

近赤外線・中赤外線・遠赤外線の特長を最大限に活用

# 新たな加熱方法の提案です。

安心安全、簡単操作、抜群の温度コントロール、作業環境改善

もっと美味しくなる方法を追求してみませんか！

最新技術を導入して最高の焼きを！



焼き

炒め

蒸し

乾燥

揚げ

茹で

煮る

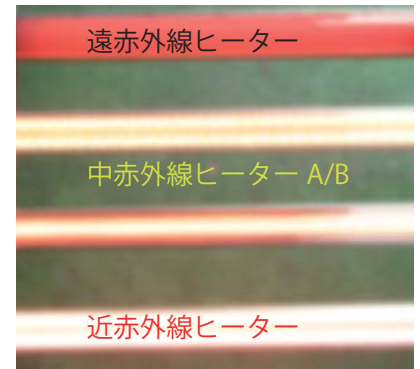
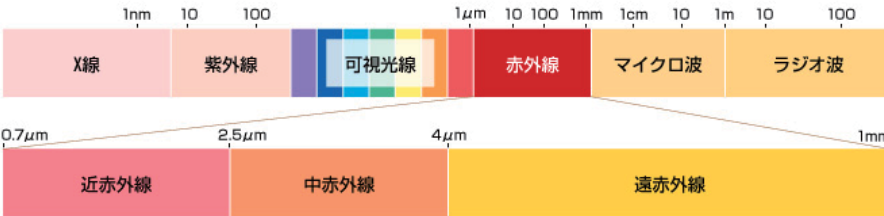


## ■加熱方法で変わる食感と味

## 焼き加減自由自在!

# 目的に応じて最高の1台をオーダーメイド致します。

赤外線ヒーター（近赤・中赤・遠赤）各種を組み合わせて焼き工程を自由にコントロール可能です。また、温度制御も自由自在であり、目的に応じてこだわりの1台を製作いたします。



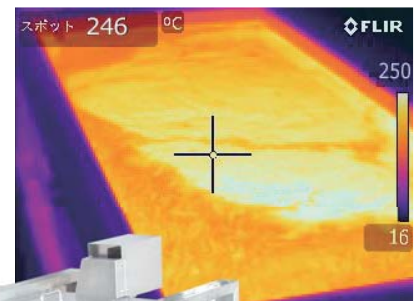
### 超高効率で省エネ! 赤外線ヒーター放射率85%!

光ヒーターは加熱した石英管内部の高温フィラメントから放出される「光」を熱として利用した加熱方法です。ほとんどは目に見えない赤外線であり、非常に高効率な熱源で用途も広がります。また、放射加熱方式で媒体を介さず非接触加熱により対象物に吸収された赤外線エネルギーによるクリーンな熱源ですので、二酸化炭素削減や省エネ、省コストに最適な技術です。

### ハイパワーだから油温250℃も可能!



### 米菓・揚げ菓子専用フライヤー



株式会社ヤナギヤ <http://www.ube-yanagiya.co.jp>

本社 / 工場 山口県宇部市善和189-18 〒759-0134

TEL (0836) 62-1661 (代) FAX (0836) 62-1611

東京営業本部 東京都中央区日本橋浜町2-29-1 〒103-0007

NSK日本橋浜町ビル8F

TEL (03) 5623-3466 (代) FAX (03) 5695-9511

関東支店 横浜市鶴見区鶴見中央2-15-1 〒230-0051

TEL (045) 511-1492 (代) FAX (045) 502-1248

関西支店 大阪府門真市桑才新町31-8 〒571-0043

TEL (06) 6908-4475 (代) FAX (06) 6909-4880

東北支店 仙台市宮城野区出花1-4-13 〒983-0012

TEL (022) 254-2888 (代) FAX (022) 254-2889

※テスト・共同開発など是非お問い合わせください。