

SPECIFICATION

製品仕様

製品名	アリアシェフプロ	総消費電力	5700W/50Hz 5800W/60Hz
製品カテゴリー	循環式IH調理ワゴン	フィルター	3層式 グリスフィルター・エアフィルター・脱臭フィルター
型名	AC01-961BK5	防火機能	防火ダンパー 温度ヒューズ式 材質 ステンレス及び亜鉛メッキ鋼板
外形寸法・製品質量	W963×D712×H850mm・110kg	希望小売価格	本体(ステンレスボディ) オープン価格
定格電圧・電源プラグ	単相200V・2極 接地極付 250V 30A		
電源コード	本体右側下部の電源取出口から最大長さ1800mm		

CAUTIONARY POINT

注意事項

警告文(安全上のご注意)

本製品は屋外への「排気(換気)をおこないません」。カセットコンロ・炭火を使う七輪等、他の燃焼機器をご使用になると、室内酸素濃度の低下により不完全燃焼を起こし、一酸化炭素中毒により最悪の場合死亡事故に至るおそれがあります。また、ガスファンヒーター、石油ストーブ等の燃焼機器をご使用になる場合は、「必ず別途換気をおこなってください」。

1. 使用上のお願い
1-1. 加熱する場合は、必ず吸気フラップを開け送風機を運転してください。
1-2. IHクッキングヒーターの空焚きは絶対にしないでください。製品の損傷や故障の原因になります。
1-3. 吸い込み口・吹出し口をふさがないようにください。吸い込み口・吹出し口がふさがれると吸い込み不良が発生します。
1-4. エアコンの風が直接あたらないようにしてください。風を受けると、吸い込み性能が悪くなります。壁がないオープンな場所では特に本製品から油煙が漏れやすくなります。
1-5. ご使用場所の室温が低いときにご使用になった場合、本製品の表面が結露することがあります。結露した場合は拭き取ってご使用ください。
1-6. 本製品は、多量の煙が発生する調理をおこなった場合、一時的に室内へ煙が充満することがありますので、窓を開ける等、換気をおこなってください。
1-7. 長時間の煮炊きをした場合、室内の温度・湿度が上昇することがありますので、窓を開ける等、換気をおこなってください。
1-8. 付属の取扱説明書に従ったご使用をしてください。
1-9. 調理時に発生するにおいは食材、調理方法によっては取り除けない場合があります。
1-10. 本製品には、アリアシェフ専用のグリスフィルター・エアフィルター・脱臭フィルターの3種類のフィルターが搭載されています。それらを取りはずした状態でご使用にならないでください。取りはずしたままご使用になったり、長期間フィルター交換をしないでご使用をつづけると油、においが吸着・除去できずに室内に放出されてしまいます。ただし、脱臭フィルターの交換・回収・処分は弊社メンテナンスサービスがおこないますので、お客様ご自身ではおこなわないでください。
1-11. 調理中に移動させないでください。ケーブルが抜けるおそれや、IHの上にあるものが落ちてけがや火傷をするおそれがあります。
2. フィルターメンテナンス
2-1. グリスフィルター・エアフィルター・脱臭フィルター及びファンは、定期的なメンテナンスが必要です。
2-2. フィルターメンテナンス周期
※メンテナンス周期はご使用の状況により異なります。
 - ・グリスフィルター ご使用のたびに洗ってください。
 - ・エアフィルター 汚れたら、都度交換してください。
 - ・脱臭フィルター 推奨交換頻度は約1年です。
2-3. フィルターメンテナンスが滞った場合、油吸着、脱臭性能が落ちるおそれがあります。
2-4. 脱臭フィルターの交換・回収・処分は製品点検もあわせておこなうため、弊社メンテナンスサービスがおこないます。

