

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

806

驚異の極細孔ミクロンメッシュで素早くろ過!!

ミルオイルフィルター

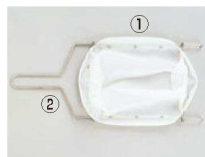
- 米国NASAの宇宙服技術を採用した、樹脂フィルター
- ろ過機に匹敵するろ過性能で設備の必要なし
- 耐熱温度は200℃、揚げ温度のままろ過できます。勿論冷めてもOK



【特長】

- どんな細か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きれいになります。

※石鹸・洗剤は使用しないでください。



①ミルオイル EZフロー フィルターバッグ (厚手) **F2**

	商品コード	価格
大 280×230×180	8804500	¥9,800
中 280×230×130	8804600	¥8,500

材質: ポリエチレンテレフタレート
耐熱温度: 256℃
●120メッシュ

②ミルオイル EZフロー用 ホルダーフレーム **F2**

570×220	8804700	¥3,800
---------	---------	--------

※フィルターとフレームは別売りです。



③ミルオイルフィルター RB10PS (120メッシュ) **F2**

120×150×130	8804710	¥5,500
-------------	---------	--------

材質: PET樹脂相当

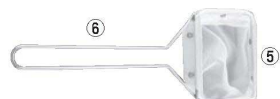
●小型フライヤー向け 食用油ろ過フィルター

(寸胴直径200mm以上向け)

④ミルオイルフィルター RB10PS用 ホルダー **F2**

120×330	8804720	¥3,000
---------	---------	--------

材質: 18-8ステンレス



⑤ミルオイルスキムフィルター RB8PS (120メッシュ) **F2**

120×150×70	8804750	¥4,500
------------	---------	--------

材質: PET樹脂相当

●小型フライヤー向け 食用油ろ過フィルター

(寸胴直径200mm以上向け)

⑥スキムフィルター 8PS用ホルダー 長柄 **F2**

120×450	8804760	¥2,900
---------	---------	--------

材質: 18-8ステンレス



⑦ミルオイルスキムフィルター SKIM 4F (200メッシュ) **F2**

170×190×150	8804730	¥4,500
-------------	---------	--------

材質: PET樹脂相当

●フライヤーの底に溜まった天カスや細かなゴミ

まで除去します

⑧スキムフィルター 4F用ホルダー 長柄 **F2**

170×450	8804740	¥2,900
---------	---------	--------

材質: 18-8ステンレス



⑨ミルオイルキャッチスキム フィルター S (120メッシュ) **F2**

100×118×45	8804100	¥1,850
------------	---------	--------

材質: PET樹脂相当

⑩キャッチスキムS用 ホルダー **F2**

100×370	8804110	¥550
---------	---------	------

材質: 18-8ステンレス

●フライヤーの角に合わせた「丸み」を設けたことにより、隅々に溜まった揚げカスを取り除くことができます。

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。

※油の温度165℃～170℃が最適です。(高温は避けてください)



フライパウダー ミルオイル **F2**

	商品コード	価格
⑪Bサイズ 240ml×32袋入 27ℓ フライヤー用	8804300	¥7,040
⑫Cサイズ 160ml×46袋入 18ℓ フライヤー用	8804400	¥7,820

⑬業務用 フライパウダー ミルオイル 箱入 **F2**

11.25ℓ 計量カップ付	8804200	¥8,160
---------------	---------	--------

※フライパウダーを入れて、フィルターでこすだけ。

フライ油をリフレッシュ!

フライキッドの特長

低温で早くカラッと揚がる!

油が揚げ物の内部、表面に必要な以上残らず、油切れがよくカラッとジューシーに揚がります。エネルギーの節約にもなります。

油の寿命が伸びる!

油の劣化を遅らせるので、長く使えてコストもセービング。30～40%削減が可能

環境にやさしい!

油の劣化が遅くなるため、廃油が減少エコロジーに貢献

ヘルシー

低温なので、アクリルアミド、トランス脂肪酸などが生じにくい。



⑭ミルオイルフライリキッド 1ℓ (ディスペンサー付) **F2**

8804410	¥7,200
---------	--------

ディスペンサー容量: 165cc

フライリキッド成分

クエン酸、アスコルビン酸(ビタミンC)、ウコン、ローズマリー、レシチン、水等

●油10ℓに対して、専用ディスペンサー1目盛りをフライヤーに注入します。

※フライ開始3分前に注入してください。



⑮食用油高性能油濾過機 ECN-25PT **F2**

0258000	¥370,000
---------	----------

外寸: 295×367×H270

重量: 24kg 容量: 28ℓ

電圧: 100V 周波数: 50/60Hz

消費電力: 250W

材質: ステンレス

●国内メーカー全てのフライヤー (26ℓ規格未満) に対応できます。濾過タンク容量28ℓ

●熱い油(180℃)の状態にて作業しますがフライヤーの中の掃除・濾過作業も短時間にて対応致します。18ℓフライヤーの場合約5分

●濾過機本体とのホース接続部は安全装置(チャッキ弁)を装着してしますのでホースの緩みがあっても油漏れしません。

●濾過能力 6ℓ/分 電源プラグ2m 2P15A

●適正油温度150℃～180℃

付属品 耐熱ホース、カス揚げ、数Aミ、濾紙押え板

ECN-25PT用 濾紙(30枚入) 0258010 ¥18,500

サイズ: 240×320

材質: セルロース