

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。

バリオシリーズ



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できます。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。FIV2-17(17L×2)、FIV2-25・25P(25L×2)、FIV100・100P(100L)、FIV150・150P(150L)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。



FIV2-17

FIV2-25(P)

FIV100(P)

FIV150(P)

POINT 1



高速加熱/均一加熱

バリオの高速加熱システムにより大量の食材を投入しても、設定温度に素早く復帰。常に適温で調理ができ、調理品質が安定し向上します。効果的に配置された複数の温度センサにより、パン底面の温度を自動調整。ムラのない均一な温度分布で、焦げ付きを軽減し、食品ロスを防ぎます。高い熱効率により予熱時間が短く、省エネにも繋がります。

POINT 2



自動調理

6つの食材と6つの調理方法から選択、希望の仕上がりを決めれば、食材のサイズや量をバリオが認識し、最適な状態で調理は進行します。作業が必要なタイミングはバリオがお知らせしてくれるので、安全に、確実に、高品質な仕上がりを実現します。

POINT 3



衛生性・安全性

パン底への焦げ付きが少なく、傷、錆に強いステンレス製パン使用。噴射/シャワーの切替えができるハンドシャワー、パン内部には排水口を装備し、清掃が容易です。側面が高温にならない構造、電動ティルティング機構など、安全性も考慮されています。

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					
	FIV2-17	1,100	756	440	12.8	17L×2	117	—	¥2,527,600
	FIV2-25	1,100	938	440	19.2	25L×2	134	—	¥3,697,600
	FIV2-25P	1,100	938	440	19.2	25L×2	157	圧力調理	¥4,275,600
	FIV100	1,030	894	1,078	25.5	100L	216	—	¥4,206,600
	FIV100P	1,030	894	1,078	25.5	100L	235	圧力調理	¥4,901,600
	FIV150	1,365	894	1,078	38.3	150L	256	—	¥5,512,600
	FIV150P	1,365	894	1,078	38.3	150L	283	圧力調理	¥6,304,600

※電源:3P200V 給水接続:20A 排水接続:φ40mm・φ50mm 温度調節範囲:ボイル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 東京都港区南麻布1-7-23 TEL 03-4235-2200(代)