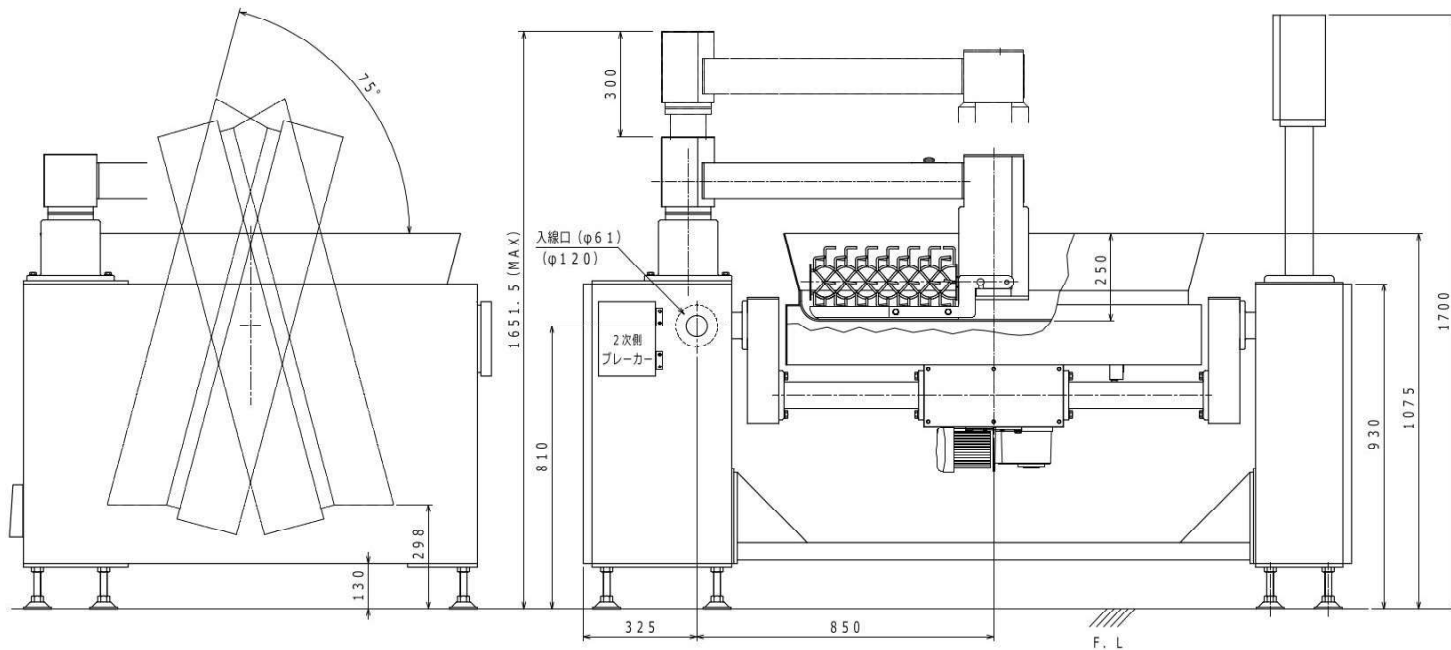
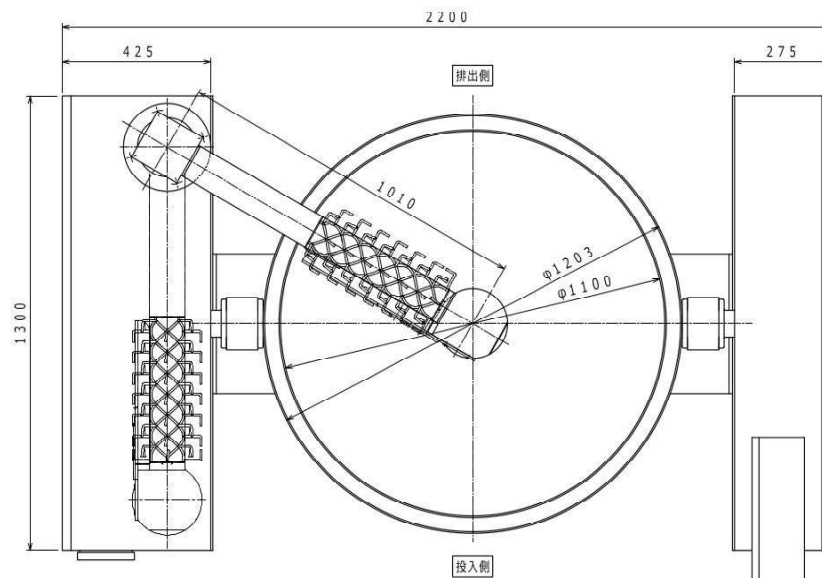


