

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20480-784	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。

## 油切り機・パン粉製造機 784

お客様の健康志向に新提案!!

使える油を揚げカスと一緒に捨てていませんか?



油切りパットの代わり...

**①業務用油切り装置 OCM-T10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。

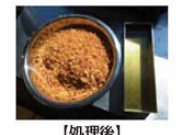
- 含油量を減らしヘルシーに!  
カロリーダウンで他店と差別化!  
食品のカロリー表示があたり前の時代、消費者の健康志向は今後ますます高まります。余分な油をカットしてカロリーダウンヘルシーな揚げ物メニューで他店との差別化が図れます。
- 油切り時間短縮!  
3秒~5秒と極く短時間で油切り完了。通常のバットでの油切り(1~2分)よりも大幅に短縮。オペレーションがより早くなります。
- 簡単な操作!  
フライヤーから直接OCMに入れてスタートボタンを押すだけでOK
- 食感が向上!  
衣が吸収した余分な油が取れ、サクッとするので素材本来の味が活きます。
- 析くずれ防止!  
新技術によ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



### ②業務用揚げカス油分離機 OCM-R7S

8302200 ¥378,000  
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%の油を分離できますので、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も軽くなります。

## 廃油を出さず環境にやさしい!



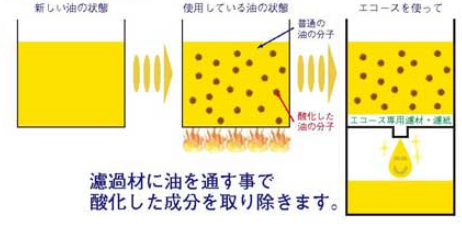
**③エコースⅡ (食用油精製器)**

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コッタペーパー) 25枚入×2 7165200 ¥4,800

### 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

### エコースのシステム



## 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。



**④生パン粉製造機 ハイ・バンコー 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



**⑤生パン粉製造機 ミニ・バンコー 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



**⑥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、粉砕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

- ハイ・バンコー、ミニ・バンコーは、フライの種類や調理方法に合わせスクリーン(オプション)を替えることにより、パン粉のキメを変えられ、使用量に合わせて新鮮なパン粉をつくるができます。(標準スクリーンは5mmです。)
- ハイ・バンコー、ミニ・バンコーには4mm、6mm、8mm、10mm、12mmのスクリーンがオプションであります。その他サイズのスクリーンは、特別注文承ります。

●このカタログに掲載されている価格は、2019年4月1日現在のものです。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。

65 冷温機器  
66 ビューフエ関連  
67 ビューフエ・宴会

60 キョウサイヤ  
フライヤー

61 すし・蒸し器  
セイロ類

62 製菓・ベーカリー用品

63 デイスフレイ用品

64 加熱調理器