

진짜 급식실을 위한

흥부산업(주)

**초음파 인덕션 튀김국솥을
선택하세요!**

국솥부터 튀김솥, 찜솥까지.. 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 튀김국솥 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
육수, 삶음, 튀김까지
초음파로 한 번에 가능!



유증기 거의 미발생
조리효 FREE!

냉동식품을 해동 없이 넣어도
기름이 튀지 않는 혁신!
유증기 FREE 조리효 FREE
끈적한 주방은 NO MORE!



차별화된 초음파기술
건강한 튀김의 시작!

**길바
속속** 기름 흡수를 줄여
트랜스지방 DOWN!
본연의 단백질과
영양은 그대로! 바삭함은 UP!

구분	모델코드	제품치수(mm)	전압	소비전력	인분/권장 기름양	G2B 목록번호	가격
자동	HKISK-100UFA	1200x760x800	3P(4W)380V 60Hz	12KW	100인용 / 18L	25860010	조달등록 중
	HKISK-200UFA	1440x1100x850	3P(4W) 380V 60Hz	25KW	200인용 / 36L	25556917	16,940,000
	HKISK-300UFA	1500x1150x850	3P(4W) 380V 60Hz	25KW	300인용 / 54L	25556915	18,150,000
	HKISK-400UFA	1560x1200x900	3P(4W) 380V 60Hz	30KW	400인용 / 63L	25556913	19,250,000
	HKISK-500UFA	1640x1300x920	3P(4W) 380V 60Hz	30KW	500인용 / 72L	25556911	20,350,000
수동	HKISK-200UF	1440x1100x850	3P(4W) 380V 60Hz	25KW	200인용 / 36L	25556918	14,300,000
	HKISK-300UF	1500x1150x850	3P(4W) 380V 60Hz	25KW	300인용 / 54L	25556916	15,400,000
	HKISK-400UF	1560x1200x900	3P(4W) 380V 60Hz	30KW	400인용 / 63L	25556914	16,500,000
	HKISK-500UF	1640x1300x920	3P(4W) 380V 60Hz	30KW	500인용 / 72L	25556912	17,300,000



조리효 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 우려 적음
- 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
- 조리효와 유증기 없음



Heung Boo Industry
흥부산업(주)



1566-3243
www.hbk.kr

최적의 조리 환경을 위한

초음파 기술력!

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

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



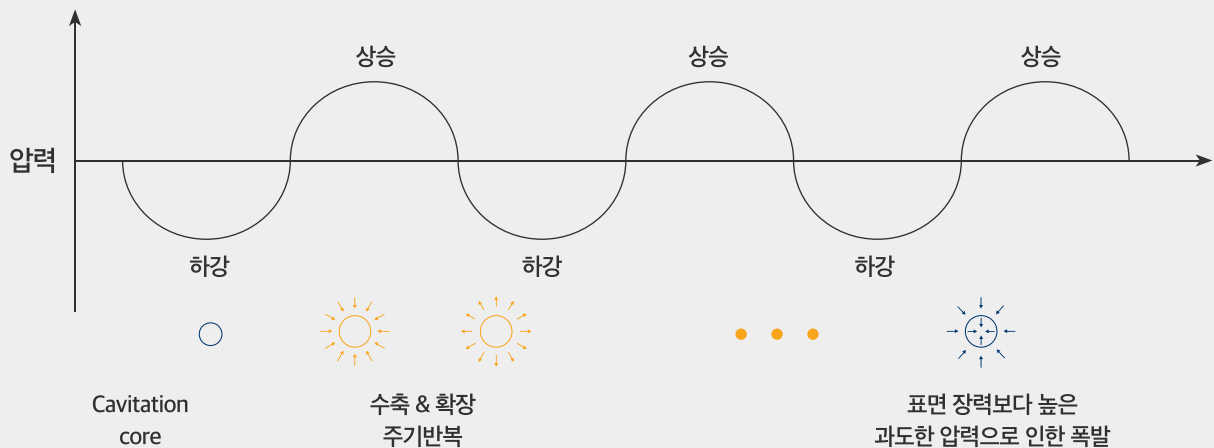
튀김솜, 국솜, 찜솜

초음파에 의한 cavitation(空洞) 현상(cavitation activity)

