

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20579-901	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？

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 イベント調理機器



①Testo デジタル食用油テスター 270

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:°C
センサー TPM:静電容量式センサー
温度:°C
計測範囲 TPM:0.5~40%
温度:PTC
精度±1digit TPM:±2.0%TPM(+40~+190°C)
温度:±1.5°C

保護等級 IP65
計測可能なフライ油の温度範囲:+40~+190°C
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



洗浄し度でも
使えるセンサー

- 約190°C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



②3M ショートニングモニター

ページコード 商品コード 価格
20枚入 2-0901-0201 4301200 ¥1,198
50枚入 2-0901-0202 4301300 ¥2,994

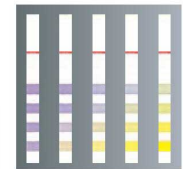
油の劣化を計測できるカンタン試験紙

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°C~180°C)に試験紙を赤い線まで漬かる様に1秒漬けて油が引き出します。
- 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。

59 うどん・そば・ラーメン



60 ギョーザ・フライヤー



④油脂検査シンプルパック

酸価	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:48コ入(12コ入/1袋×4)

③油脂劣化度 AV試験紙 (50枚入) 080570-55

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方法
試験紙の試験部分を油(常温~150°C)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行えます。

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以下及び過酸化物質が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、かつ過酸化物質30を超えないこと及び酸価のみで5を超えないこと
又は過酸化物質のみで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

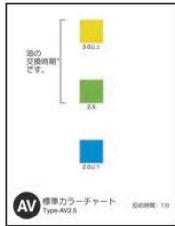
53 焼アミ

54 オーブン・電子レンジ

55 低温調理器・フードウォーマー

56 お好み焼・たこ焼・鉄板焼関連

＜操作手順＞



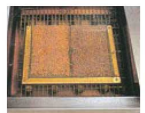
1. ノズル部を指でささえながら、ノブをねじって切り取ります。
2. ポンプ部を指で押して、パック内の空気を追い出します。
3. 測定する油を、目安線まで吸い上げ、中の発色剤と10秒間よく振り混ぜます。その後、1分間放置します。
4. 1分間放置後、付属の標準カラーチャートの色と二層に分かれた液の上層と比較(比色)し、濃度の判定をします。



⑤ガルメボール

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。



⑥油ながもちくん

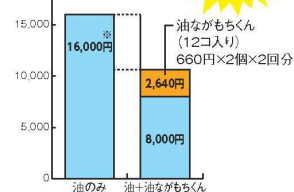
パリッと旨い!
内部にジューシーな旨味を閉じ込めたまま表面はパリッとした揚げ上がりになります。
早く揚がる
160°Cという低温でありながら短時間で芯までしっかり加熱することができます。
油をパワーアップ
油に含まれる極微量な不純物や異臭も吸着し、フライの油臭さを抑えます。



ページコード	商品コード	価格
2入 2-0901-0601	45 g	2129700 ¥1,600
12入 2-0901-0602	232 g	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)を初めから抑え、油が長持ちします。
●揚げ油の汚れがよくない、食感がサクサクになります。
●油10gにつき「油ながもちくん」を1個使用
●初回のみ150°C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
1ヶ月で約1/3のコストカット



※食用油20ℓ(4,000円)を1週間使用から「油ながもちくん」購入により、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。

●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。