

●お手数ですが、ご注文の際には(商品コード)内の7けたの数字をご記入下さい。

食用油濾過器



① 食用油濾過機 マッハフィルター

MF-35 (35ℓ) (5622300) MF-25 (25ℓ) (5622400)

電圧: 単相100V 電力: 0.2kW

外寸(MF-35): 340×700×H305mm 外寸(MF-25): 340×570×H305mm

タンク容量(MF-35): 35ℓ タンク容量(MF-25): 25ℓ

濾過能力: 6ℓ/分 適性油温: 約150℃

●食用油の炭化物、不純物を取り除き、油の寿命が約30%節約、とても経済的です。

●フライヤー本体の下に収納できるコンパクト設計です。

●重い油圧を持ち上げる必要がなく、すべてフィルターが自動で油を濾過して油槽に戻してくれます。

※専用紙フィルター(100枚入)(7273600)別売。

※ガスフライヤーにも使用できます。

② 食用油濾過機

NK-35 35ℓタイプ (7429700) NK-25 25ℓタイプ (7429800)

電圧(1φ100V): 0.2kW

外寸(NK-35): 334×630×H310mm 外寸(NK-25): 334×500×H310mm

本体重量(NK-35): 20kg 本体重量(NK-25): 18kg

濾過能力: 約6ℓ/分 リード線2mプラグ付: 接地2P-15A

●食用油の酸化・劣化を防ぎフライの品質を高めます。

●使用した油中の微粒子、炭化物、不純物を取り除き、食用油の寿命を延ばし(2~3倍)、廃油発生を防ぐ高性能濾過機です。

●濾過紙の交換が容易で処理も簡単です。

付属品: メタルフィルター、カス取カゴ、カス取バスケット、濾紙押さえ金具

耐熱ホース、濾布(各1) 濾紙(5枚)



フィルター

驚異の極細孔マイクロ
メッシュで素早くろ過!!

【特長】

●どんな細かい揚げカスでもマイクロ

ン級の細孔で素早く簡単にろ過し

ます。

●ペットボトルと同様の材質です

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。

●洗浄は熱湯で洗い流すだけででき

いになります。

※石鹸・洗剤は使用しないで下さい。

⑤ フィルターバッグ EZフロー (厚手)

ミルオイル

大 280×230×180mm (8804500)

中 280×230×130mm (8804600)

※材質: ポリエチレンテレフタレート

※耐熱温度: 256℃

ホルダーフレーム EZフロー用

ミルオイル

570×220mm (8804700)

フィルターとフレームは別売りです。



⑧ 浄油器 活性炭入り 専用カートリッジ JK-02 (1箱3ヶ入)

(0923500)

※1.2ℓタイプ約10回、0.8ℓタイプ約15回の使用を目安に交換してください。

⑦ 浄油器 活性炭入り

J-01 φ145×H258mm 容量: 1.2ℓ (0923300)

J-03 φ145×H195mm 容量: 0.8ℓ (0923400)



⑨ グルメボール

GP-2 235×195×H15mm (8788700)

GP-4 260×330×H15mm (8788600)

材質: セラミック

GP-2は8~15ℓのフライヤー専用です。

GP-4は18ℓ以上のフライヤー専用です。



グルメボール
設置状態

バリッと旨い!
放射熱の利用で短時間で芯まで加熱するグルメボールは、内部にジューシーな旨味を閉じ込めたまま表面はバリッとした揚げ上がりになります。

早く揚がる
従来の伝導熱ではなく、多孔質構造による放射熱を利用することで、160℃という低温でありながら短時間で芯までしっかり加熱することが出来ます。

廃油が少ない
短時間で揚げ上がるため揚げ油の汚れも少なく、廃油を最小限にとどめることが出来ます。

油をパワーアップ
多孔質構造により、セラミックスが本来持っている吸着現象を増大。油に含まれる極微量な不純物や異臭も吸着し、フライの油臭を抑えます。

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いので「カリリ」と芯までよく揚げられます。

●フライ油の寿命を延ばし、コストを大幅削減できます。

※フィルターバッグEZフローと併用すればより効果的です。



③ フライパウダー ミルオイル

Bサイズ 240mm×32袋入 (8804300)

Cサイズ 160mm×46袋入 (8804400)

④ フライパウダー 業務用箱入 ミルオイル

11.25ℓ 計量カップ付 (8804200)

【使い方は簡単です】

フライパウダーを入れて、フィルターでこすだけ。

Bサイズは27ℓフライヤーに、Cサイズは18ℓフライヤーにご使用下さい。

⑥ デジタル食用油テスター Testo265

302×35×H21mm (2870800)

材質: ハウジング材質 ABS

仕様: 計測単位 極性化合物量 (%TPM)

温度 (℃)

計測範囲: TPM: 0.5~40%

温度: +40~+210℃

精度: TPM: ±2.0%

温度: ±1.0℃

●フライ油の劣化により生成される極性化合物量を計測し、劣化度をデジタル表示。

●食用油にセンサを浸すと約30秒以内で温度と極性化合物量を同時表示します。

●異常値を知らせるアラーム機能。



設定した値を超えると、LEDが赤く点灯して、異常を知らせます。



水洗いOK!
防水構造: IP65



⑩ 食油酸化防止剤 オイルマンPRO・M2

220×80mm 10ℓ用 (6598300)

専用棒/130mm

成分: 酸化アルミニウム、二酸化ケイ素、酸化鉄、銀

網材質: 18-8ステンレス 有効期間: 約1年間

●触媒材に含まれている成分は、不溶出ですから人体および動植物に害は全くありません。