

Catalogue No.

20480-785

785

油テスター・試験紙

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

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

57
IH
調理機器



① Testo デジタル食用油テスター 270

2870820 ¥64,000

外寸:170×50×H300

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℃

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。



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

58
ピザ・パスタ

59
うどん・そば・ラーメン

60
フライヤー

53
焼アミ

54
オーブン・電子レンジ

55
低温調理器・フードウォーマー

56
お好み焼・たこ焼・鉄板焼調理

② 3M 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. 試験紙の全分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調べ、判定します。



③ 油脂劣化度 AV試験紙 (50枚入) 080570-55

5761200 ¥2,000

測定範囲:3段階(1.5、2.5、3.5)

- フライヤー油の交換目安をつけるための酸価値の測定紙(使用方法)
- 試験紙の試験部分を油(常温~150℃)に浸し、1分間後に標準カラーチャートと比較します。交換時期の目安は酸価値が2.5を超えたものとし、2.5付近の測定が簡単に行えます。

④ 油脂検査シンプルパック ¥4,000

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

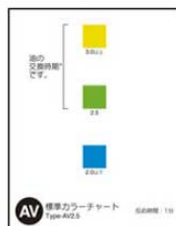
●厚生省「弁当及び惣菜の衛生規範」

原材料としては酸価が1以下及び過酸化価が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、かつ過酸化価30を超えないこと及び酸価のみで5を超えないこと、又は過酸化価のみで50を超えないこと

<操作手順>



1



ノズル部を指でささえながら、ノブをねじって切り取ります。

2



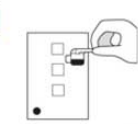
ポンプ部を指で押して、パック内の空気を追い出します。

3



測定する油を、目安線まで吸い上げ、中の発色剤と10秒間よく振り混ぜます。その後、1分間放置します。

4



1分間放置後、付属の標準カラーチャートの色と二層に分かれた液の上層と比較(比色)し、濃度の判定をします。



⑤ グルメボール

商品コード 価格

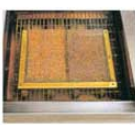
GB-2 235×195×H15 8788700 ¥19,000

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。



バリッと旨い!

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揚げ上がりになります。

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出来ます。

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、フライの油臭を抑えます。