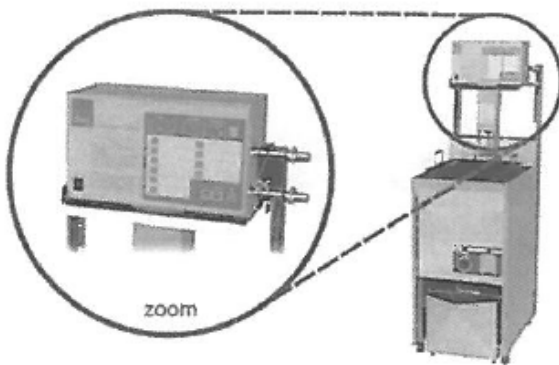


### 業務用フライヤーの自動リフター グルメリフター



高まる惣菜ニーズの中で売り上げの要となる「揚

げ物」の品質安定化と効率アップを図れるグルメリフターはプロの技「自動二度揚げ機能」を搭載、<sup>◦</sup>タイマー式、でなく<sup>◦</sup>センサー式、である点が最大のポイント。フライヤーに揚げ物を投入後、水分蒸発量をセンサーがキャッチし、揚げ時間を自動コントロールすることで、食材内への油の吸収を抑制しカラッとジューシーな仕上がりにする。油の消費量削減にもつながる。調理スタッフの熟練度に関係なく、常に均一な商品提供が可能、揚げている間にスタッフがつきっきりになる必要もない。

[(株)ラックランド 東京都新宿区西新宿 3-18-20 電話 03-3377-9331]

[www.luckland.co.jp](http://www.luckland.co.jp)