

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20573-902	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

902

お客様の健康志向に新提案!!



油切りバットの
代わりに...



タッチパネルで簡単操作

①業務用油切り装置 OCM-T10型

ページコード	商品コード	価格
--------	-------	----

2-0902-0101 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)

2-0902-0102 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好みの油取りを実現

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能構造、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)

使える油を揚げカスと一緒に捨てていませんか?



②業務用揚げカス油分離機 OCM-R7S

ページコード	商品コード	価格
--------	-------	----

2-0902-0201 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



【処理前】



【処理後】

●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。

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。



③生バン粉製造機 ハイ・バンコー PK-2N

ページコード	商品コード	価格
--------	-------	----

2-0902-0301 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



④生バン粉製造機 ミニ・バンコー PK-3N

ページコード	商品コード	価格
--------	-------	----

2-0902-0401 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



⑤生バン粉製造機 PT-300

ページコード	商品コード	価格
--------	-------	----

2-0902-0501 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

●金アミをすりおろしたり、粉砕するのではなく独自の機構でアミを切って

はくしますので粒のつぶれない生バ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てスクリーン(オプション)を替えることにより、バン粉のキメを変えられ、使用量に合わせて新鮮なバン粉をつくることができます。(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、2022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 ビューッフェ関連

67 ビューッフェ・宴会

60 フライヤー・ギョーザ・サシ

61 セイロ類・蒸し器・すし・蒸し器

62 製菓・ベーカリー用品

63 デイスプレー用品

64 加熱調理器