

## 理想的新时代型油炸机

- |                 |          |
|-----------------|----------|
| 用更少的油量完成更高的油炸能力 | 实现高烹饪能力  |
| 低输出             | 低运行成本    |
| 确保冷却库的稳定        | 延长油的使用时间 |
| 油槽内没有其他零件       | 清扫性强     |
| 无需担心被加热器烫伤      | 安全性显著    |



油槽内没有其他零件，清扫性高 槽内

## 高烹饪能力

与相同尺寸的油炸机相比，用更少的油量实现更高的油炸能力。油槽内没有其他零件，能用更少的油油炸更多的食材。所需油量为7升。启动与复原都能顺畅进行。

## 方便使用固态油的场合（加热猪油）

装载有使固态油溶解的熔化机制（加热猪油），方便需使用猪油等固态油的场合。详情请在购买时咨询。

## 低输出成本

## 低输出和少油量

使用高热效率的电磁加热方式，用油量减少，能够实现低输出功率烹饪。烹饪能力与同等油炸机相比，电力消耗绝对减少，进而减少光热费。此外由于用油量减少，油费与废油处理费也相应减少。

根据店铺设定输出功率，进而减少运行成本

台式电磁油炸机通常输出功率的3KW，可根据客户的营业形式、菜单、使用频率，使用更低输出功率的机器。详情请在购买时咨询。

## 清扫性能优

油槽内没有其他零件，清扫性能优。大幅减少烹饪结束后的清扫工作，进而减少人工费。

## 有下部排油和手持排油可供选择

有下部排油和手持排油可供选择。下部排油是通过与专用台架连接使用，进行简单安全的排油。手持排油是通过手持另外的排油管进行简单的排油。

## 手动化简单进行烹饪

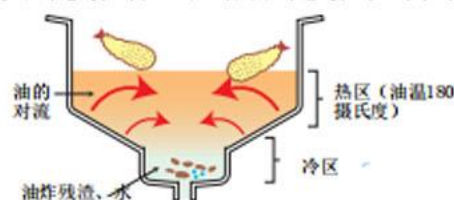
操作面板为简单的设计，方便使用。油温通过智能控制，在30-220摄氏度之间以1摄氏度为单位可进行设定。可登录10种菜单的烹饪温度和烹饪时间（0-99分59秒），力求省力化和烹饪的手动化。烹饪完成时有信号提醒。



## 油的长效使用

## 丸善的特色-冷却库的使用延长油的使用时间

油槽底部产生热对流使油均匀加热。油炸残渣和水分落入下方冷却库，抑制油的酸化，延长油的使用时间，进而减少油费

节能模式下节省能源  
延长油的使用时间

处于未烹饪状态一定时间后，会切换至比设定温度低20摄氏度的节能模式，抑制油的酸化，保持油的长效使用减少电力消耗。节能模式也可通过节能键手动切换。

## 大幅减少烫伤的危险性

因为没有发热管，无需担心碰到加热管及油溅的情况发生。大幅减少烫伤的危险性。

## 扩充安全装置

为了防止油的异常过热，使用恒温器，采用检测到机体内部的温度上升及电力发生异常时停止作业的保护机能。大大提高安全性。

## 电磁台式油炸机

### MIF-A7T



油量  
7ℓ

手前排油



### MIF-B7T



油量  
7ℓ

下排油



电磁台式油炸机规格说明表

| 型号      | 外形尺寸 (mm) |     |     |     | 油量 (ℓ) | 电源 (50/60Hz) | 电力消耗 (kW) | 容许电流值 | 电源线                        | 重量 (kg) | 配件                    |
|---------|-----------|-----|-----|-----|--------|--------------|-----------|-------|----------------------------|---------|-----------------------|
|         | 长         | 宽   | 高   | 背高  |        |              |           |       |                            |         |                       |
| MIF-A7T | 350       | 580 | 300 | 150 | 7      | 3φ200V       | 3.0       | 15A   | 2m 2mm <sup>2</sup> -4芯 直結 | 22      | 分隔网 残渣装置 抄网 盖子排油板 排油管 |
| MIF-B7T | 350       | 580 | 300 | 150 | 7      | 3φ200V       | 3.0       | 15A   | 2m 2mm <sup>2</sup> -4芯 直結 | 22      | 分隔网 残渣装置 抄网 盖子 加长排油管  |

## 自动升降式

- 防止美味逃走的自动升降式，上升有声音提醒。

设定烹饪时间炸篮自动上升，方便零经验操作者操作，省力效果明显。能设置油温（100-220摄氏度）、设置时间（0-99分59秒），可登录10种菜单。烹饪结束有声音提醒，不错过刚油炸出的美味。此外，油炸程度不足时，可通过手动键以10秒为单位加时。

- 设置二次油炸实现美味

可进行第二阶段油炸，烹饪结束有进入二次烹饪的待机时间，可手动设定二次烹饪的时间，实现食物独有的美味。

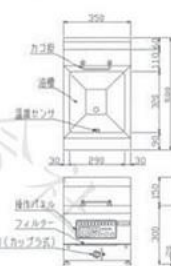
- 可手动操作

可手动操作设定烹饪温度及时间，无需菜单登录、需变更烹饪温度及时间时等场合时，请使用手动操作键。



## 电磁台式自动升降油炸机

### MIF-AL7T



油量  
7ℓ

手前排油



### MIF-BL7T



油量  
7ℓ

下排油



台式自动升降油炸机 规格说明表

| 型号       | 外形尺寸 (mm) |     |     |     | 油量 (ℓ) | 电源 (50/60Hz) | 电力消耗 (kW) | 容许电流值 | 电源线                        | 重量 (kg) | 配件                        |
|----------|-----------|-----|-----|-----|--------|--------------|-----------|-------|----------------------------|---------|---------------------------|
|          | 长         | 宽   | 高   | 背高  |        |              |           |       |                            |         |                           |
| MIF-AL7T | 350       | 580 | 300 | 150 | 7      | 3φ200V       | 3.0       | 15A   | 2m 2mm <sup>2</sup> -4芯 直結 | 25      | 炸篮 分隔网 残渣放置 抄网 盖子 排油板 排油管 |
| MIF-BL7T | 350       | 580 | 300 | 150 | 7      | 3φ200V       | 3.0       | 15A   | 2m 2mm <sup>2</sup> -4芯 直結 | 25      | 炸篮 分隔网 残渣放置 抄网 盖子 加长排油管   |

### 配件/另选



请使用方便的专用架台（详情请看书的封底）

### 特許申請中

抑制烹饪过程中油的飞溅、油烟和臭气的扩散

烹饪开始时油炸篮下降盖子自动关闭，烹饪完成时盖子自动打开

- 抑制油烟和臭气的扩散
- 盖子开关是自动的，无需手动



在油炸机价格基础上加30000人民币（税后）

- 适用机型：只限MIF-AL7T、BL7T
- 详情请咨询