

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20394-592	株式会社クイックパック	0564-59-3525

ご注文の際は、注文コードをご記入ください。 **TKG**

商品をWEBで探す

TKGカタログ

検索

592

厨房機器・設備

炊飯器・圧力調理器・オーブンレンジ・コンロ

冷蔵庫・冷凍庫

フライヤー・関連用品

餃子焼機・ゆで麺機

焼物器・焼物用品

ハグ串

ビビンバ・ロコ焼製

箸めし

シンク・シンク周り用品

キッチン収納

作業台

キッチン収納

キッチン収納

キッチン収納

キッチン収納

キッチン収納

キッチン収納

キッチン収納

① Ω 18-0 油こし

No.	寸法	価格
5-0592-0101	1 φ145×H60	¥1,360
5-0592-0102	2 φ180×H57	¥1,540
5-0592-0103	3 φ205×H65	¥1,760
5-0592-0104	4 φ235×H75	¥2,200
5-0592-0105	5 φ275×H87	¥2,500

●18-8全網使用

② 18-8 替網式 油こし

No.	寸法	価格
5-0592-0201	1 φ140×H55	¥1,580
5-0592-0202	2 φ190×H60	¥1,920
5-0592-0203	3 φ215×H60	¥2,160
5-0592-0204	4 φ230×H70	¥2,800
5-0592-0205	5 φ265×H80	¥2,960

③ 18-8 油こし用替網

No.	寸法	価格
5-0592-0301	1用 φ97	¥540
5-0592-0302	2・3用 φ125	¥560
5-0592-0303	4用 φ155	¥660
5-0592-0304	5用 φ175	¥780

④ プリキ油こし

No.	寸法	価格
5-0592-0401	2 φ180×H57	¥1,800
5-0592-0402	3 φ205×H65	¥1,840
5-0592-0403	4 φ235×H75	¥2,100
5-0592-0404	5 φ275×H87	¥2,650



⑤ エコクリーン UK18-8 片手パンチング油こし

cm	深さ	価格
5-0592-0501	19 φ200×60	¥4,400
5-0592-0502	21.5 φ230×60	¥4,700
5-0592-0503	23 φ245×70	¥5,600
5-0592-0504	26.5 φ275×80	¥6,200
5-0592-0505	30 φ305×80	¥7,100

パンチング穴径:1.1

⑥ UK18-8 片手ハンドルパンチング油こし

cm	替え網サイズ	価格
5-0592-0601	19 φ200×H60 S	¥3,700
5-0592-0602	21.5 φ230×H60 S	¥3,900
5-0592-0603	23 φ245×H70 M	¥4,700
5-0592-0604	26.5 φ275×H80 L	¥5,300
5-0592-0605	30 φ305×H80 L	¥5,800

パンチング穴径:1.1

⑦ UK18-8 両手ハンドルパンチング油こし

cm	替え網サイズ	価格
5-0592-0701	19 φ200×H60 S	¥3,400
5-0592-0702	21.5 φ230×H60 S	¥3,700
5-0592-0703	23 φ245×H70 M	¥4,200
5-0592-0704	26.5 φ275×H80 L	¥4,900
5-0592-0705	30 φ305×H80 L	¥5,400

パンチング穴径:1.1

⑧ UK18-8 片手ハンドルパンチング段付油こし

cm	替え網サイズ	価格
5-0592-0801	18 φ215×H60 S	¥4,400
5-0592-0802	22 φ255×H75 M	¥5,400
5-0592-0803	26 φ295×H80 L	¥6,200

パンチング穴径:1.1



⑨ UK18-8 両手ハンドルパンチング段付油こし

cm	替え網サイズ	価格
5-0592-0901	18 φ215×H60 S	¥3,900
5-0592-0902	22 φ255×H75 M	¥4,900
5-0592-0903	26 φ295×H80 L	¥5,800

パンチング穴径:1.1

⑩ UK18-8 油こし用替えパンチ網

寸法	価格
5-0592-1001 S φ120	¥1,300
5-0592-1002 M φ155	¥1,600
5-0592-1003 L φ170	¥1,900

パンチング穴径:1.1

⑪ Ω 18-8 一斗缶用角ロート

寸法	価格
5-0592-1101 205×210×H210 口径部:φ27	¥11,500

●⑫の油コシアミがセットできます。

⑫ Ω 18-8 一斗缶・角ロート兼用油コシアミ

寸法	価格
5-0592-1201 (40メッシュ) 203×203×H50 (取手含245)	¥7,000

●御使用済の一斗缶を油缶として利用し、油コシアミをセットできます。

フライ油の劣化により生成される極性化合物を測定し、劣化度をデジタル表示



⑬ デジタル食品油テスター

型番	価格
testo270(新タイプ) (DAB-08)	¥61,000

電源:アルカリ単4電池×2
センサ 極性化合物・静電容量式センサ
温度:PTC
計測範囲 極性化合物:0.5~40%
温度:40~190℃
精度 極性化合物:±2.0%
温度:±1.5℃
測定時間:30秒以内
保護等級:IP65
質量:255g

- 食用油の老化状態を数値で把握できるため食用油の交換時期を的確に判定可能。
- アラーム機能(ディスプレイの色が緑・橙・赤に変化)
- 温度と極性化合物量(%)を同時に計測できるので最適なフライポイントの目安がわかります。

フライ食品のおいしさを演出する“油”の(カンタン試験紙)

油の劣化にともなって増加する“遊離脂肪酸”の含有量を、4段階で表示する試験紙。



⑭ 3M 高感度 ショートニングモニター

型番	価格
(ASY-35) 1ビン:50枚入	¥2,500

使い方はカンタン

- ①使用中の油(160℃~180℃)に試験紙を赤い線まで漬かる様に1秒漬けて油から引き出します。
- ②取り出した試験紙の余分な油をペーパータオル等で吸い取りきれいな場所に置いて30秒放置したのち判定します。

●判定方法
青色から黄色に変わったバンドの数で判定してください。

1分で単油脂肪酸価検査!



⑮ 簡易油脂検査キット シンプルパック

型番	価格
(油脂劣化度測定用) AV2.5 080520-3525 (DKV-85)	¥4,000

48個入(12個/袋×4)
測定範囲:2.0以下・2.5・3.0以上
呈色:青→黄緑→黄(3段階)
反応時間:1分

- バックに検査液が封入されているので、油をバックに吸い上げ、付属のカラーチャートと比較するだけで簡単に酸価が測定できます。
- 厚生労働省「弁当及びそうじの衛生規範」の中で揚げ処理中の油脂の酸価が2.5になった場合は、新しい油脂と交換することとされています。
- 褐色に着色した油脂でも測定できます。

