

## カリフォルニア発プレミアムバーガーレストランチェーン「Carl's Jr.®」で パロマ製 業務用パルス燃烧式フライヤー「PF-11S」が初採用！

Carl's Jr.®5号店「ダイバーシティ東京 プラザレストラン」で11月30日にデビュー！

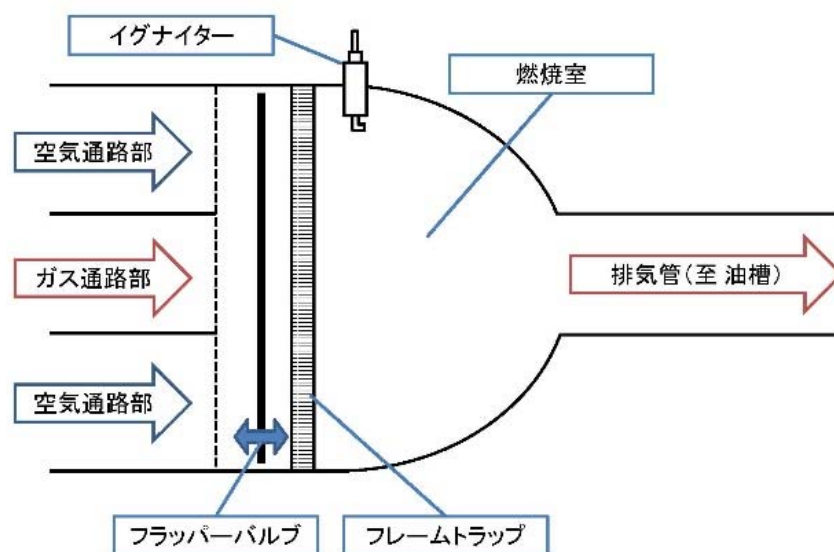
株式会社パロマ（愛知県名古屋市/代表取締役社長：小林弘明）は、カールスジュニアジャパン株式会社が日本国内で展開する、米国カリフォルニア発プレミアムバーガーレストランチェーン「Carl's Jr.®」（以下、カールスジュニア）の5号店「ダイバーシティ東京 プラザレストラン」へ、業務用パルス燃烧式フライヤー「PF-11S」を提供し、11月30日（金）より営業が開始されました。

カールスジュニアジャパン株式会社は、当社が平素よりガス機器で取引関係のあるミツウロコグループがフード&プロビジョンズ事業の一環として運営されている会社です。カールスジュニアでは、米国基準での店舗運営が行われており、これまでの店舗には外国製のフライヤーが導入されてきたため、国産のフライヤー導入は今回が初めてとなります。ご評価をいただいた主な点は、当社フライヤーが日本国内で製造をしており部品や製品の調達が容易であることや、メンテナンス体制、燃費の良さなどです。



当社のパルス燃烧式フライヤーは、1984年に初代の「PF-18」を発売して以来、ファーストフード店さまをはじめ多くの店舗に導入いただいております。一般的なフライヤーに比べ、熱効率が高く環境負荷を低減できることや、ランニングコストを抑えられること、排気熱が低く店舗の安全にも寄与することなどが主な特徴です。2008年には全米レストラン協会が主催する「業務用キッチン厨房機器・技術革新賞」も受賞しました。

次ページにて、パルス燃烧の仕組みと、当社フライヤーの特長をご紹介します。



## <パルス燃焼の仕組みと当社フライヤーの特長>

パルス燃焼方式は、燃焼室の中で空気と混合させたガスを爆発させ、排気ガスを一方の管に出しつつ、逆側から新たなガスと空気を吸引させる方式で、吸気、燃焼、排気の燃焼サイクルを毎秒80回繰り返します。

当社フライヤーでは、油槽に張り巡らせた排気管に高温の排気が通過させ、油を効率的に温度上昇させます。また、爆発による振動も排気管から油への熱伝導を高める効果があり、一般的なフライヤーの熱効率が約50%であるのに対し、当社フライヤーは80%と高効率です。熱効率は燃費が良いことはもちろん、美味しい商品提供にも貢献しています。一般的に食材を投入した際には油の温度が急激に低下しますが、熱効率が高い当社フライヤーでは、温度低下が少なく、また、低下した温度も設定温度まで短時間で回復します。これによりユーザー様の設定した温度で揚げ続けることができ、安定した商品提供をサポートします。

さらに、安全面において、排気温度が一般的なフライヤーでは400℃程度のところ、当社フライヤーは200℃以下になっています。高効率な燃焼によりエネルギーが油に伝わる割合が高いためです。これにより、万が一、油が排気口付近に飛散してしまった際にも火災になるリスクが低減できます。

以上

本件に関するお問い合わせ先
株式会社パロマ 広報室 : 052-824-5251 (直通)

内容は発表時のものです。ご覧になった時点で、最新の情報と異なる場合がありますのでご了承ください。