

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20692-32	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

32

油を長持ちさせるには

マイクロオイルフィルターにおまかせ!

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

- 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!



※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 ロカコス マイクロオイルフィルター

ページコード	商品コード	価格
標準大型 JA-R6PS	6-0032-0101 270×210×170	2312010 ¥9,800
浅大型 JA-R83PS	6-0032-0102 270×210×130	2312020 ¥8,800

材質:ポリエチレンテレフタレート
●油量20ℓ以上、寸胴内径400mm以内向け

② ロカコス マイクロオイルフィルターフレーム 大型 BF1A

ページコード	商品コード	価格
6-0032-0201	8804700	¥3,800

570×245 材質:18-8ステンレス

③ ロカコス マイクロオイルフィルター 小型 JA-S10PS (120メッシュ)

ページコード	商品コード	価格
6-0032-0301	2312040	¥6,300

150×120×130 材質:ポリエチレンテレフタレート
●小型フライヤー向け(寸胴内径200mm以内向け)

④ ロカコス マイクロオイルフィルターフレーム 小型 BF3A

ページコード	商品コード	価格
6-0032-0401	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。



⑤ 業務用 フライパウダー ミルオイル 箱入

ページコード	商品コード	価格
6-0032-0501	8804200	¥9,900

11.25ℓ 計量カップ付



※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)