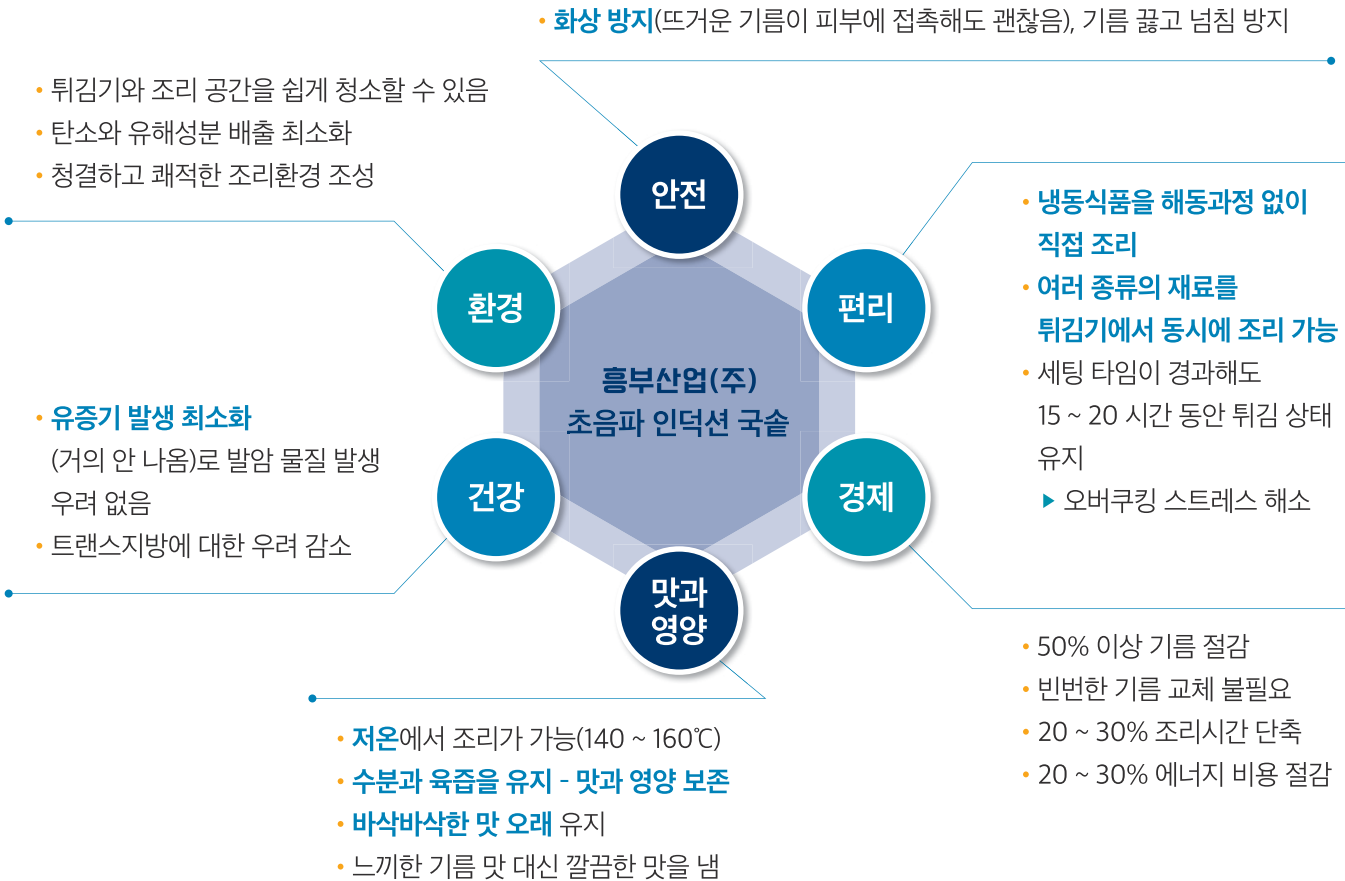
- 초음파 에너지가 전달되면 초음파 압력에 의하여 극소의 버블(micro bubbles)이 생성되었다가 소멸되는데 이 과정에서 매우 높은 압력과 온도가 발생하고 버블의 생성과 소멸은 극히 짧은 시간 내에 반복적으로 일어납니다.
- 흥부산업(주)의 핵심기술은 튀김유와 같이 고온(195℃까지)에서 초음파가 지속적이고 안정적으로 발생하게 하는 것으로 특허받은 기술입니다.

