

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20579-897	株式会社クイックパック	0564-59-3525

# 897 オイルフィルター

ご注文の際は、  
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

驚異の極細孔ミクロンメッシュで素早くろ過!!

## ミルオイルフィルター

- 米国NASAの宇宙服技術を採用した、樹脂フィルター
- ろ過機に匹敵するろ過性能で設備の必要なし
- 耐熱温度は200℃、揚げ温度のままろ過できます。勿論冷めてもOK



### 【特長】

- どんな細かい揚げカスでもミクロン級の細孔で素早く簡単にろ過します。
- ペットボトルと同様の材質ですから、有害なものは一切染み出ません。
- 1000回以上のご使用に耐える厚手タイプです。
- ※洗浄はぬるま湯(35℃~40℃)と中性洗剤を使用して洗浄し、石鹸成分が残らないように十分、すすぎ洗いをしてください。
- ※研磨剤の入ったスポンジは使用しないでください。
- ※食洗機でもフレームに装着したまま洗浄してください。



実際に使用していただいたカレー店ではひと月に使用する一斗缶が10本から7本に削減されました。



※フィルターとフレームは別売りです。

### ①ミルオイルフィルター (120メッシュ) ㊦

ページコード	商品コード	価格
標準大型(RB8PS)	2-0897-0101	280×220×175 8804500 ¥9,800
浅大型(RB33PS)	2-0897-0102	280×220×130 8804600 ¥8,500

材質:PET樹脂相当  
●油量20ℓ以上、寸胴内径400mm以内向け

### ②ミルオイルフィルターフレーム 大型 BF1A ㊦

ページコード	商品コード	価格
2-0897-0201	8804700	¥3,800

570×245 材質:18-8ステンレス



※フィルターとフレームは別売りです。

### ③ミルオイルフィルター 小型 RB10PS (120メッシュ) ㊦

ページコード	商品コード	価格
2-0897-0301	8804710	¥5,500

160×120×130 材質:PET樹脂相当  
●小型フライヤー向け(寸胴内径200mm以内向け)

### ④ミルオイルフィルターフレーム 小型 BF3A ㊦

ページコード	商品コード	価格
2-0897-0401	8804720	¥3,000

325×120 材質:18-8ステンレス



※フィルターとフレームは別売りです。

### ⑤ミルオイルスキムフィルター RB8PS (120メッシュ) ㊦

ページコード	商品コード	価格
2-0897-0501	8804750	¥5,500

120×150×70 材質:PET樹脂相当  
●フライヤーの底に溜まった天カスや細かなゴミまで除去します。

### ⑥スキムフィルター 8PS用ホルダー 長柄 ㊦

ページコード	商品コード	価格
2-0897-0601	8804760	¥2,900

450×160 材質:18-8ステンレス



※フィルターとフレームは別売りです。

### ⑦ミルオイルスキムフィルター SKIM 4F (200メッシュ) ㊦

ページコード	商品コード	価格
2-0897-0701	8804730	¥4,500

170×190×150 材質:PET樹脂相当  
●フライヤーの底に溜まった天カスや細かなゴミまで除去します。

### ⑧スキムフィルター 4F用ホルダー 長柄 ㊦

ページコード	商品コード	価格
2-0897-0801	8804740	¥2,800

450×170 材質:18-8ステンレス



※フィルターとフレームは別売りです。

### ⑨ミルオイルスキムフィルター S (120メッシュ) ㊦

ページコード	商品コード	価格
2-0897-0901	8804100	¥2,800

100×118×45 材質:PET樹脂相当

### ⑩キャッチスキムS用ホルダー ㊦

ページコード	商品コード	価格
2-0897-1001	8804110	¥900

370×100 材質:18-8ステンレス  
●フライヤーの角に合わせた「丸み」を設けたことにより、隅々に溜まった揚げカスを取り除くことができます。

## フライ油をリフレッシュ!

### フライリキッドの特長

低温で早くカラッと揚がる!

油が揚げ物の内部、表面に必要以上残らず、油切れがよくカラッと揚がります。エネルギーの節減にもなります。

油の寿命が伸びる!

油の劣化を遅らせるので、長く使えてコストもセービング。30~40%削減が可能

環境にやさしい!

油の劣化が遅くなるため、廃油が減少エコロジーに貢献

ヘルシー

低温なので、アクリルアミド、トランス脂肪酸などが生じにくい。



### フライパウダー ミルオイル ㊦

ページコード	商品コード	価格
⑪Bサイズ	2-0897-1101	240ml×32袋入 27ℓフライヤー用 8804300 ¥8,400
⑫Cサイズ	2-0897-1201	160ml×46袋入 18ℓフライヤー用 8804400 ¥8,900

### ⑬業務用 フライパウダー ミルオイル 箱入 ㊦

ページコード	商品コード	価格
2-0897-1301	8804200	¥9,400

11.25ℓ 計量カップ付  
※フライパウダーを入れて、フィルターでこすだけ。



### ⑭ミルオイルフライリキッド 1ℓ (ディスペンサー付) ㊦

ページコード	商品コード	価格
2-0897-1401	8804410	¥7,200

ディスペンサー容量:165cc

### フライリキッド成分

クエン酸、アスコルビン酸(ビタミンC)、ウコン、ローズマリー、レシチン、水等

●油10ℓに対して、専用ディスペンサー1目盛りをフライヤーに注入します。

※フライ開始3分前に注入してください。

●このカタログに掲載されている価格は、2022年9月1日現在のもので、概算価格です。 ●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。

57 イベント調理機器

58 ピザ・バスター

59 うどん・そば・ラーメン

60 ギョーザ・フライヤー

53 焼アミ

54 オープンレンジ

55 低温調理器

56 お好み焼・たこ焼・鉄板焼関連