

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20480-785	株式会社クイックパック	0564-59-3525

785 油テスター・試験紙

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

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

57 屋台・イベント調理機器



① Testo デジタル食用油テスター 270 ㊦

2870820 ¥64,000
 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静電容量式センサー
 温度:℃
 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
 ●どこ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。



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

58 ピザ・パスタ

59 ラーメン

60 フライヤー

② 3M 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

青色から黄色に変わったバンド数	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.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、青色から黄色に変わったバンドの数を調べ、判定します。



③ 油脂劣化度 AV試験紙 (50枚入) 080570-55 ㊦

5761200 ¥2,000
 測定範囲:3段階(1.5, 2.5, 3.5)
 ●フライヤー油の交換目安をつけるための酸価値の測定紙
 (使用方法)
 試験紙の試験部分を油(常温~150℃)に浸し、1分間後に標準カラーチャートと比較します。交換時期の目安を酸価値が2.5を超えたものとしており、2.5付近の測定が簡単に済みます。

53 焼アミ

54 電子レンジ

55 低温調理器

56 お好み焼・たこ焼・鉄板焼関連



④ 油脂検査シンプルパック ¥4,000 ㊦

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以下及び過酸化価値が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、かつ過酸化価値30を超えないこと及び酸価のみで5を超えないこと、又は過酸化価値のみで50を超えないこと

＜操作手順＞

AV 標準カラーチャート Type AV25 50枚入 15

1

ノズル部を指でささえながら、ノブをねじって切り取ります。

2

ポンプ部を指で押して、パック内の空気を追い出します。

3

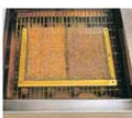
測定する油を、目安線まで吸い上げ、中の発色剤と10秒間よく振り混ぜます。その後、1分間放置します。

4

1分間放置後、付属の標準カラーチャートの色と二層に分かれた液の上層と比較(比色)し、濃度の判定をします。

⑤ 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。



パリッと旨い!
 内部にジュースな旨味を閉じ込めたまま表面はパリッとした揚げ上がりになります。
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、フライの油臭さを抑えます。