

# Fryer



주식회사 협진기계

**연속식 후라이어(CONTINUES FRYER)**

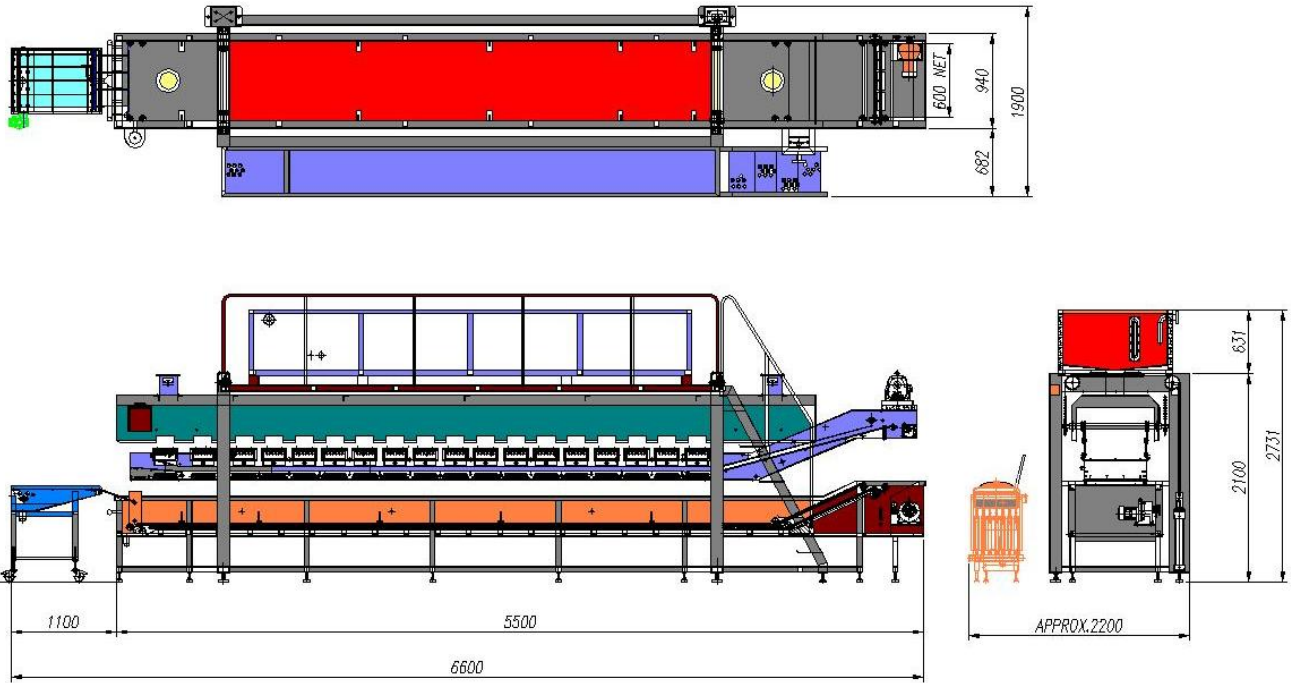
MODEL : HCF-600

용도 : 탕수육 또는 야채튀김 류 , 떡갈비 제품 등 의 표면 열처리용(후라이어)으로써 170-180 도씨의 유탕을 통과한다.

사용되는 오일은 고밀도의 페이퍼 필터를 순환 하며 탕내 의 온도편차가 없도록 작동 시 순환 펌프에 의하여 오일이 출구에서 입구 쪽으로 순환한다.

Purpose: Sweet and sour pork, fried vegetable, rice cake ribs, and other food surface heat processing fryer that passes through 170-180°C deep fry.  
The oil used circulates high density paper filter from exit to entrance with circulation pump during operation to prevent temperature deviation in the oil.

**DIMENSION(600 \* 5500LStandard)**



| MODEL   | NET | L    | H    | Kcal/Hr | 통과시간        |
|---------|-----|------|------|---------|-------------|
| HLS-600 | 600 | 5500 | 2800 | 112,320 | 30SEC-90SEC |

20g 떡갈비 류의 성형제품을 통과시간 1분 기준 할 경우 600-800kg통과능력

600-800kg passing through capacity with 1 minute standard for 20g rice cake rib type formation products

장비 특징(Equipment Characteristics)

- 1)히터과열방지장치(Heater over heating preventing equipment )  
과열(셋팅 온도 이상치)시 히터차단  
Shuts down heater upon over heating (above setting temperature)
- 2)오일 레벨 제어장치(Oil level control equipment )  
적정량이상 되어야만 히터에 전원이 공급되도록 하여 히터가 노출 되어있을 경우 화재 가능성을 최소화 함  
Allows power supply to heater only with certain amount to minimize possibility of fire when heater is exposed
- 3)후드안전장치(Hood safety equipment )  
커버 상승 후 안전 바(Bar)가 원 위치에 있을 경우 커버 작동정지  
Cover operation suspension when safety bar is at its original place after lifting the cover
- 4)히터제어(Heater control )  
(P.I.D 제어방식)Proportion Integral Divide Control Method  
비례제어방식으로 후라이어 유탕 탱크내의 온도와 설정치의 온도를 비교 하여 그 편차를 비례제어 하여 전원을 히터에 공급 하는 방식으로 히터의 파트 별 최적의 열량을 발생시키도록 제어하는 방식이다  
Proportionately controls the deviation of temperature inside the fryer deep fry tank and setting temperature in Proportion Integral Divide Control Method to supply power to heater, controlling to create optimum calories for each part of the heater.

식용유 여과기의 개요(Oil filter outline)

여과기의 사용 이유는 식용유의 수명연장과 재사용 시 오일의 열화를 촉진하는 악성미립자의 제거와 미세 한 찌꺼기를 제거 할 수 있으므로 제품의 맛을 신선하게 유지시켜주는데 목적이 있다. 흔히 식용유는 재 사 용시 열화 현상으로 인한 끈적임이 생겨서 이 끈적임은 오일의 감소를 촉진시킨다  
Filter is used to elongate oil life span and eliminate harmful corpuscles that stimulate oil heat deterioration for re-use and thus its purpose is to maintain fresh taste of the product. Normally oil gets sticky when re-used due to its heat deterioration phenomenon which stimulates deduction of the oil.

CASSETTE TYPE PAPER FILTER

|  |                   |
|--|-------------------|
| Type   | : Cassette Type   |
| Dimension  | : 800W×578L×1260H |
| Capa.  | : 75L/min(Max)    |
| Pump Motor   | : 2.2kw×6p        |
| Temp.  | : 200°C(Max)      |
| Cassette   | : 7ea-325×620     |
| 1회 사용 필터 PAPER = 14매(밀도 30MICRON)<br>1time use filter paper = 14 pieces (density 30MICRON) |                   |





## HEAD OFFICE & FACTORY

425-836

경기도 안산시 단원구 성곡동 698-12  
시화공단 4마108호

4MA-108HO, SHIWA INDUSTRIAL ZONE  
698-12, SUNGKOK-DONG, ANSAN-CITY  
KTYUNGGI-DO, KOREA

TEL.:031-432-9023-6  
FAX.:031-432-9027

+82-31-432-9023-6  
+82-31-432-9027

[www.hjfm.co.kr](http://www.hjfm.co.kr)  
kipa@hjfm.co.kr

(c) Copyright Hyupjin machinery/kipa(무단복제/배포 금지함.)

제품개발이 필요한 고객에게 언제나 개방되어있는  
R&D ROOM

