

진짜 급식실을 위한

흥부산업(주)

**초음파 인덕션 튀김국솥을
선택하세요!**

국솥부터 튀김솥, 세척기까지.. 왜 이렇게 필요한 게 많을까요?
기술이 없기 때문일까요? 아니면 더 많이 판매하기 위해서 일까요?

이제부터 진짜 **혁신 주방!**

급식실 환경에 맞는 국솥으로 선택하세요 !

초음파 인덕션 국솥 하나로 **유증기 없이 튀김까지**
한 번에 해결하세요 !



흥부산업(주) 초음파인덕션 튀김국솥은 이렇게 다릅니다!



육수, 삶음, 튀김까지
국솥 하나로 OK!

모든 조리 음식의 해결사
초음파 인덕션 국솥 하나로
조리부터 식기, 야채 세척까지
초음파로 한 번에 가능!



유증기 거의 미발생
조리흡 FREE!

냉동식품을 해동 없이 넣어도
기름이 튀지 않는 혁신!
유증기 FREE 조리흡 FREE
관적인 주방은 NO MORE!



차별화된 초음파
업계 선두 기업!

강산도 변하는 시간,
10년을 넘어선 외길 연구!
초음파 기기 회사는 많지만
진짜는 단 하나입니다!

모델코드	제품치수(mm)	전압	소비전력	제품구성	G2B 목록번호	가격
HKISK-200UF	1440*1100*850	3P(4W) 380V 60Hz	25KW	430 내피, 200인용, 수동	25556918	14,300,000
HKISK-300UF	1500*1150*850	3P(4W) 380V 60Hz	25KW	430 내피, 300인용, 수동	25556916	15,400,000
HKISK-400UF	1560*1200*900	3P(4W) 380V 60Hz	30KW	430 내피, 400인용, 수동	25556914	16,500,000
HKISK-500UF	1640*1300*920	3P(4W) 380V 60Hz	30KW	430 내피, 500인용, 수동	25556912	17,300,000
HKISK-200UFA	1440*1100*850	3P(4W) 380V 60Hz	25KW	430 내피, 200인용, 자동	25556917	16,940,000
HKISK-300UFA	1500*1150*850	3P(4W) 380V 60Hz	25KW	430 내피, 300인용, 자동	25556915	18,150,000
HKISK-400UFA	1560*1200*900	3P(4W) 380V 60Hz	30KW	430 내피, 400인용, 자동	25556913	19,250,000
HKISK-500UFA	1640*1300*920	3P(4W) 380V 60Hz	30KW	430 내피, 500인용, 자동	25556911	20,350,000



조리흡 FREE! 유증기 ^{거의} 없는 혁신주방

흥부산업(주) 초음파 인덕션 튀김국솥

다용도
튀김 / 삶기
조림 / 국



조리 효율 / 비용 절감

- 기름 절감 50% ↑ 조리시간 20~30% ↓
- 에너지 비용 20~30% 절감
- 냉동식품 해동 없이 바로 조리 가능
- 여러 종류의 식품을 동시 조리 가능



건강 및 안전성

- 기름이 피부에 닿아도 화상 없음
- 유증기 발생 최소화 발암 물질 우려 없음
- 트랜스 지방 감소로 건강한 튀김



조리 환경 개선

- 튀김기 및 조리공간 쉽게 청소
- 기름으로 인한 끈적임 없음
- 탄소 및 유해물질 배출 최소화
- 조리흡과 유증기 없음



Heung Boo Industry
흥부산업(주)

상담
문의

1566-3243
www.hbk.kr

최적의 조리 환경을 위한

초음파 기술력!

식용유지의 경제성이나, 사회 이슈가 되고 있는 미세먼지 분출(유증)과 기름이 튀어서 생기는 화상으로 감내하지 않아도 되는 운영을 지속하고 계신지요?

- 뜨거운 기름에 접촉해도 **화상 없음**
- 흡유가 적어 (식용유 50% 절감) 담백하고 **맛있는 튀김**
- 유증기 발생 최소화로 **발암물질이 거의 없음**
- 냉동식품 바로 조리 가능으로 **시간단축**
- 생선과 야채를 동시에 튀겨도 **생선냄새 없음**



