

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20661-748	株式会社クイックパック	0564-59-3525

フライ油の劣化により生成される極性化合物を測定し、劣化度をデジタル表示



1 デジタル食品油テスター testo270(新タイプ)
(DAB-08) M 1-0748-0101 ¥70,000

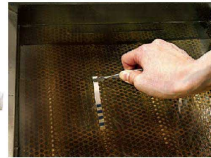
170×50×300
電源:アルカリ単4電池×2
センサ 極性化合物:静電容量式センサ
温度:PTC
計測範囲 極性化合物:0.5~40%
温度:40~190℃
精度 極性化合物:±2.0%
温度:±1.5℃
測定時間:30秒以内
保護等級:IP65
質量:255g

- 食用油の老化状態を数値で把握できるため食用油の交換時期を的確に判定可能。
- アラーム機能(ディスプレイの色が緑、橙、赤に変化)
- 温度と極性化合物量(%)を同時に計測できるので最適なフライポイントの目安がわかります。

食用油の品質はフライ食品に直接影響します。古い油はフライ食品の味に影響するだけでなく、それを摂取すると胸焼けや吐き気の原因になる場合があります。

フライ食品のおいしさを演出する“油”の(カンタン試験紙)

油の劣化にもなって増加する“遊離脂肪酸”の含有量を、4段階で表示する試験紙。



2 3M 高感度 ショートニングモニター (ASY-35) G 1-0748-0201 ¥2,994

1ピン:50枚入 [4]

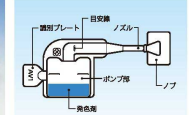
使い方はカンタン

- ① 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 取り出した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いて30秒放置したのち判定します。
- 判定方法
青色から黄色に変わったバンドの数で判定してください。

1分で簡単油脂酸価検査!



■パック形状



3 簡易油脂検査キット シンプルパック (油脂劣化度測定用)
AV2.5 080520-3525

(DKV-85) N 1-0748-0301 ¥4,300

48個入(12個/袋×4)
測定範囲:2.0以下・2.5・3.0以上
呈色:青→黄緑→黄(3段階)
反応時間:1分

- パックに検査液が封入されているので、油をパックに吸い上げ、付属のカラーチャートと比較するだけで簡単に酸価が測定できます。
- 厚生労働省「弁当及びそだの衛生規範」の中で揚げ処理中の油脂の酸価が2.5になった場合は、新しい油脂と交換することとされています。
- 褐色に着色した油脂でも測定できます。



油のコスト削減とおいしさの品質管理に!

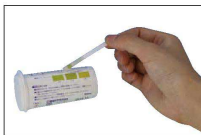


4 AV試験紙(油脂酸価試験紙) 080570-55

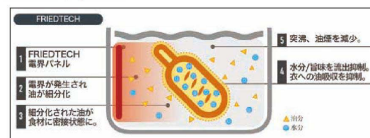
(DSK-10) N 1-0748-0401 ¥2,000

50枚入
測定範囲:1.5・2.5・3.5
呈色:黄緑→濃黄緑→黄色(3段階)
反応時間:1分

- 酸価値1.5、2.5、3.5の3段階で、油の色の影響を受けづらく測定できます。
- 「弁当及びそだの衛生規範」で揚げ処理を行った油の交換目安とされる2.5付近を測定できます。



食材への油の吸収と劣化を抑え、油の使用量が約半分に削減!



5 フライドテック (食用油使用量削減補助装置) FTG-T1101

(DHL-51) M 1-0748-0501 ¥249,800

80×40×H139
電源:単相100V
消費電力:5W
パネル寸法:213×12×H91
動作温度範囲:本体/0℃~60℃
ACアダプター/0℃~40℃
パネル、耐熱ケーブル/1.5m
コード長さ:ACアダプター/2.5m
耐熱ケーブル/1.5m

- 質量:本体/185g
ACアダプター/92g
パネル/400g
耐熱ケーブル/85g
- 油の劣化と足し油量を抑えることで、油の使用量を削減に貢献します。
- 衣の爆発を小さく抑え、油の吸収量を減少させるとともに、食材の水分の流出を抑えることで、揚げ物の旨味を最大限残し美味しくします。
- 突沸やオイルミストが出にくいので、調理現場も安全で、清掃の負担も軽くなります。

サッパリ!サクサク! カロリーDown!



6 オイル・カットダウン・マシン OCM T-10型

(DOI-03) G 1-0748-0601 ¥360,000

310×425×H297
電源:単相100V 50/60Hz
消費電力:150W
コード長さ:2m
質量:13kg
付属品:バスケット(φ245×H150)

- 短時間で油をカット(1秒~30秒設定可能)
- 回転時間と回転数の小刻み調節でお好みの油残りを実現
回転数:300~1,000回転
回転時間:1秒~30秒
- スロースタートによる食品の型崩れを抑えた機能構造、起動電力を抑えた省エネ設計。
- 安全装置付(防振停止、運転中ふたロック)
- クリーニング、メンテナンスのしやすい設計



タッチパネルで簡単操作!

揚げ物の余分な油を減らしカロリーダウン!!



7 オイル・カットダウン・マシン ゆきり名人 OCM-T8F

(DOI-04) G 1-0748-0701 ¥12,000

320×260×H230
電源:単相100V 50/60Hz
消費電力:100W
定格時間:2分
コード長さ:1.5m
質量:2.6kg
付属品:回転カゴ、回転カゴ仕切り、スイッチ汚れ防止カバー



ゆきり名人でペットボトルのキャップ約2杯分をカット!
海老フライ4本から11gの油が取れました。
油11gはカロリーにすると101.2kcalになります。
※油1g=9.2kcalで算出

Point ☑ — ポイント —

OCM 5つの特徴

1. 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。
2. 油切り時間短縮!
● 3秒~5秒と極く短時間で油切り完了。通常のパットでの油切り(1~2分)よりも大幅短縮。オペレーションがより早くなります。
3. 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。
4. 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生きます。
5. 型くずれ防止!
● 新技術により衣がはがれ落ちることなく型くずれしにくくなります。

炊飯器・保温ジャー! オートコンロ・レンジ

冷蔵庫・冷凍庫

フライヤー!

ゆでこめ機・餃子焼機

焼物器・焼物用品・燗鍋・串ハケ

ビン・釜めし・シンク周り用品

シンク・作業台

キッチン収納