

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20706-212	株式会社クイックパック	0564-59-3525

009 揚げ物用品

料理道具

厨房用品

212

ジャストフィットの省スペース設計!!



POINT

- 使用した油から不純物を取り除きます。食用油の寿命を延ばし、廃油の発生を抑えコストダウンになります。

① 食用油濾過機 [EROK-01] △P

サイズ	容量	
NK-25 334×500×H330 25ℓ	18-0212-0101	¥295,000
NK-35 334×630×H330 35ℓ	18-0212-0102	¥318,000

電源:単相100V 50/60Hz 消費電力:0.2kW
濾過能力:約6ℓ/分 リード線:2mプラグ付2P-15A ①
付属品:メタルフィルター・カス取りカゴ・カス取りバスケット・濾紙押さえ金具・耐熱ホース・濾布(各1) 濾紙(5枚)
●食用油の酸化・劣化を防ぎフライの品質を高めます。
●簡単な操作で、油をいつでも美しく経済的にお使いいただけます。

油代を節減し、揚げ物の商品価値をしっかりと保ちます。



② 油ろ過機 MOF-20 [EROK-04] △P

18-0212-0201 ¥233,000
サイズ:330×575×H315 容量:20ℓ
電源:単相100V 50/60Hz 消費電力:150W
濾過能力:6/5.5ℓ 毎分(50/60Hz)
リード線:3mプラグ付(接地アダプター)①
付属品:ろ紙(10枚)、ろ布(1枚)、延長コード
●コンパクト設計でフライヤーの下に収納できます。
●カス取りアミとろ紙の二重ろ過で細かい揚げカスや不純物がしっかり取り除けます。

POINT

- 場所をとらないコンパクト設計でフライヤーの下に収納できます。
- カス取りアミとろ紙の二重ろ過で細かい揚げカスや不純物がしっかり取り除けます。
- ろ紙の交換も簡単に行え、オイルタンクの清掃も容易です。



③ サミー 角カゴ (SF・DF共通) [EFRX-05] △U

18-0212-0301 ¥6,700
サイズ:340(440)×240×H100

④ サミー Pバケツ (SF・DF共通) [EFRX-06] △U

18-0212-0401 ¥18,600
サイズ:545×275×H320

- 排油の際、油はこしアミで濾過され、保存も簡単です。

オイルフィルター 驚異の極細坑孔ミクロンメッシュで素早くろ過!

- 米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℃、揚げ温度のまるまる過できます。勿論冷めてもOK
- 熱湯で洗い流すだけできれいになります。



⑤ オイルフィルター ロカコス [AOLF-01] △L

サイズ	
標準大型 270×210×170	18-0212-0501 ¥9,800
浅大型 270×210×130	18-0212-0502 ¥8,800

材質:PET樹脂
耐熱温度:200℃
ミクロンメッシュのため、すくった際に素早く油を濾過してキレイな状態で揚げ物を仕上げます。
●通常の金網のカス揚げの使用時より油の酸化をおさえます。
●耐熱、耐油性にすぐれており熱油のまま油の濾過ができます。



⑥ オイルフィルター ロカコス用ホルダーフレーム [AOLF-02] △L

18-0212-0601 ¥3,800
サイズ:570×220 材質:18-8ステンレス



2個入



12個入

⑦ 油ながもちくん [AANG-01] △K

	18-0212-0701	¥1,600
2個入	18-0212-0702	¥7,920

《⑧・⑨ 使用方法》

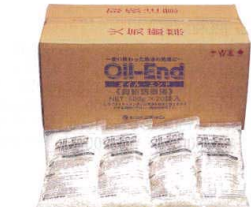
- 揚げ物油を80℃以上に加熱しておきます。
- 火を切ってから、本商品を投入します。
- 等や用具でよくかき混ぜた後、1分ほど放置します。
- 油が40℃以下に冷めると固まります。

※固めた油の処理は各自治体の定める方法に従って下さい。



⑧ 油固化剤 カタマル (500g×10袋入) [AAKZ-01] △B

18-0212-0801 ¥11,790
使用量目安:1ℓ/30~40g 18ℓ/500g(1袋)
●使い終わった廃油を固めて燃えるゴミとして処理出来ます。



⑨ オイルエンド (500g×20袋入) [AAKZ-02] △

18-0212-0901 ¥40,000
使用量目安:1ℓ/30g 17ℓ/500g(1袋)
●使い終わった廃油を固めて燃えるゴミとして処理出来ます。



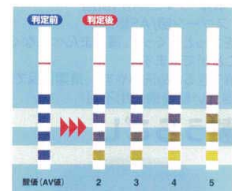
50枚入



20枚入

⑩ 3M 高感度ショートニングモニター [ASHM-01] △G

	18-0212-1001	¥3,180
50枚入	18-0212-1002	¥1,280



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.使用中の油(160℃~180℃)に試験紙の青色バンドがすべて浸る様にして約1秒浸してから引き出します。
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、判定します。
(判定方法)
青色から黄色に変わったバンドを数えて判定して下さい。

※上記の価格には消費税は含まれておりません。

料理道具

001
009

001

鍋

フライパン

002

パテ

ボウル

パン

003

給油

道具

食器

004

番

コ

ン

テ

005

キ

ッ

チ

ン

006

ポ

ー

ル

ザ

ル

007

包

丁

紙

008

中

華

品

009

揚

げ

物

品