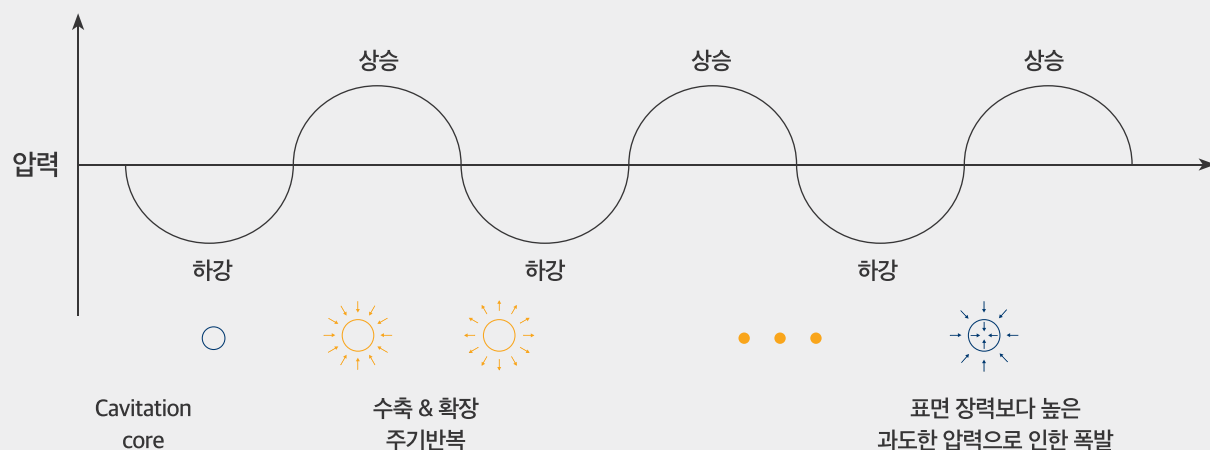
튀김솥, 국솥, 찜솥, 초음파 세척솥 가능

초음파에 의한 cavitation(空洞) 현상(cavitation activity)

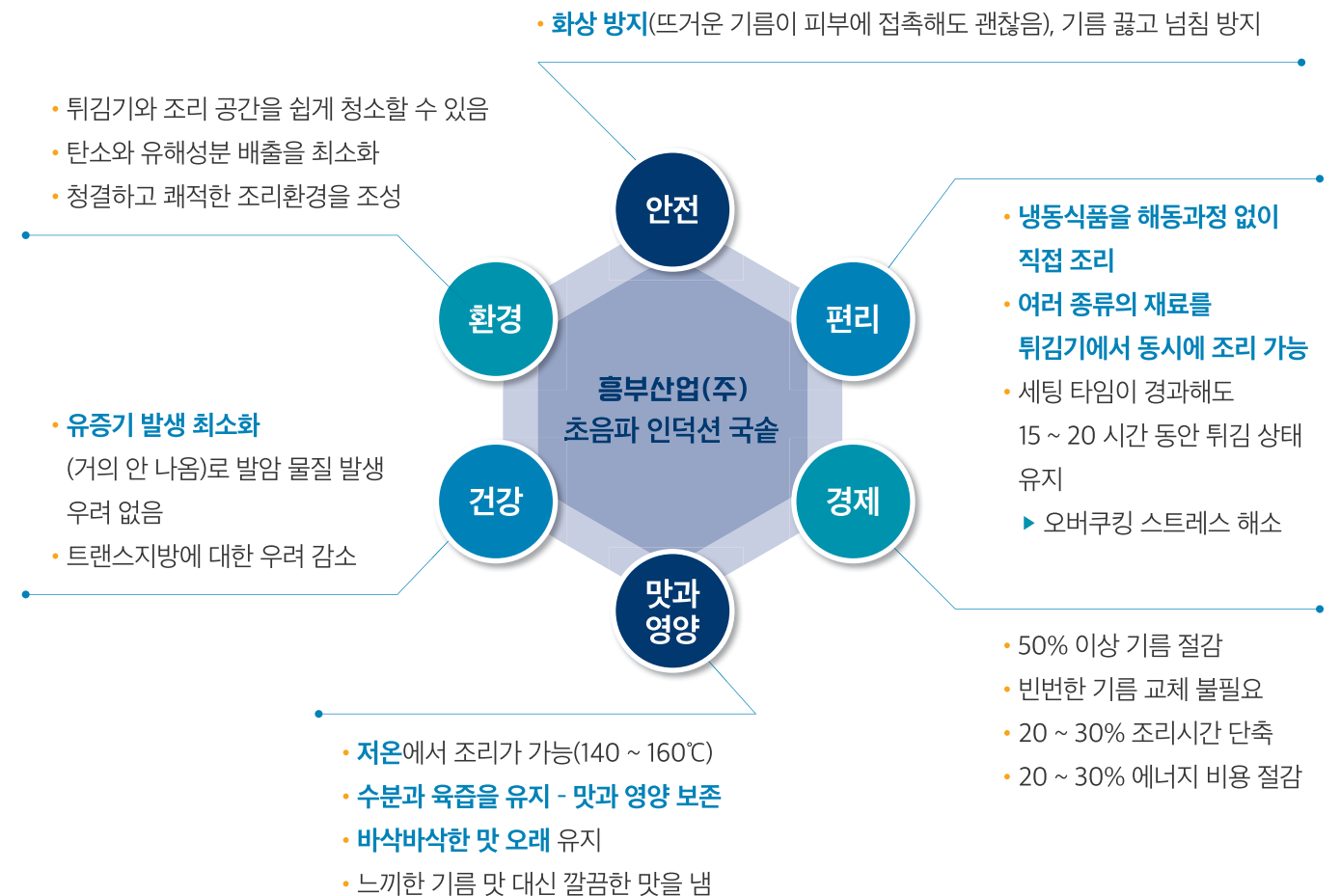
- 초음파 에너지가 전달되면 초음파 압력에 의하여 극소의 버블(micro bubbles)이 생성되었다가 소멸되는데 이 과정에서 매우 높은 압력과 온도가 발생하고 버블의 생성과 소멸은 극히 짧은 시간 내에 반복적으로 일어납니다.
- 흥부산업(주)의 핵심기술은 튀김유와 같이 고온(195도까지)에서 초음파가 지속적이고 안정적으로 발생하게 하는 것으로 특허받은 기술입니다.