3. 電源について
3-1. 電源はブレーカー付きの専用回路に設置し漏電遮断器を必ず設けてください。
3-2. 単相200V専用の製品です。他の電源に接続された場合、故障の原因になります。
3-3. 電源への接続は製品に付属のプラグを使用し電源コードの直付けはおこなわないでください。
3-4. ご使用の際は製品近辺に単相200V専用コンセント(接地2P30A250V)を設け単独でお使いください。他の器具と併用すると分岐コンセント部が異常発熱し発火する危険があります。コンセントの新設が必要な場合には電気工事業者へお問い合わせください。

4. IHクッキングヒーターについて
4-1. 各加熱源の消費電力の合計が総消費電力値を越えないようにIHヒーターの火力を自動で調整することで、電力の使いすぎを抑制します。2～4口のIHヒーターを同時に使うと、IHヒーターの最大火力が制限される場合があります。
4-2. 背の高い鍋(10cm以上)を使用すると、捕集性能が低下することがあります。
4-3. 揚げ物調理をする場合、油量が少ないと、油が過熱され発火するおそれがあります。少量の油で調理しないでください。
4-4. 油は炎がなくても温度が上がると発火するおそれがあります。揚げ物調理中は次のことを必ずお守りください。本体のそばを離れない・加熱部の中央に置く・油量を守る。
4-5. 水や調理物を加熱していると突然沸騰して、飛び散ることがあるため加熱前によくかき混ぜてください。特に、だし汁・みそ汁・カレー・牛乳などの汁物には注意してください。
4-6. 鍋などの下に紙や各種汚れ防止カバーなどを敷いて使用しないでください。温度調節機能などの安全装置が正しく働かないため、発煙・発火などの原因となり非常に危険です。
4-7. 医療用ペースメーカーをお使いの方がIHクッキングヒーターをご使用される場合は、医療用ペースメーカーの取扱説明書および担当医師の指導に従ってください。

<https://www.ariafina.jp>



製品寸法図・取扱説明書はWEBサイトよりダウンロードしてください。

安全に関するご注意

- 不適切な用途で使われますと、事故の原因になることがあります。
- 据付け・電気工事等が必要な場合があります。お買い上げの販売店または専門業者にご相談ください。
- ご使用前に「取扱説明書」をよくお読みの上、正しくお使いください。誤った使い方をされますと事故の原因になります。



※画像はイメージです。

アリアフィーナ株式会社 本社営業部

〒252-0206 神奈川県相模原市中央区淵野辺2-1-9

Tel. 042-753-5340 Fax. 042-718-6503

●アリアフィーナ株式会社はイタリアのelica.S.p.Aと富士工業株式会社の合弁会社です。●本リーフレットに掲載の価格は消費税10%を適用しています。●本リーフレットに掲載しております全製品の価格は、メーカー希望小売価格です。ただし、オープン価格の製品は希望小売価格を定めておりません。●製品の仕様は改良などのため予告なしに変更する場合がありますのでご了承ください。●画像はイメージです。設置の際は取付説明書または据付説明書に基づき、正しく設置してください。●製品の色は、印刷の具合で実物と若干異なる場合があります。●本リーフレットは2022年7月現在のものです。

202306  第4版

ARIAFINA CHEFF PRO



※キャスター付きシェルフは製品に含まれません。

ARIACHEF Pro アリアシェフプロ

信頼性と美しさを兼ね備えたデザインで、どこでもオープンキッチンに変身できる、コンパクトスタイリッシュ循環式IH調理ワゴン。

FOR PROFESSIONAL

プロフェッショナルの調理のために

4口の熱源を保有。同時調理が可能です。

また、調理の内容に合わせて、送風機の速調を変えられます。

焼き物、煮込み料理、揚げ物など、幅広い調理ができます。



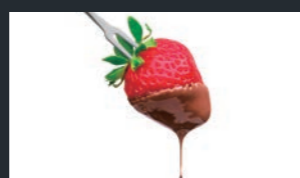
ブリッジモード

前後のIHヒーター 2口を組み合わせて1つの大きな調理エリアとして使用することが可能です。
※鉄板は含まれません。発熱検知する底の大きさ245×400mmの鉄板をご用意ください。



