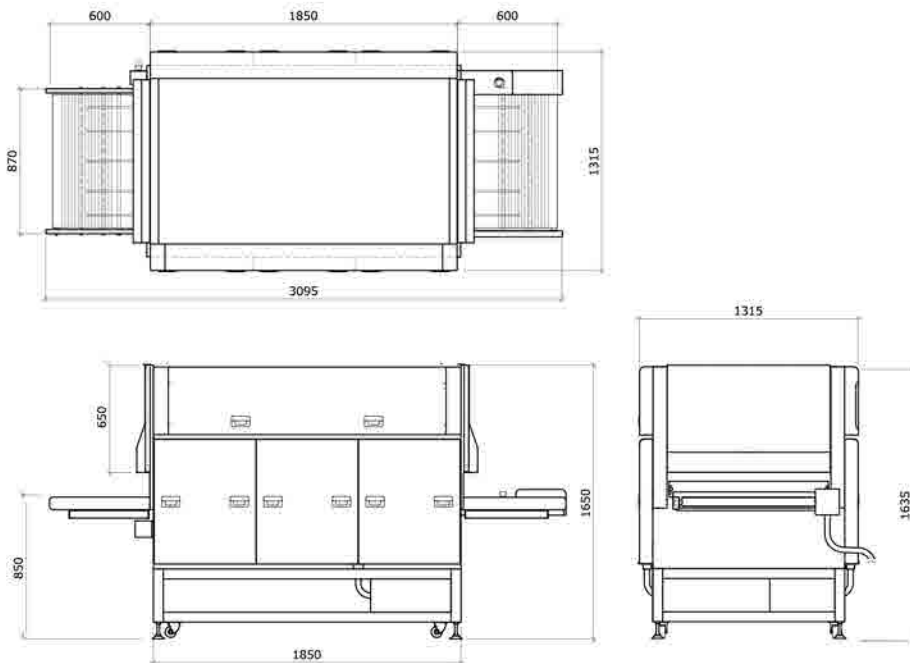
緊急停止スイッチ▶



機器の異常はパトライト表示及びブザーでお知らせします。

ハイパワーコンベアオーブン

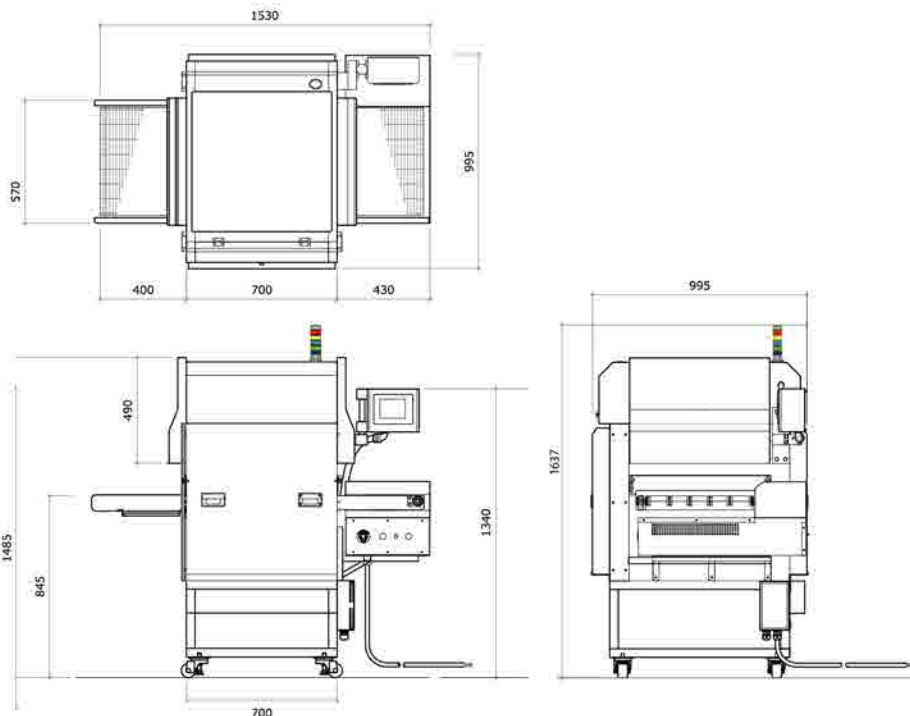
MFJ-300



■仕様

- 外径寸法
長さ：3095mm×奥行1315mm×高さ1650mm
- コンベア寸法
巾800mm×長さ3050mm
- 電気容量
三相200V 36kW

MFJ-150



■仕様

- 外径寸法
長さ：1530mm×奥行995mm×高さ1637mm
(積層表示灯含む)
- コンベア寸法
長さ1500mm×巾500mm
- 電気容量
三相200V 16.62kW

●お問い合わせ先

食品機械のカジワラグループ

料理道具・菓子道具・調理機器・厨房設備・総合設計・施工

株式会社 **カジワラ キッチンサプライ**

〒111-0036 東京都台東区松が谷2-13-13 かつば橋道具街中央

TEL:03-3842-8176 FAX:03-3842-7256

<http://www.kajiwara.gr.jp>

カジワラキッチンサプライ
ホームページQRコード



R5 05