CAVITATION : 초음파 튀김기에 응용된 주요 원리

※ 본 기기는 운용 시 195도까지도 안정적인 작동이 가능하므로 안심하셔도 됩니다.

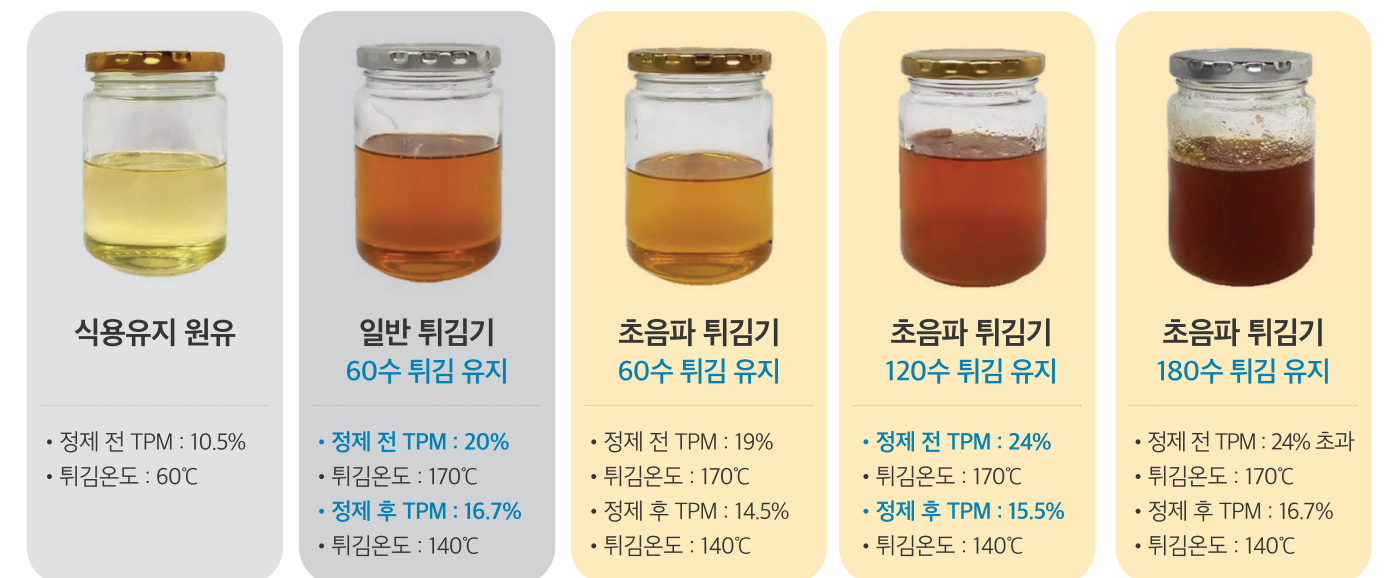


흥부산업(주) 초음파 장치의 특징



식용 유지 변화 샘플

<튀김 조건>10호 닭, 25절 단육 사용, 1차 물 파우더 + 2차 건 파우더
* 탁도(TPM) 비교 : 기름 절감효과 확인(크리스피 용)



※ 일반 튀김기에서 60수 튀긴 후 TPM(23%)과 초음파 튀김기에서 120수 튀긴 후 PTPM(24%)이 거의 비슷, 기름 색도 비슷, **100% 기름 절감 의미**

TPM(Total Polar Materials : 총극성 물질, %TPM)