

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20573-901	株式会社クイックパック	0564-59-3525

901 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？



① Testo デジタル食用油テスター 270 M

ページコード	商品コード	価格
2-0901-0101	2870820	¥68,000

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: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
 ●強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。



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
水洗いで清潔
- ・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

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

② 3M ショートニングモニター 71

ページコード	商品コード	価格
20枚入 2-0901-0201	4301200	¥1,050
50枚入 2-0901-0202	4301300	¥2,626

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 71

ページコード	商品コード	価格
2-0901-0301	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できます。

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、又は過酸化価のみで50を超えないこと

品目コード	識別記号	測定値
080520-351	AV1	0.5以下、1.0、1.5以上
080520-352	AV2	1.5以下、2.0、2.5以上
080520-3525	AV2.5	2.0以下、2.5、3.0以上
080520-353	AV3	2.5以下、3.0、3.5以上

④ 油脂検査シンプルパック 73

ページコード	商品コード	価格
酸価1 080520-351	2-0901-0401	4141600 ¥4,000
酸価2 080520-352	2-0901-0402	4141700 ¥4,000
酸価2.5 080520-3525	2-0901-0403	4141800 ¥4,000
酸価3 080520-353	2-0901-0404	4141900 ¥4,000

呈色:青→黄緑→黄(3段階)

反応時間:1分

測定回数:48回

人数/箱:480人(120人/1袋×4)

<操作手順>

1



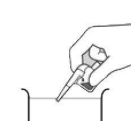
ノズル部を指でささえながら、ノブをねじって
切り取ります。

2



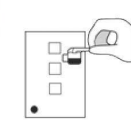
ポンプ部を指で押し
て、パック内の空気を
追い出します。

3

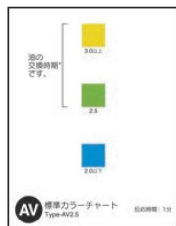


測定する油を、目安線まで吸い
上げ、中の発色剤と10秒間よ
く振り混ぜます。その後、1分間
放置します。

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。



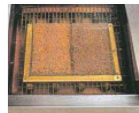
⑤ グルメボール

ページコード	商品コード	価格
GB-2 2-0901-0501	235×195×H15	8788700 ¥19,000
GB-4 2-0901-0502	260×330×H15	8788600 ¥27,000

材質:セラミック

※GB-2は8~15#のフライヤー専用です。

※GB-4は18#以上のフライヤー専用です。



パレットと旨い!

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。



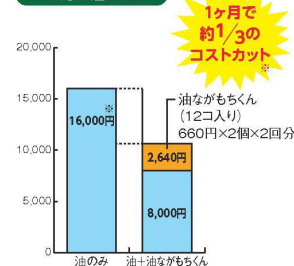
⑥ 油ながもちくん

ページコード	g	商品コード	価格
2入 2-0901-0601	45	2129700	¥1,600
12入 2-0901-0602	232	1172070	¥7,920

φ25 材質:天然セラミックス

- 「油ながもちくん」の有効成分が油の痛み原因(酸化・劣化)を防ぐことにより、油が長持ちします。
- 揚げ油の油切れがよくなり、食感がサクサクになります。
- 油10ℓにつき「油ながもちくん」を1個使用
- 初回のみ150℃以上に加熱した油に入れてください。5分後に使用できます。

1ヶ月の油コスト



※食用油20ℓ(4,000円)を1週間使用から「油ながもちくん」
導入により、油が2倍に長持ちした事例。
※食用油の価格は2021年現在のものを参考にしています。