

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20604-911	株式会社クイックパック	0564-59-3525

911 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
3-0911-0101	2870820	¥70,000

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: PTC
計測範囲 TPM: 0.5~40%
温度: +40~+190°C
精度: ±1 digit
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



洗浄し何度でも
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 3-0911-0201	4301200	¥1,198
50枚入 3-0911-0202	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
3-0911-0301	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°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、又は過酸化値のみで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	3-0911-0401	4141600 ¥4,000
酸価2 080520-352	3-0911-0402	4141700 ¥4,000
酸価2.5 080520-3525	3-0911-0403	4141800 ¥4,000
酸価3 080520-353	3-0911-0404	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



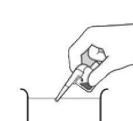
ノズル部を指でささえ
ながら、ノブをねじって
切り取ります。

2



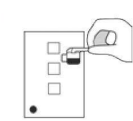
ポンプ部を指で押し
て、パック内の空気を
追い出します。

3

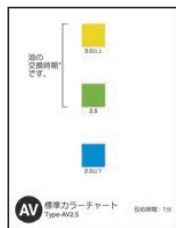


測定する油を、目安線まで吸い
上げ、中の発色剤と10秒間よ
く振り混ぜます。その後、1分間
放置します。

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。



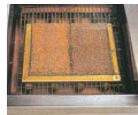
⑤ グルメボール

ページコード	商品コード	価格
GB-2 3-0911-0501	235×195×H15	8788700 ¥19,000
GB-4 3-0911-0502	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。



油ながもちくん

ページコード	g	商品コード	価格
(6) 2入 3-0911-0601	45	2129700	¥1,600
(7) 12入 3-0911-0701	232	1172070	¥7,920

φ25 材質: 天然セラミックス

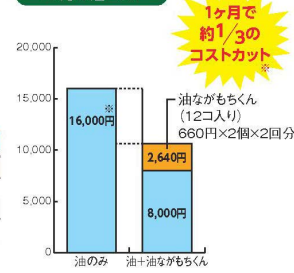
●「油ながもちくん」の有効成分が油の痛み原因(酸化・劣化)
を防ぐことにより、油が長持ちします。

●揚げ物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°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」
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。