

LINE-UP 01

「茹でる」「焼く」「炒める」「煮る」「揚げる」、さらに「圧力調理」もこの1台で。

バリオクッキングセンター



バリオクッキングセンターは「茹」「焼」「炒」「煮」「揚」「圧力調理」が1台で可能な新調理機器。ほとんどの加熱調理を高品質、高効率に上げることが出来ます。今まで必要であった専用の調理機器が必要なく、厨房の省エネ・省スペース・省力化を実現します。FVCC112シリーズ(14ℓ×2)、FVCC211シリーズ(100ℓ)、FVCC311シリーズ(150ℓ)、FVCC112卓上タイプ(14ℓ×2)をラインナップして幅広い業種に対応しています。2013年度グッドデザイン賞を受賞。

POINT 1



素早い立ち上がりと均一な加熱コントロール

新技術のヒートシステムと機能的な特殊平板により、直接的な高速加熱が可能。予熱・除熱が素早いので調理時間が大幅に短縮でき、ムダのない高効率調理で省エネ化を実現しました。効果的に配置された温度センサにより、パン底面の温度を自動調整するため、ムラのない温度分布で、食材の焦げ付きやロスを防ぐことができます。

POINT 2



高い柔軟性で多目的な調理に対応

ほとんどの加熱調理をこの1台で、効率的に上げることが可能なため、従来必要だった工程毎の調理機器を削減でき、厨房の省スペース化を可能にします。料理に合わせて7種類のアイコンで操作・設定するだけでセミオートマチックな調理が可能。アイコンにタッチする直感的な操作性で、理想的なおいしさを実現します。

POINT 3



クリーン&セーフティ

ムラのない均一な加熱によりパン底への焦げ付きがないため、パンの清掃が簡単にできます。また、注水・洗浄が容易な自動巻き戻し式のハンドシャワーを装備。自動給水機能やパン内部の自動排水口、キータッチ操作による電動ティルティングなど、調理作業のすべてが楽に、安全に、衛生的に行えます。

[仕様]

モデル	外形寸法(mm)			総合消費電力(kW)	パン容量	製品質量(kg)	備考	本体価格(税抜)
	間口	奥行	高さ					
FVCC112	1,168	777	1,100	17	14ℓ×2	168	—	¥3,434,000
FVCC112B	1,168	777	1,100	19.4	14ℓ×2	168	ベンマリー	¥3,518,000
FVCC112P	1,224	777	1,100	17	14ℓ×2	186	圧力調理	¥3,916,000
FVCC112PB	1,224	777	1,100	19.4	14ℓ×2	186	ベンマリー・圧力調理	¥4,000,000
FVCC211	1,140	914	1,100	28	100ℓ	195	—	¥4,018,000
FVCC211B	1,140	914	1,100	30.4	100ℓ	195	ベンマリー	¥4,111,000
FVCC211P	1,164	914	1,100	28	100ℓ	223	圧力調理	¥4,640,000
FVCC211PB	1,164	914	1,100	30.4	100ℓ	223	ベンマリー・圧力調理	¥4,733,000
FVCC311	1,518	914	1,100	45	150ℓ	251	—	¥5,110,000
FVCC311B	1,518	914	1,100	47.4	150ℓ	251	ベンマリー	¥5,203,000
FVCC311P	1,542	914	1,100	45	150ℓ	279	圧力調理	¥5,800,000
FVCC311PB	1,542	914	1,100	47.4	150ℓ	279	ベンマリー・圧力調理	¥5,893,000
FVCC112T	962	801	412	17	14ℓ×2	99	—	¥2,725,000

※電源:3P200V 給水接続:20A 排水接続:φ40mm 温度調節範囲:ポイル30℃~沸騰温度/グリル30℃~250℃/フライ30℃~180℃

[商品のお問い合わせ] 株式会社フジマック 東京都港区新橋5-14-5 TEL 03-3434-7791(代)