

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20692-919	株式会社クイックパック	0564-59-3525

919 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!!

MICRO OIL FILTER ROCACOS ロカコス



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。

57 イベント調理機器



揚げカス99.93%除去!
安心日本製のオイルフィルター ロカコス登場!

レストラン、スーパー等の揚げ物を調理する、厨房器具としてはマストアイテム!
調理のローコストオペレーションを実現した、高性能オイルフィルターが誕生しました!
今までの美味しさを保ちつつ、コストメリットも抜群!

〈ロカコス4つのメリット〉

簡単 今までの金網からロカコスフィルターに替えるだけ **コスト** 約1,000回繰り返し使用できます。
安全 耐熱200℃・安全のPET素材 **キレイ** 揚げ物がキレイに仕上がります。

58 ピザ・パスタ

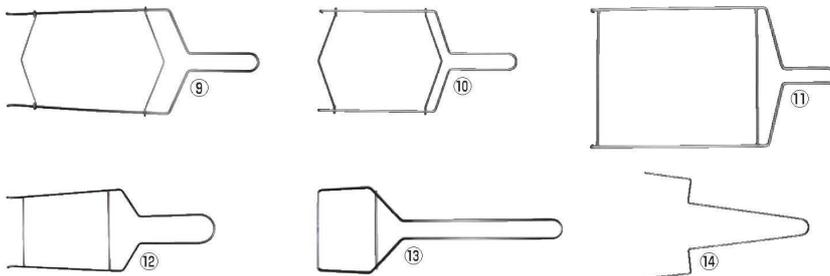


59 うどん・そば・ラーメン

ミクロオイルフィルター 材質:ポリエチレンテレフタレート アミ目:120メッシュ

①	②	③	④	⑤	⑥	⑦
①標準大型	JA-R6PS	270×210×170	油量20ℓ以上、寸胴内径40cm以内向け	6-0919-0101	2312010	¥9,800
②浅大型	JA-R33PS	270×210×130	油量20ℓ以上、寸胴内径40cm以内向け	6-0919-0201	2312020	¥8,800
③中型	JA-M333PS	205×210×170	油量10~20ℓ程度、寸胴内径30cm以内向け	6-0919-0301	2312030	¥8,300
④特大型	JA-L88PS	335×305×190	セントラルキッチンなど大型フライヤー向け	6-0919-0401	2312050	¥12,000
⑤小型	JA-S10PS	150×120×130	卓上型、寸胴内径20cm以内向け	6-0919-0501	2312040	¥6,300
⑥スキム型	JA-S8PS	130×115×75	フライヤー内の揚げカスの除去に適しています。	6-0919-0601	2312060	¥5,500
⑦キャッチスキム型	JA-CS1PS	110×110×45	フライヤー内の揚げカスの除去に適しています。ボタンレスの手軽なすくい型	6-0919-0701	2312070	¥2,800

60 フライヤー



ミクロオイルフィルターフレーム 材質:18-8ステンレス

⑨	⑩	⑪	⑫	⑬	⑭	
⑨大型	BF1A	570×245	ロカコス 標準大型 JA-R6PS、浅大型 JA-R33PS用フィルターフレーム	6-0919-0901	8804700	¥3,800
⑩中型	BF2A	445×240	ロカコス 中型 JA-M333PS用フィルターフレーム	6-0919-1001	2312080	¥3,800
⑪特大型	CF2A	550×300	ロカコス 特大型 JA-L88PS用フィルターフレーム	6-0919-1101	2312090	¥5,000
⑫小型	BF3A	325×120	ロカコス 小型 JA-S10PS用フィルターフレーム	6-0919-1201	8804720	¥3,000
⑬スキム型	SH1A	450×160	ロカコス スキム型 JA-S8PS用フィルターフレーム	6-0919-1301	8804760	¥2,900
⑭キャッチスキム型	SH3A	370×100	ロカコス キャッチスキム型 JA-CS1PS用フィルターフレーム	6-0919-1401	2312120	¥1,000

53 焼アミ

54 オーブンレンジ

55 低温調理器

56 鉄板焼肉

フライ油をリフレッシュ!
油の疲労回復剤!!



⑬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
6-0919-1601	8804200	¥9,900

11.25ℓ 計量カップ付
※フライパウダーを入れて、フィルターでこすだけ。

フライパウダーの特長



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、油切れがよくカラッとジューシーに揚がります。いつも新油で調理されたように、揚げ物のおいしさのバツキが少なくなります。エネルギーの節減にもなります。

油の寿命が伸びる!

フライ油の劣化成分をフライパウダーが吸着します。油の劣化を遅らせるので、長く使えてコストもセービング。30~40%削減が可能

環境にやさしい!

油の劣化が速くなるため、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。

※ミクロオイルフィルターと併用すればより効果的です。
※油の温度165℃~170℃が最適です。(高温は避けてください)