ブーストモード(急速加熱機能)

通常の最大火力よりもさらに火力をおよそ35%上げて、急速加熱をおこなうモードです。
※最大使用時間10分



フォンデュモード(温度固定加熱機能)

通常の最小火力よりもさらに弱い火力で、一定の温度を保ちながら加熱をおこなえます。



IH部仕様

調理箇所

出力
ヒーター部出力リミット

コントローラー

ブリッジモード
フォンデュモード

4ヶ所

9段階
全口出力合計で5500W
(各口自動で調整、ブースターは10分間で2750W出力し、他口の出力を自動で調整します。)

回転ノブ方式

前後2ヶ所を1ユニットとして操作可能
3段階
1:44°C(チョコレートやバターなどのデリケートな素材を、風味を損なわずにゆっくりと溶かすのに適しています。)
2:70°C(チーズフォンデュなど、沸騰させることなく、食品をデリケートに保つのに適しています。)
3:94°C(トマトソース、ラグソース、スープなど長時間の煮込み料理に適しています。調理温度を維持し、底面の焦げつきを防ぎます。) ●事前に調理物を沸騰させてから、この機能を使用してください。

送風機仕様

速調 50Hz/60Hz(m³/h) 1速:390/315m³/h 2速:480/435m³/h 3速:510/510m³/h 4速:555/630m³/h
騒音 50Hz/60Hz(dB) 1速:39/35dB 2速:44/43dB 3速:46/46dB 4速:48/51dB

TECHNOLOGY

コンパクトなワゴンに詰めた、調理のためのテクノロジー



① 料理の煙を効率よく取り込むために

IHクッキングヒーターの上部をフードで覆わずトッププレートの中心から油煙を吸うため、調理の様子を見せることができます。



■グリスフィルター
油を捕集する金属製のフィルターです。

■エアフィルター
細かいちりほこりなどを取り除くフィルターです。

■脱臭フィルター
セラミック脱臭フィルターでにおいを除去します。

② 調理時の汚れた空気を室内に戻さないために

グリスフィルター、エアフィルター、脱臭フィルターの3種類のフィルターを装備。ワゴンスタイル調理器としてはコンパクトながら、脱油機能は本格的。

COMPACT & STYLISH

調理シーンを魅せる美しいスタイル

トッププレートはすべてガラス製で上面からの見栄えを美しくデザインしました。

中心から煙を吸い込むレイアウトの為、最短距離で煙を捕集。

吸い込みのための覆いをつける必要がなく、調理の手元がよく見えます。



ステンレスデザイン

標準仕様はステンレスで清潔、美しい外観。ご希望により塗装仕様も可能です(特注)。



① 吸気フラップ

フラップを半回転させ吸気します。閉じると自動でファンが停止します。



② IHTopプレートガラス

信頼のドイツSchott社製ガラスを採用。



③ 操作性

ロータリースイッチで調理の火力を正確に操作できます。ファンの速調は4段階で見やすいLED表示。



④ フラップ式メンテナンスハッチ

内部には電源スイッチ、オイルバックを格納。工具不要、省スペースで内部にアクセスできます。



a オイルバック b 電源スイッチ



⑤ キャスター

ロック機能付きのゴムタイプキャスターでお客さまのそばに移動して調理の演出ができます。
※単相200Vの電源が必要です。

OPTIONAL PARTS

別売品

部品名	グリスフィルター	エアフィルター	シェード*1	脱臭フィルター*2
型名	ACP-GF01	ACFGF-29290	ACP-BS01	—
価格	オープン価格	オープン価格	オープン価格	オープン価格

*1 対面したお客さまへの油の飛散を防御する強化ガラス製シェードです。(高さ300mm)

*2 推奨交換頻度は1年です。使用状況により異なります。弊社メンテナンスサービスが訪問し、交換するため、別途費用が必要です。