

調理用オイルバス

OB28

オイルに浸し、肉本来の旨味を引き出す新調理法



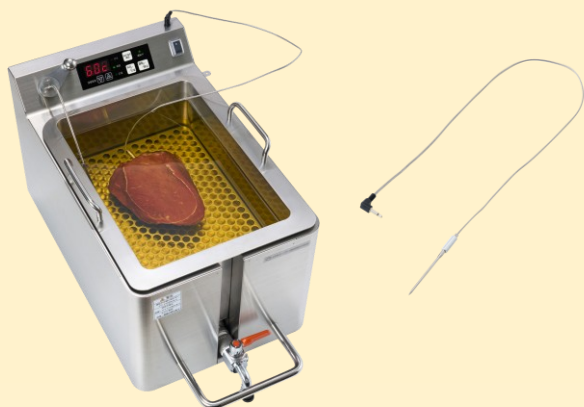
OB28

❖ OB28の主な特徴 ❖

オイルにより旨味の流出を最小限に抑え、適度な温度で均一にじっくり火を入れ、食材の旨味を閉じこめる。濃厚で深みのある肉の味わいを引き出します。
飲食店でのメイン工程・下処理工程など、様々なシーンで活躍します。

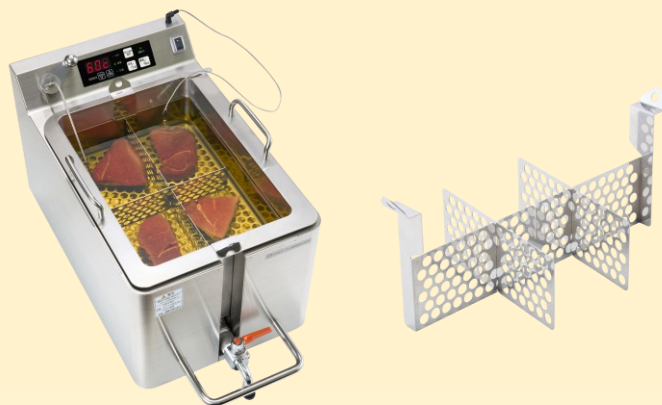
● 芯温計

付属の芯温計にて、食材の加熱状態を正確にコントロールできます。



● 仕切板

油槽を、3パターン（2・4・6室）に分割することができ、オーダー順の食材管理が可能です。



● 肉カスが舞いにくい底板構造

調理時に出る肉カス（肉油）を底板下に落とし、きれいな油を保ちます。



● 容易な清掃性・AC100V対応

各パーツは取り外すことができますので清掃が容易です。バルブを操作することにより、簡単に排油できます。
100V電源のため、どこにでも設置が可能です。



● 温度変更可能・簡単操作

油温は50～100℃の間で設定が可能です。複雑なボタン操作は一切なく、誰でも簡単に操作が可能です。油温センサーの操作、芯温計の着脱も容易にできます。



❖ 付属品 ❖

芯温計 1ヶ

変換プラグ 1ヶ



❖ 仕様と本体サイズ ❖

外形寸法	W280 × D537 × H300.5 (mm)
質量	12.6 kg
オイル容量	8L (オイル鍋MAXラインまで)
設定油温 / 設定芯温	50~100℃ / 5~99℃
定格	AC100V 310W
制御方式	電子制御式
主要材質	ステンレス鋼板
安全装置	漏電ブレーカー、過昇防止装置
付属部品	芯温計1ヶ、変換プラグ1ヶ

