

特許
出願中

安全で美味しい揚げ物を作るには温度が重要

Quality Control Fryer

揚げ加減はフライヤーにおまかせ。
量って揚げる、だから安全。

誰が調理しても安全で美味しい揚げ物づくりを実現！
手間と時間をかけずに作業記録！
ムリ・ムダ・ムラのない調理を実現！

鶏の唐揚げ工程は、調理と同時にカンピロバクターなどの食中毒細菌を殺菌するポイントのため CCP (重要管理点) とし、中心温度が75℃で1分保持されるよう加熱する必要があります。

中心温度に影響するのは...

油に入れる前の



肉の温度

肉の大きさ



(重量)

油の温度



揚げ時間



1度に揚げる量



など

何回か温度、重量、時間などを測定し、これまでの加熱調理条件を見直し、それぞれの条件を明確にし、その上で確実に温度が上がる条件を設定し文書に書き表します。これがHACCPプランです。日常はその条件に沿って調理し、条件どおり調理したことが分かる記録(例:揚げる前の油の温度、肉の大きさ、調理時間など)を残します。

① 誰が調理しても安全で美味しい揚げ物づくりを実現!

調理現場における人手不足は大きな課題です。

調理量、調理温度、調理時間は全てフライヤーで制御。

計量センサにより、1度に揚げる規定調理量を超えた場合はリフターを降ろさず、調理を中止します。これにより油温低下による加熱不十分商品の製造を防ぎます。

調理経験ない方でも安全に美味しく調理できます。

② 手間と時間をかけずに作業記録! (温度管理システム連動時)

HACCPでは日常の作業記録が求められます。調理現場に筆記具を持ち込むことなく、**通常の作業の中で人手を介さずに正確に自動記録されます。**

また、不測の事態が発生した際に調理履歴データを分析することで、スピーディーに原因追究・改善に役立てることができます。

③ ムリ・ムダ・ムラのない調理を実現! (温度管理システム連動時)

商品毎の調理データを蓄積・分析することで、調理開始時間、揚げる順番、適切な調理量を計画することができます。

水分を多く含む魚介類は後に調理することで、他の食材への匂い移りを防ぐだけではなく、油の劣化を緩やかにすることができます。

温度管理システム連動イメージ

店舗バックヤード

調理商品を選択し、画面に従って調理。

Quality-Control Fryer



調理条件
記録データを保管

ISHIDA
クラウドサービス

店舗バックオフィス

・調理状況の確認
・調理結果の分析



タブレット・スマートフォン (iOS、Android OS) でもデータを確認することができます。

※Androidは、Google LLCの商標または登録商標です。

※iOSは、米国およびその他の国におけるCisco社の商標または登録商標です。

型式	外形寸法(mm)			税込み価格	本体価格	電源	消費電力 (50/60Hz)kW	油量 ℓ	排油口 A
	間口	奥行	高さ						
TEFL-65AL-WE	650	670	850	お問い合わせください		3φ200V	9.0	27	32

※付属品：ステンレス油缶、油こし網、すくい網、敷き網、専用フライバスケット

●機能：重量センサー（油量判定、食材量判定）/オートリフト/フルカラー液晶タッチパネル（50メニュー登録）
芯温センサー（食材温度測定）/調理データの通信と記録