

Catalogue No.

20367-804

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

餃子焼器・フライヤー

厨房用品

804

使いやすさ、衛生的、美しさがさらにアップ!!
どこでも、すばやく、だれにでも評判の味ができます。



**①生パン粉製造機
ハイ・パンコー
PK-2N**

4494700 ¥550,000
外寸:460×500×H1,500
電源:3相200V
定格消費電力:750W
処理能力:90kg/1H
重量:59kg



**②生パン粉製造機
ミニ・パンコー
PK-3N**

4494800 ¥250,000
外寸:360×300×H560
電源:単相100V
定格消費電力:250W
処理能力:20kg/1H
重量:28kg

●ハイ・パンコー、ミニ・パンコーは、フライの種類や調理方法に合わせスクリーン(オプション)を替えることにより、パン粉のキメを変えられ、使用量に合わせて新鮮なパン粉をつくるができます。(標準スクリーンは5mmです。)

●ハイ・パンコー、ミニ・パンコーには4mm、6mm、8mm、10mm、12mmのスクリーンがオプションであります。その他サイズのスクリーンは、特別注文承ります。



**③生パン粉製造機
アルファパンコ AP-30**

7239910 ¥118,000
外寸:230×400×H420
電源:単相100V 50/60Hz
消費電力:200W
能力:500g/分(約1.2斤)
スクリーン(アミ目):6mm
重量:14kg

特長

- すりおろしたり、粉碎したりするのではなく、当社独自の解砕機構でパンをほくほくするので気泡のつづれな星形のすばらしい生パン粉ができます。(製法特許)
- フタの蓋をはずせば内部に残ったパン屑は簡単に掃除ができますので、カビの心配もなく常に清潔に保てます。
- 小型軽量、移動も楽々、場所を取りません。
- 粒の大きさを替える場合はスクリーン(オプション4・9・12mm)を交換してください。
- 開閉時は回らないインターロック方式で、人によさしい安心設計です。



④グルメボール

商品コード 価格

GB-2 235×195×H15 8788700 ¥19,000

GB-4 260×330×H15 8788600 ¥27,000

材質:セラミック

※GB-2は8〜15ℓのフライヤー専用です。

※GB-4は18ℓ以上のフライヤー専用です。



パリッと旨い!
内部にジュシーな旨味を閉じ込めたまま表面はパリッと揚げ上げが出来ます。

早く揚がる
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できます。

油をパワーアップ
油に含まれる極微量な不純物や異臭も吸着し、フライの油臭さを抑えます。



**⑤カラッと元気
(ヘルシーエコプレート) 10ℓ用**

4422900 ¥59,800
外寸:250×145×H8 重量:580g

材質:パンチングカバー/18-8ステンレス
(耐熱温度750℃)

特殊チタンプレート/チタン触媒
(耐熱温度800℃)

- 油分50%カットでヘルシー商品が作れます。業界初チタン触媒と熱エネルギーによって、揚げ物に付着する油分を約30〜50%カットし、ヘルシーで美味しい揚げ物を作ることができます。
- 油きれいさ持続、油煙軽減でとてもエコ。油の酸化を抑え2倍以上長持ちします。さらに、油煙や臭いの発生を元から減らすことで、床や店内、人体につく汚れ臭いが軽減します。
- 油中に沈めただけで調理するだけ。ステンレスカバーがついているので10年以上もご使用できます。(特許取得済み)



**⑥油脂劣化度メーター
Mi490型**

4019100 ¥160,000

- Mi490型は過酸化値の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。

Mi490	過酸化値 (POV)
測定範囲	0.0〜25.0meq O ₂ /kg
検出単位	0.5meq O ₂ /kg
再現性	±0.5meq O ₂ /kg
測定方式	試薬
外部使用条件	0〜50℃:相対湿度最高 95%
電源	4×1.5V電池
オートオフ	15分の未使用でオートオフ
サイズ・重さ	225×85×80、0.5kg
標準付属品	試薬20回分、4×1mℓシュリンジ、電池

まだ使える油を棄てていませんか?

⑦Testo デジタル食用油テスター 270

2870810 ¥61,000

354×50×H30 (TopSafeプロテクタ装着時)

仕様:計測単位 TPM:% (極性化合物量)

温度:℃

センサー TPM:静電容量式センサ

温度:PTC

計測範囲 TPM:0.5〜40%

温度:40〜+190℃

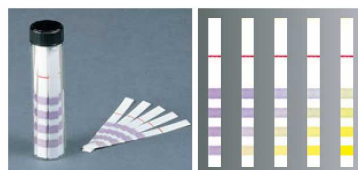
精度±1digit TPM:±2.0%TPM(+40〜+190℃)

温度:±1.5℃

計測可能なフライ油の温度範囲+40〜+190℃

電源:単4乾電池2個付

- 誰にでもわかりやすい表示機能
- 自動ホールド機能を使うと計測が完了した時点でホールド表示
- TPM値とLEDの表示により、油の状態が一目でわかります。
- センサ部分は側面・底面が金属製のフレームに覆われており強度を保っています。センサ部分は洗浄可能です。(軽くお湯ですすぐ程度)
- TopSafeプロテクタは油ハネなどから本体を保護します。このプロテクタは取り外して水洗いのできるため衛生的です。



⑧3M ショートニングモニター

商品コード 価格

20枚入 4301200 ¥1,000

50枚入 4301300 ¥2,500

油の劣化を計測できるカンタン試験紙

	1本	2本	3本	4本
青色から黄色に変ったバンド数				
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.フライに使用中の油(160℃〜180℃)に試験紙を赤い線まで漬かる様に1秒漬けて油から引き出します。

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、青色から黄色に変ったバンドの数を数え、判定します。



⑨油脂検査シンプルパック

商品コード

酸価1 080520-351 4141600

酸価2 080520-352 4141700

酸価2.5 080520-3525 4141800

酸価3 080520-353 4141900

呈色:青→黄緑→黄(3段階)

反応時間:1分

測定回数:48回

入数/箱:48コ入(12コ入/1袋×4)

<操作手順>



油交換の目安

- 厚生省「弁当及び惣菜の衛生規範」
- 原材料としては酸価が1以下及び過酸化値が10以下のものを使用すること
- 揚げ処理中の油脂の酸価が2.5を超えたものは新しい油と交換すること
- 食品衛生法 指導要項
- 油で処理した菓子(油分10%以上)の場合酸価3を超え、かつ過酸化値30を超えないこと及び酸価のみで5を超えないこと、又は過酸化値のみで50を超えないこと

33 冷水・温水ボトル

34 ボット・ケトル

35 コーヒーメーカー

28 餃子焼器・フライヤー

29 ファーストフード・テイクアウト用品

30 簡易調理用品

31 ウォーマー・おでん・酒燗器

32 冷・温蔵庫