

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20666-905	株式会社クイックパック	0564-59-3525

## 905 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

57  
イベント調理機器

58  
ピザ・パスタ

59  
ラーメン・そば

60  
フライヤー

53  
焼アミ

54  
電子オーブン

55  
低温度調理器・オーブン

56  
お好み焼・たこ焼



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。

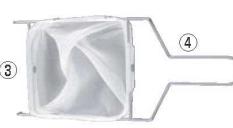
- 米国NASAの宇宙服技術を採用した樹脂フィルター
- ろ過機に匹敵するろ過性能で設備の必要なし
- 耐熱温度は200°C、揚げ温度のまろ過できます。  
勿論冷めてもOK



[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。  
 ●ペットボトルと同類の材質ですから、有害なものは一切染み出しません。  
 ●1000回以上のご使用に耐える厚手タイプです。  
 ●油洗はぬるま湯(35°C~40°C)と中性洗剤を使用して洗浄し、石鹼成分为残らないように十分、すすぎ洗をしてください。  
 ●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。



\* 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)	5-0905-0101	280×220×175 8804500 ¥11,800
浅大型(RB33PS)	5-0905-0102	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
5-0905-0201	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
5-0905-0301	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
5-0905-0401	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。



\* 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) 洗

ページコード	商品コード	価格
5-0905-0501	8804750	¥7,500

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 BPS用ホルダー 長柄 洗

ページコード	商品コード	価格
5-0905-0601	8804760	¥2,900

450×160 材質:18-8ステンレス

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

ページコード	商品コード	価格
5-0905-0701	8804730	¥8,000

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 洗

ページコード	商品コード	価格
5-0905-0801	8804740	¥2,900

450×170 材質:18-8ステンレス

## フライ油に革命!!

### 【フライパウダーを使えば】

- フライ油の劣化成分をフライパウダーが吸着します。
- 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くなります。
- 揚げ物は必要以上に油を吸い込まないので「カラリ」と芯までよく揚がります。
- フライ油の寿命を延ばし、コストを大幅節減できます。
- ※ミルオイルフィルターと一緒に使えばより効果的です。
- ※油の温度165°C~170°Cが最適です。(高温は避けください)



#### ⑨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
5-0905-0901	8804200	¥9,900

11.25L 計量カップ付

※フライパウダーを入れて、フィルターでごすだけ。

## 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、油切れがよくラップドシューに揚がります。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、長く使っ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。



#### ⑩ミルオイルフライリキッド 1L (ディスペンサー付) 洗

ページコード	商品コード	価格
5-0905-1001	8804410	¥8,800

ディスペンサー容量:165cc

### フライリキッド成分

ケエン酸、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。