

진짜 급식실을 위한

흥부산업(주)

**초음파 인덕션 튀김국솜을
선택하세요!**

국솜부터 튀김솜, 찜솜까지.. 왜 이렇게 필요한 게 많을까요?
기술이 없기 때문일까요? 아니면 더 많이 판매하기 위해서 일까요?

이제부터 진짜 **혁신 주방!**

급식실 환경에 맞는 국솜으로 선택하세요 !

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



흥부산업(주) 초음파인덕션 튀김국솜은 이렇게 다릅니다!



육수, 삶음, 튀김까지
국솜 하나로 OK!

모든 조리 음식의 해결사
초음파 인덕션 국솜 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!



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	15KW	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 튀김국솜

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**



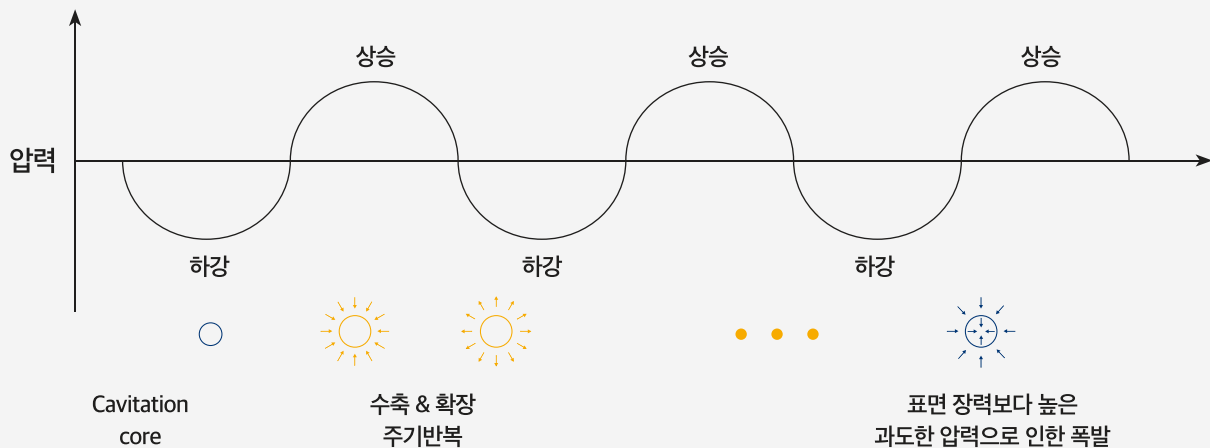
튀김솥, 국솥, 찜솥 가능

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(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

식용유지 원유	일반 튀김기	초음파 인덕션 튀김국솥		
TPM : 10.5% (온도 : 60 ℃)	60수 튀김 유지 • 정제 전 TPM : 23% (온도 : 170℃) • 정제 후 TPM : 16.7% (온도 : 140℃)	60수 튀김 유지 • 정제 전 TPM : 19% (온도 : 170℃) • 정제 후 TPM : 14.5% (온도 : 140℃)	120수 튀김 유지 • 정제 전 TPM : 24% (온도 : 170℃) • 정제 후 TPM : 15.5% (온도 : 140℃)	180수 튀김 유지 • 정제 전 TPM : 24% 초과 (온도 : 170℃) • 정제 후 TPM : 16.7% (온도 : 140℃)

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

<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