

Catalogue No.

20395-804

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

- 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。



**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



**⑩生パン粉製造機
PT-300**

7239920 ¥152,000
外寸:270×515×H520
電源:単相100V 50/60Hz
モーター出力:200W
定格時間:連続
アミ目(mm):標準6
別売り9/12(購入時選択可能)

- 食パンをすりおろしたり、粉砕するのではなく独自の機構でパンを切ってほぐしますので粒のつぶれなし生パン粉がどなたにも手軽にできる1台です。
- アミ目の異なるアミの交換で粒の大きさが3種類から選べます。
- フタが開いていると動作しないインターロック方式

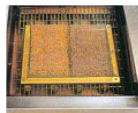


④グルメボール

商品コード 価格
GB-2 235×195×H15 8788700 ¥19,000
GB-4 260×330×H15 8788600 ¥27,000

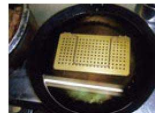
材質:セラミック

- ※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。



**⑤カラッと元氣
(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/チタン酸媒
(耐熱温度800℃)



⑦Testo デジタル食用油テスター 270

2870820 ¥61,000
外寸:170×50×H300
仕様計測単位 TPM:%(極性化合物量)

- センサー TPM静電容量式センサー
- 計測範囲 TPM:0.5〜40%
温度:PTC
温度:40〜190℃
- 精度±1digit TPM:±2.0%TPM(+40〜+190℃)
温度:±1.5℃
- 保護等級 IP65
- 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。

**まだ使える油を
棄てていませんか?**

このようなお客様におすすめです。

- 油の交換時期がチェーン店の店舗によってまちまちなので統一したい
- スタッフ全員が同じ劣化度になったタイミングで油を交換したい
- 試験紙のコストを抑えたい
- 油の劣化度を数値で管理したい



カラー表示だから
油の交換時期が
ひと目で確認可能

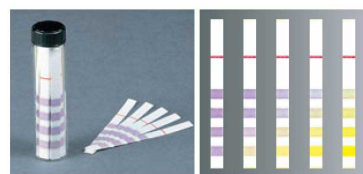


持ちやすい
T字型筐体



洗浄し何度でも
使えるセンサー

- ・約190℃までの油で測定可能
- ・本体がIP65の防水仕様なので
水洗いできて衛生的
- ・試験紙での計測に比べランニング
コストの大幅削減
- ・油の劣化度を色と数値で表示
- ・繰り返し何度でも使える



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

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.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、青色から黄色に変わったバンドの数を調べ、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)

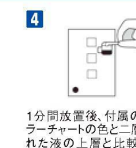
油交換の目安

- 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

<操作手順>



33 冷水器
浄水器・温水ボトル・

34 ボット・ケトル
ポット・ケトル

35 コーヒーマシン
喫茶用品・ミキサー・

28 フライヤー
餃子焼器・

29 テイクアウト用品
ファーストフード・

30 簡易調理用品

31 おでん・酒燗器
ウオーマー・

32 冷・温蔵庫