

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20666-909	株式会社クイックパック	0564-59-3525

909 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 屋台・イベント調理機器

58 ピザ・パスタ

59 うどん・そば・ラーメン

60 ギョーザ・フライヤー

53 焼アミ

54 オープン・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



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
5-0909-0101	2870820	¥69,800

外寸:170×50×H300
 仕様計測単位 TPM:%(極性化合物量)
 温度:℃
 センサー TPM:静電容量式センサ
 温度:PTC
 計測範囲 TPM:0.5~40%
 温度:+40~+190℃
 精度±1digit TPM:±2.0%TPM(+40~+190℃)
 温度:±1.5℃
 保護等級 IP65
 計測可能なフライ油の温度範囲:+40~+190℃
 電源:単4乾電池2個付
 ●誰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



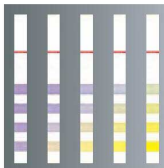
洗浄し何度でも
使えるセンサー

- ・約190℃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

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 5-0909-0201	4301200	¥1,198
50枚入 5-0909-0202	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℃~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. 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

ページコード	商品コード	価格
5-0909-0301	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℃)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。



④油脂検査シンプルパック

ページコード	商品コード	価格
酸価1 080520-351	5-0909-0401	4141600 ¥4,300
酸価2 080520-352	5-0909-0402	4141700 ¥4,300
酸価2.5 080520-3525	5-0909-0403	4141800 ¥4,300
酸価3 080520-353	5-0909-0404	4141900 ¥4,300

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人(12コ入/1袋×4)

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
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

<操作手順>



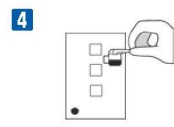
ノズル部を指でささえながら、ノブをねじって切り取ります。



ポンプ部を指で押して、バック内の空気を追い出します。



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。



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。