

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20666-30	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。

オイルフィルター

30

油を長持ちさせるには

ミルオイルフィルターに
おまかせ!

- 細かな揚げカスまで
素早くキャッチ!!
- 揚げカス99.93%除去を
実現!



動画で確認!



Good Point

SDGs推進も実現できる、
環境に優しい素材を採用!



つくる責任
つかう責任



陸の豊かさも
守ろう

オイルフィルター



※フィルターとフレームは別売りです。



※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) 洗

ページコード	商品コード	価格
標準大型(RB6PS)	5-0030-0101	280×220×175 8804500 ¥11,800
浅大型(RB33PS)	5-0030-0102	280×220×130 8804600 ¥10,800

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 洗

ページコード	商品コード	価格
5-0030-0201	8804700	¥3,800

570×245 材質:18-8ステンレス

③ミルオイルフィルター 小型
RB10PS (120メッシュ) 洗

ページコード	商品コード	価格
5-0030-0301	8804710	¥6,800

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 洗

ページコード	商品コード	価格
5-0030-0401	8804720	¥3,000

325×120 材質:18-8ステンレス

食用油をリフレッシュ

ミルオイルフライパウダーに
おまかせ!

別途資料で
詳しく確認!



フライ油に革命!!

- フライ油の劣化成分をフライパウダーが吸着するので油がきれいになります。
- いつも新油で調理されたように、揚げ物のおいしさのバラツキが少なくなります。
- 揚げ物は必要以上に油を吸い込まなくなるので「カリリ」と芯までよく揚げられます。
- フライ油の寿命を延ばし、コストを大幅節減できます。



フライパウダー ミルオイル 洗

ページコード	商品コード	価格
⑤Bサイズ	5-0030-0501	240ℓ×32袋入 27ℓフライヤー用 8804300 製造中止
⑥Cサイズ	5-0030-0601	160ℓ×46袋入 18ℓフライヤー用 8804400 製造中止

※フライパウダーの原料であるクエン酸・パーライトは食品添加物として認可されています (厚生労働省)



⑦業務用 フライパウダー
ミルオイル 箱入 洗

ページコード	商品コード	価格
5-0030-0701	8804200	¥9,900

11.25ℓ 計量カップ付