

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20367-805	株式会社クイックパック	0564-59-3525

805

厨房用品

餃子焼器・フライヤー

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

25 抜型・流し型

26 ベーカー・シヨップ
関連商品

27 焼物器・焼アミ・
焼物用品

28 餃子焼器・
フライヤー

21 電磁調理器・
釜めし・コンロ類

22 ビーチ・バス
電子レンジ・オープン・

23 デコレーション・
ベーカー・調理用品

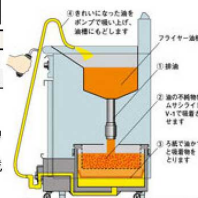
24 モーキ
ド・焼型・



①ろ過材式オイルフィルター

商品コード	価格
NOFA18R 18ℓ 330×735×H315	1607300 ¥215,000
NOFA27R 27ℓ 400×735×H315	1607400 ¥220,000

電源:単相100V 消費電力:200W
ろ過能力:5.4ℓ/分
●ろ過材方式を採用し、食用油の不純物を吸着除去し、油をいつもフレッシュに保ちます。
●食用油の寿命をのばし、廃油交換コストを抑え、経費を大幅に削減します。
●ろ過材・ろ紙の交換が簡単で、清掃性に優れています。
●コンパクト設計により省スペースを実現
※専用ろ過材 ムサンライトV-2の紙は別売



②ろ過材 ムサンライトV-2

商品コード	価格
NOFA18R用 300g/袋×30袋入	1607510 ¥17,000
NOFA27R用 400g/袋×22袋入	1607610 ¥17,000

●活性白土を素材とした吸着精製剤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。

③ろ紙

商品コード	価格
NOFA18R用 620×300mm×60枚入	2145100 ¥9,000
NOFA27R用 620×400mm×60枚入	2145200 ¥10,000



④食用油濾過機

タイプ/型	外寸	本体重量	商品コード	価格
NK-35	35ℓ 334×630×H310	20kg	7429700	¥218,000
NK-25	25ℓ 334×500×H310	18kg	7429800	¥200,000

電源:単相100V 消費電力:0.2kW
濾過能力:約6ℓ/分 リード線2mプラグ付接地2P-15A
●食用油の酸化・劣化を防ぎフライの品質を高めます。
●使用した油中の微粒子、炭化物、不純物を取り除き、食用油の寿命を延ばし(2~3倍)、廃油発生を防ぐ高性能濾過機です。
●濾過紙の交換が容易であと処理も簡単です。
●濾紙 30ミクロン
付属品 メタルフィルター、カス取カゴ、カス取バスケット、濾紙押さえ金具、耐熱ホース、濾布(各1)濾紙(5枚)



⑤食用油濾過機 マッハフィルター

タイプ/型	外寸	商品コード	価格
MF-35	35ℓ 340×700×H305	5622300	¥218,000
MF-25	25ℓ 340×570×H305	5622400	¥218,000

電源:単相100V 消費電力:0.2kW
濾過能力:6ℓ/分 適性油温:約150℃
●食用油の炭化物、不純物を取り除き、油の寿命がのび(約30%節約)、とても経済的です。
●フライヤー本体の下に収納できるコンパクト設計です。
●重い油桶を持ち上げる必要がなく、すべてフィルターが自動で油を濾過して油槽に戻してくれます。

別売品

専用紙フィルター(100枚入) 7273600 ¥10,000

※カスフライヤーにもご使用できます。

廃油を出さず環境にやさしい!



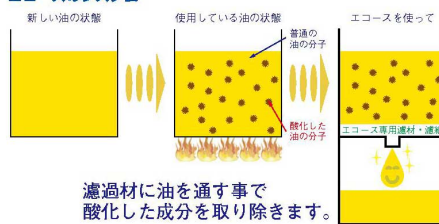
エコース「ECORS」とは

料理などで使用した古い油から酸化した成分を取り除き再び使用可能にするリデュース(還元)の考えを基に製作した自然濾過による電源不要の油濾過機

⑥エコースⅡ(食用油精製器)

330×330×H580	7165000	¥198,000
濾過時間:およそ1時間半~2時間		
エコース添加剤(10kg)	7165100	¥25,000
エコース用濾紙(GMコッタヘーパー)		
25枚入×2	7165200	¥4,800

エコースのシステム



使える油を揚げカスと一緒に捨てていませんか?



【処理前】



【処理後】

⑦業務用揚げカス油分離機 OCM-R7S

8302200 ¥978,000
外寸:210×415×H315
バスケット内径:φ167
高さ:151.9
電源:100~120V 50/60Hz
消費電力:30W
電源コードの長さ:2.0m
重量:13kg
回転数:100~1,300rpm
材質:18-8ステンレス

●揚げカス総重量の約50%の油を分離できるので、揚げカスとともに廃棄していた油の再利用も可能です。
●熱い油を分離し揚げカスの温度を下げるので水冷の必要がなくなります。
●水と一緒に油を流さないからグリーストラップの負担が軽減!
●揚げカスの重量が軽くなるため運搬時の作業者の負担が軽減します。

お客様の健康志向に新提案!!



油切りバットの代わり...

タッチパネルで簡単操作

⑧業務用油切り装置 OCM-T10S型

7047000 ¥360,000
310×425×H297
単相100V 150W
電源コード:2m
重量:13kg
材質:本体/ステンレス製(耐油性コード付)
※本体の中に入るバスケット(標準)は1個付属されています。
オプション:バスケット(標準) 7047010 ¥15,000
内寸:φ245×H150

OCM5つの特色

- OCM (オーシーエム)は、揚げ物の余分な油を減らし揚げ物をヘルシーにしたいと考え開発された機器です。
- 含油量を減らしヘルシーに! カロリーダウンで他店と差別化! 食品のカロリー表示があたり前の時代、消費者の健康志向は今後ますます高まります。余分な油をカットしてカロリーダウンヘルシーな揚げ物メニューで他店との差別化が図れます。
- 油切り時間短縮! 3秒~5秒と極く短時間で油切り完了。通常のバットでの油切り(1~2分)よりも大幅に短縮。オペレーションがより早くなります。
- 簡単な操作! フライヤーから直接OCMに入れてスタートボタンを押すだけでOK
- 食感が向上! 衣が吸収した余分な油が取れ、サッパリするので素材本来の味が活きます。
- 形くずれ防止! 新技術により衣がはがれ落ちることなく形くずれしにくくなります。

- 性能
- 1.短時間で油をカット(1秒~30秒設定可能)
- 2.回転時間と回転数の小刻み調節でお好みの油残りを実現
回転数:100~1,200回転/分
回転時間:1秒~30秒
- 3.スロースタートによる食品の形崩れを抑えた機構構造、起動電力を抑えた省エネ設計
- 4.安全装置(防振停止、運転中ふたロック)

●このカタログに掲載されている価格は、平成27年4月1日現在のもので、税抜価格です。 ●価格・仕様は予告なしに変更する場合があります。予めご了承ください。