

真空フライヤー

真空フライヤーは減圧状態でフライをすることにより、油の中で表面を均一に且つ短時間で表面乾燥することが出来る。減圧状態でフライするため、油が浸み込みにくく通常のフライヤーと比較して油の吸収を抑制できる。

[型式]

アトラステクノサービス

[仕様]

フライかご/200~300g 仕込み

[設置年度]

2015年度（平成27年度）



○ 設備・機器に関してのご質問、設備利用の手続き等は、[センター](#)の電話番号にお問い合わせください。設備利用の利用手続き等は[設備利用のページ](#)でご確認ください。

令和4年7月25日