

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20424-824	株式会社クイックパック	0564-59-3525

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

餃子焼器・フライヤー

厨房用品

824

使いやすさ、衛生的、美しさがさらにアップ!!
どこでも、すばやく、だれにでも評判の味ができます。



①生パン粉製造機
ハイ・パンコー
PK-2N

4494700 ¥550,000
外寸:460×500×H1,500
電源:3相200V
定格消費電力:750W
処理能力:90kg/1H
重量:59kg



②生パン粉製造機
ミニ・パンコー
PK-3N

4494800 ¥250,000
外寸:360×300×H560
電源:単相100V
定格消費電力:250W
処理能力:20kg/1H
重量:28kg



③生パン粉製造機
PT-300

7239920 ¥152,000
外寸:270×515×H520
電源:単相100V 50/60Hz
モーター出力:200W
定格時間:連続
アミ目(mm):標準6
別売り9/12(購入時選択可能)
処理能力:20kg/1H
重量:18kg

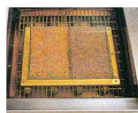
●食パンをすりおろしたり、粉碎するのではなく独自の機構でパンを切ってほぐしますので粒のつぶれない生パン粉がどなたにも手軽にできる1台です。
●アミ目の異なるアミの交換で粒の大きさが3種類から選べます。
●フタが開いていると動作しないインターロック方式



④グルメボール

商品コード 価格
GB-2 235×195×H15 **8788700** ¥19,000
GB-4 260×330×H15 **8788600** ¥27,000

材質:セラミック
※GB-2は8〜15ℓのフライヤー専用です。
※GB-4は18ℓ以上のフライヤー専用です。

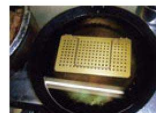


バリッと旨い!
内部にジューシーな旨味を閉じ込めたまま表面はパリッと揚げ上げられます。
早く揚がる
160℃という低温でありながら短時間で芯までしっかり加熱することができます。
油をパワーアップ
油に含まれる極微量な不純物や異臭も吸着し、フライの油臭を抑えます。



⑤カラッと元氣
(ヘルシーエコプレート) 10ℓ用

4422900 ¥59,800
外寸:250×145×H8 重量:580g
材質:パンチングカバー/18-8ステンレス
(耐熱温度750℃)
特殊チタンプレート/チタン触媒
(耐熱温度800℃)



●油分50%カットでヘルシー商品が作れます。
業界初チタン触媒と熱エネルギーによって、揚げ物に付着する油分を約30〜50%カットし、ヘルシーで美味しい揚げ物を作ることができるようになります。
●油さけいさ持続、油煙軽減でとてもエコ
油の酸化を抑え2倍以上長持ちします。さらに、油煙や臭いの発生を元から減らすことで、床や店内、人体につく汚れ臭いが軽減します。
●油中に沈めただけで調理するだけ。ステンレスカバーがついているので10年以上もご使用できます。(特許取得済み)

まだ使える油を
棄てていませんか?

このようなお客様におすすめです。
●油の交換時期がチェーン店の店舗によってまちまちなので統一したい
●スタッフ全員が同じ劣化度になったタイミングで油を交換したい
●試験紙のコストを抑えたい ●油の劣化度を数値で管理したい



カラー表示だから
油の交換時期が
ひと目で確認可能



持ちやすい
T字型筐体



洗浄し何度でも
使えるセンサー

・約190℃までの油で測定可能
・本体がIP65の防水仕様なので
水洗いできて衛生的
・試験紙での計測に比べランニング
コストの大幅削減
・油の劣化度を色と数値で表示
・繰り返し何度でも使える



⑥Testo デジタル食用油テスター 270

2870820 ¥61,000
外寸:170×50×H300
仕様計測単位 TPM:%(極性化合物量)
温度:℃
センサー TPM:静電容量式センサ
温度:PTC
計測範囲 TPM:0.5〜40%
温度:+40〜+190℃
精度±1digit TPM:±2.0%TPM(+40〜+190℃)
温度:±1.5℃
保護等級 IP65
計測可能なフライ油の温度範囲:+40〜+190℃
電源:単4乾電池2個付
●誰にでもわかりやすい表示機能
自動ホールド機能を使うと計測が完了した時点でホールド表示
TPM値とLEDの表示により、油の状態が一目でわかります。



⑦3M ショートニングモニター

商品コード 価格
20枚入 4301200 ¥1,000
50枚入 4301300 ¥2,500

油の劣化を計測できるカンタン試験紙

青色から黄色に変ったバンド数	1本	2本	3本	4本
含有遊離脂肪酸(FFA)	1%以上	1.5%以上	2%以上	2.5%以上

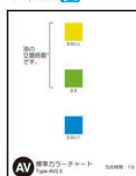
(使用方法)
1.フライに使用中的油(160℃〜180℃)に試験紙を赤い線まで漬かる様に1秒漬けて油から引き出します。
2.試験紙の余分な油をペーパータオル等で吸い取り、きれいな場所に置き30秒放置した後、青色から黄色に変ったバンドの数を調べ、判定します。



⑧油脂検査シンプルパック

商品コード
酸価1 080520-351 4141600
酸価2 080520-352 4141700
酸価2.5 080520-3525 4141800
酸価3 080520-353 4141900

呈色:青→黄緑→黄(3段階)
反応時間:1分
測定回数:48回
入数/箱:48コ入(12コ入/1袋×4)



油交換の目安

●厚生省「弁当及び惣菜の衛生規範」
原材料としては酸価が1以下及び過酸化値が10以下のものを使用すること
揚げ処理中の油脂の酸価が2.5を超えたものは新しい油と交換すること

●食品衛生法 指導要項

油で処理した菓子(油分10%以上)の場合
酸価3を超え、かつ過酸化値30を超えないこと及び
酸価のみで5を超えないこと、又は過酸化値のみで50を超えないこと

<操作手順>



33 冷水・温水ボトル・浄水器

34 ポット・ケトル

35 喫煙用品・ミキサー・コーヒーマシン

28 フライヤー・餃子焼器

29 テイクアウト用品・ファーストフード

30 簡易調理用品

31 ウォーマー・おでん・酒燗器

32 冷・温蔵庫