CAVITATION : 초음파 튀김기에 응용된 주요 원리

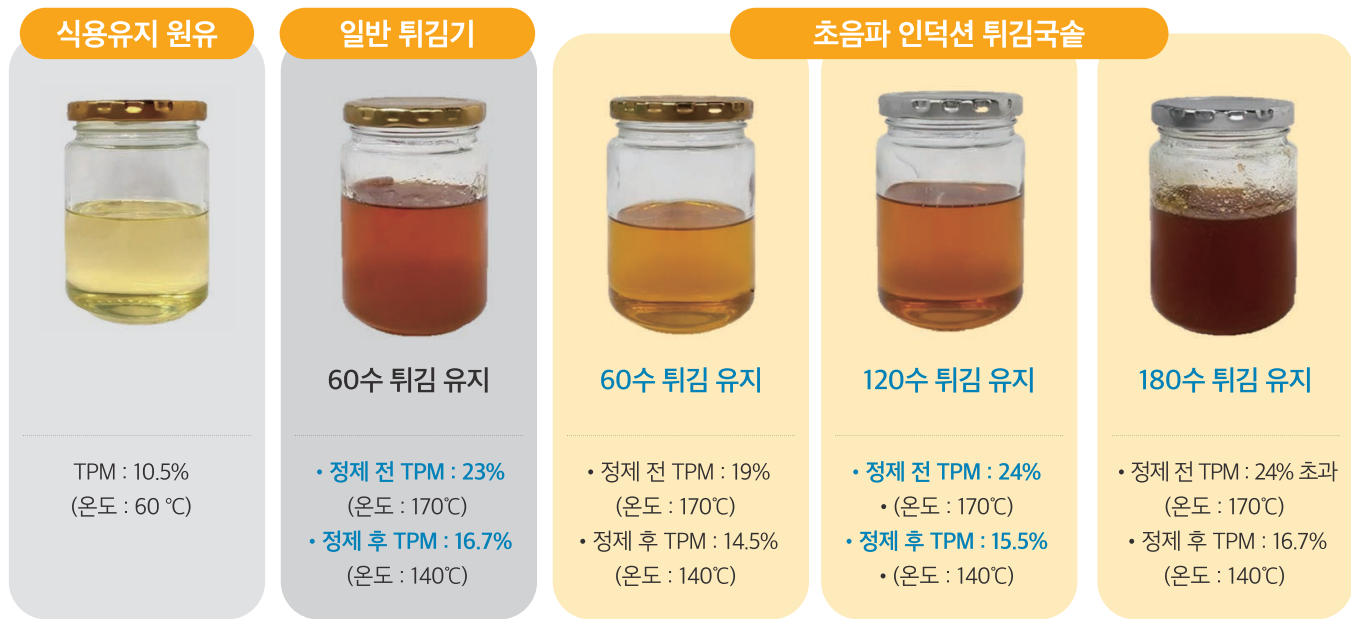
※ 본 기기는 운용 시 195℃까지도 안정적인 작동이 가능하므로 안심하셔도 됩니다.



흥부산업(주) 초음파 장치의 특징



식용 유지 변화 샘플



<튀김 조건>10호 닭, 25절 단육사용, 1차 물 파우더 + 2차 건 파우더

- 탁도(TPM)비교 : 기름 절감효과 확인
- 일반 튀김기에서 60수 튀긴 후 TPM(23%)과 초음파 튀김기에서 120수 튀긴 후 TPM(24%)이 거의 비슷, 기름색도 비슷

→ 100% 기름절감 의미

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