

●お手数ですが、ご注文の際には7桁の商品コードをご記入下さい。

食用油濾過器



① 食用油濾過機 マツハフィルター

タンク容量	外寸	商品コード
MF-35 (35ℓ)	340×700×H305	5622300
MF-25 (25ℓ)	340×570×H305	5622400

電圧：単相100V 電力：0.2kW
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、油の寿命がのび（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。
●重い油缶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

タンク容量	外寸	本体重量	商品コード
NK-35 (35ℓ)	334×630×H310	20kg	7429700
NK-25 (25ℓ)	334×500×H310	18kg	7429800

電気（1φ100V）：0.2kW
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

驚異の極細孔ミクロンメッシュで素早く過!!

- [特長]
- どんな細い揚げカスでもミ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きれいになります。

※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

商品コード
太 280×230×180 8804500
中 280×230×130 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

570×220 8804700
※フィルターとフレームは別売です。



⑦ 油脂劣化度メーター Mi490型 4019100

- Mi490型は過酸化値の測定を行う専用フォトメーターです。
- 0.0～25.0meq O₂/Kgまでの範囲を直読式にて測定を行うことが可能です。
- 過酸化値は油脂の劣化度を示す指標です。オイルは空気中の酸素と反応し過酸化値を生じます。この過酸化値の測定を行うことでオイルの劣化度を判断することが可能です。



⑨ グルメボール

商品コード
GB-2 235×195×H15 8788700
GB-4 260×330×H15 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。

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いので「カラリ」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

商品コード
Bサイズ 240ml×32袋入（27ℓフライヤー用） 8804300
Cサイズ 160ml×46袋入（18ℓフライヤー用） 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。

⑥ デジタル食用油テスター Testo265

302×35×H21 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



⑧ 食油酸化防止剤 オイルマンPRO・M2

220×80 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。人体および動植物に害は全くありません。



バリツと旨い!

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

早く揚がる

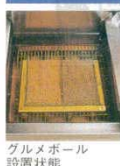
従来の伝導熱ではなく、多孔質構造による放射熱を利用することで、160℃という低温でありながら短時間で芯までしっかり加熱することが出来ます。

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臭気も吸着し、フライの油臭を抑えます。



グルメボール
設置状態

カート・台車・棚

ファーストフード・
テイクアウト用品

簡易調理用品

厨房衛生用品・
ユラフォーム

餃子焼器・
フライヤー

ウォーター・釜めし・
おでん・酒燗器

冷・温蔵庫

冷・温水ボットル・
ジュースディスプレイ

喫茶用品・ミキサー・
コーヒーシリン

効率収納用品・
グラスラック