項目	内容
型式	IH030A、AS、B、BS (外観は同じ)
消費電力	Max 32kw (175A) 内IHは30kw
定格出力電流	Max 125A rms (正弦波実行値: 178A peak) 負荷力率角度最大 30°
なべ寸法/容量	φ1100×250・200L
温度制御	PID制御 (0~300℃)
なべ反転角度	投入側、排出側共に75°反転可能
なべ材質/表面処理	SUS430 (t=5.0) / #400パフ研磨
なべ・攪拌羽根回転制御	インバータ制御
操作方法	タッチパネルによる表示及び操作
機械構造	簡易防滴仕様 (加熱コイル部を除く)
秤量	ロードセル秤: 200kg (100g単位にて表示)
機械重量	約890kg



高出力IH式加熱

# 大型IH調理機

IH-030型



 **伊藤工機株式会社**  
ITOHO KOUKI CORPORATION

〒510-0802 三重県四日市市三ツ谷町14-20  
TEL:059-331-5536 FAX:059-328-4446  
Email info@itoh-kouki.co.jp





タッチパネル操作以外にも・・・  
排出側（反対側）にも押しボタンスイッチ  
があり操作出来るようになっています。

例えばチャーハンなら一度に100人前を数分間で、300℃の高温と専用攪拌方式で  
“あおり”を再現し、手作り風の炒め感のある製品が得られます。  
シビアな温度コントロール、レスポンスの早さ、少ない放熱でクリーンな環境等、  
IHの特徴を生かした装置です。他に惣菜を“煮る”“炒める”などの調理も可能です。  
専用攪拌方式でほぐしと混ぜ込みを自動で行う為、誰にでも同一品質の調理が可能です。  
“なべ”は投入、排出両側に反転するHACCP対応、計量機能付で歩留りの確認も出来ます。



30kwの高出力で  
調理が出来ます！

操作は誰にでも簡単に出来るようタッチパネル  
を採用。操作はとても簡単です。  
また、温度設定なども簡単に行えます。  
計量機能付で歩留まりの確認も出来ます。

POINT!



攪拌羽根、スクレパーで「ほぐし」「混ぜ込み」  
作業を同時に素早く、また均一に行います。

排出側

POINT!



加熱面積が広いフラットな、なべ！



なべはφ1100深サ250mmと大きく開放  
しており、蒸されることなくIH加熱による  
高出力の炒めが実現出来ます。

投入側

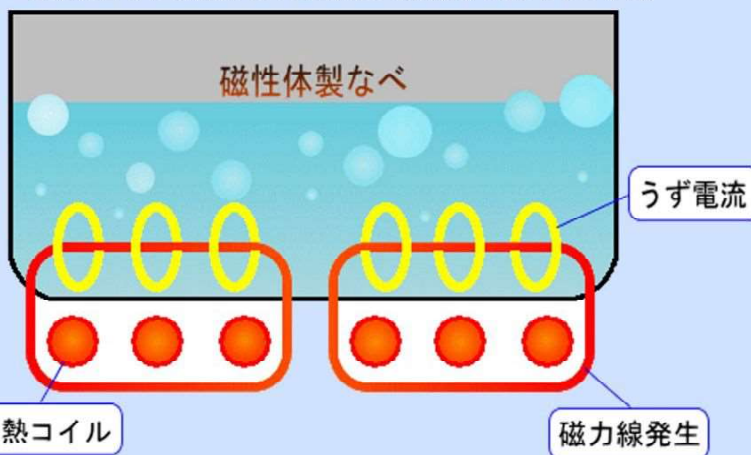
本格的な炒め感を演出！

POINT!



## IH加熱について

「IH」(Induction Heating)とは「電磁誘導加熱」の意味で  
コイルに電流を流すことにより磁力線を発生させ、鉄系金属鍋  
を置くと金属の中にうず電流が発生し、金属の持つ電気抵抗  
により鍋自体が発熱するのを利用して加熱するというものです。



- ・余分な燃焼排熱が出ない為、室内の温度上昇を抑えクリーンな環境  
で作業できます。（熱効率が80～90%と優れています！）  
また空調・排気設備の負荷も軽減できます。
- ・火を使わない為、安全。もちろん不完全燃焼の心配もありません。
- ・温度コントロールも自動制御により正確に行えます。

