パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20423-661	株式会社クイックパック	0564-59-3525

短時間・コスト削減！「油電節」

「油電節」は、電気を一切使わずに、少量の再生剤で、使用済み食用油を短時間で再生させることができます。

- 油のコスト、エネルギーの節約、究極のECO製品です。
- 使用済油の廃棄代も大幅にコストダウンできます。

❶ 食用油再生装置 油電節 MPY-023-1（重力方式）

〈DAB-05〉P 6-0661-0101 ¥98,000

354×580×H660（セット時）
収納時：油溜容器/255×580×H285
支持台/354×502×H65
油溜容量：23ℓ
再生時間：約40分
質量：約15kg

※写真の回収容器（角キッチンポット28.5cm）は別売りです。P.200参照ください。

使用方法

1. 油溜容器に目皿、専用フィルター、上蓋、カス取バットを装着しフライヤーの使用油を油溜容器内に落とします。
2. 本体を支柱台に載せ、上蓋を開け、専用再生剤を上から適量投入します。
3. 上蓋を載せハンドルで2～3分間攪拌し、放置します。（約20分間）
4. 油溜容器のバルブを開き、再生された油を容器に回収します。（23ℓの場合約20分間）

特長

電気を使用しない重力方式！（自然落下）
- 電気・機械的トラブル、フィルターの目詰まりがありません。

攪拌プロペラによって、再生剤が油の不純物を吸着。
- 攪拌式なので、少量の再生剤で短時間で不純物の回収が可能です。

再生油の減少割合が少ない！
- 1回18ℓの再生で、約300mℓ～500mℓしか減少しないので、1週間毎日再生しても約3ℓの注ぎ足しでOK！

コンパクト収納
- 部品などは本体の中すべて収納でき、支柱台の脚も簡単に外せ、コンパクトに収納できます。

❷ 食用油再生装置 油電節 専用再生剤200（200g×30袋入）

〈DAB-06〉P 6-0661-0201 ¥24,000

成分：二酸化ケイ素・酸化マグネシウム
使用目安：油18ℓに対し1袋～2袋（200g～400g）
- 150～200μの球状の粒子で、油の不純物の吸着に大変優れています。
- 食品添加物として許可されていますので、安心してご使用できます。

❸ 食用油再生装置 油電節専用フィルター（10枚×10袋入）

〈DAB-07〉P 6-0661-0301 ¥19,000

材質：PET100%スパンボンド不織布
耐熱温度：250℃

作業環境を快適にするフライヤーの必需品

❹ 食用油濾過機 マッハフィルター

〈ALK-01〉K ¥218,000

6-0661-0401 MF-25（タンク容量25ℓ） 340×570×H305
6-0661-0402 MF-35（タンク容量35ℓ） 340×700×H305

電圧：単相100V 50/60Hz 電力：0.2kW
濾過能力：6ℓ/毎分
適正温度：約150℃
※ガスフライヤーにも使用出来ます。
- 油の寿命をのばし、経済的です。
- 揚げものの品質を高めます。
- 場所をとらないコンパクト設計。
- 取扱いが簡単です。
- フライヤーはいつでも清潔です。

❺ 食用油濾過機 オイルフィルター〈ALK-11〉T

その都度確認

6-0661-0501 NOFA18R（タンク容量18ℓ） 330×735×H315 ¥215,000
6-0661-0502 NOFA27R（タンク容量27ℓ） 400×735×H315 ¥220,000

電源：単相100V 消費電力：200W
濾過能力：5.4ℓ/分
- 濾過材方式を採用し、食用油の不純物を吸着除去し油をいつもリフレッシュに保ちます。
- 食用油の寿命を延ばし、廃油交換コストを抑え、経費を大幅に削減します。
- 濾過材・濾紙の交換が簡単で、清掃性にも優れています。
- コンパクト設計により省スペース化を実現しました。

※⑥専用濾過材ムサシライトV-2、⑦濾紙は別売です。

❻ 食用油濾過機 オイルフィルター用濾過材 ムサシライトV-2〈ALK-14〉N ¥17,000

6-0661-0601 NOFA18R用（300g×30袋入）
6-0661-0602 NOFA27R用（400g×22袋入）

- 活性白土を素材とした吸着精製材が熱によって酸化された劣化物質や混入した不純物を吸着除去します。
- 活性白土は食用油の精製工程にも使用される食品衛生法にも定められた商品添加物であり、極めて安全な吸着剤です。

❼ 食用油濾過機 オイルフィルター用濾紙〈ALK-13〉N

6-0661-0701 NOFA18R用（60枚入） 620×300 ¥ 9,000
6-0661-0702 NOFA27R用（60枚入） 620×400 ¥10,000

食用油の品質向上・コストダウンに！

❽ 油ながもちくん（12ケ入）

〈DAB-09〉P 6-0661-0801 ¥7,920

φ25

油が長持ち、食感サクサク
- 酸化・劣化を防ぎ、油が長持ちします。
- 揚げ物の油切れがよくなり、食感がサクサクになります。

誰でも簡単使用
- 油10ℓにつき1ケ投入するだけです。
- 初回のみ150℃以上に加熱した油に入れて、約5分後に揚げ物開始できます。
- 廃棄は不燃物として処理できます。

フライ油をリフレッシュ！

- **フライリキッドの特長**
  低温で早くカラッと揚がる！
  油が揚げ物の内部、表面に必要以上に残らず、油切れがよくカラッとジューシーに揚がります。エネルギーの節減にもなります。
- **油の寿命が伸びる！**
  油の劣化を遅らせるので、長く使えてコストもセービング。30～40%削減が可能。
- **環境にやさしい！**
  油の劣化が遅くなるため、廃油が減少。エコロジーに貢献。
- **ヘルシー**
  低温なので、アクリルアミド、トランス脂肪酸などが生じにくい。

フライパウダーの特長
- 揚げ物の品質が向上
  フライ油の劣化成分をフライパウダーが吸着するため、揚げ物への油の浸透が減り、揚げ物がカラリと揚がります。また、揚げ物の中まで火通しが良く、品質のバラツキが少なくなります。
- ランニングコストの大幅節減
  フライ油の劣化成分を除去することで油の劣化が遅れ、油を廃棄する時期が大幅に伸びます。
- 使い方はいたって簡単！
  油使用時間約6～8時間毎に油量に合ったサイズのパウダーを一袋分又は適量、約170℃前後に設定した油槽に入れ、均一になるように攪拌するだけ。

※使用頻度により時間目安は変わります。揚げ物の色が濃くなったり、油分がべたついてきた時が投入時期です。
※P.659⑪のミルオイルフィルターと併用すればより効果的です。

❾ ミルオイル フライリキッド 1ℓ（ディスペンサー付）

〈AOI-29〉J 6-0661-0901 ¥7,200

付属品：専用ディスペンサー（165c.c.）1個

フライリキッド Information

成分：
クエン酸、アスコルビン酸（ビタミンC）、ウコン、ローズマリー、レシチン、水等
- 油10ℓに対して、専用ディスペンサー1目盛りをフライヤーに注入します。

※フライ開始3分前に注入してください。

❿ ミル フライパウダー〈AHL-K9〉B

6-0661-1001 Bサイズ P32B 27ℓ フライヤー用（240c.c.×32袋入） ¥7,700
6-0661-1002 Cサイズ P46C 18ℓ フライヤー用（160c.c.×46袋入） ¥8,100

⓫ ミル フライパウダー箱入 L103〈AHL-L0〉B 6-0661-1101 ¥8,800

容量：11250c.c.
投入目安：1ℓに対し約9c.c.
- 専用計量カップ付