

まだ使える油を捨てていませんか？



①Testo デジタル食用油テスター 270

| ページコード      | 商品コード   | 価格      |
|-------------|---------|---------|
| 1-0927-0101 | 2870820 | ¥66,000 |

外形: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  
 ●進んで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、油の状態で一目でわかります。



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

②3M ショートニングモニター

| ページコード | 商品コード       | 価格             |
|--------|-------------|----------------|
| 20枚入   | 1-0927-0201 | 4301200 ¥1,050 |
| 50枚入   | 1-0927-0202 | 4301300 ¥2,626 |

| 青色から黄色に<br>変わったバンド数 | 1本   | 2本     | 3本   | 4本     |
|---------------------|------|--------|------|--------|
| 含有遊離脂肪酸<br>(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。



③油脂劣化度 AV試験紙 (50枚入) 080570-55

| ページコード      | 商品コード   | 価格     |
|-------------|---------|--------|
| 1-0927-0301 | 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。  
 交換時期の目安を酸価値が2.5を超えたものとし  
ており、2.5付近の測定が簡単にできます。

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

| 品目コード       | 識別記号  | 測定値             |
|-------------|-------|-----------------|
| 080520-351  | AV1   | 0.5以下、1.0、1.5以上 |
| 080520-352  | AV2   | 1.5以下、2.0、2.5以上 |
| 080520-3525 | AV2.5 | 2.0以下、2.5、3.0以上 |
| 080520-353  | AV3   | 2.5以下、3.0、3.5以上 |

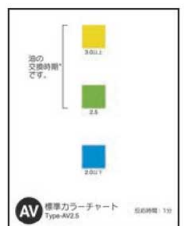
④油脂検査シンプルパック

| ページコード | 商品コード       | 価格                         |
|--------|-------------|----------------------------|
| 酸価1    | 080520-351  | 1-0927-0401 4141600 ¥4,000 |
| 酸価2    | 080520-352  | 1-0927-0402 4141700 ¥4,000 |
| 酸価2.5  | 080520-3525 | 1-0927-0403 4141800 ¥4,000 |
| 酸価3    | 080520-353  | 1-0927-0404 4141900 ¥4,000 |

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>

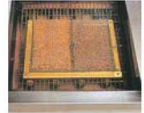
- 1 ノズル部を指でささえながら、ノブをねじって切り取ります。
- 2 ポンプ部を指で押して、パック内の空気を追い出します。
- 3 測定する油を、目安線まで吸い上げ、中の発色剤と10秒間よく振り混ぜます。その後、1分間放置します。
- 4 1分間放置後、付属の標準カラーチャートの色と二層に分かれた液の上層と比較(比色)し、濃度の判定をします。



⑤グルメボール

| ページコード | 商品コード       | 価格                          |
|--------|-------------|-----------------------------|
| GB-2   | 1-0927-0501 | 235×195×H15 8788700 ¥19,000 |
| GB-4   | 1-0927-0502 | 260×330×H15 8788600 ¥27,000 |

材質:セラミック  
 ※GB-2は8~15#のフライヤー専用です。  
 ※GB-4は18#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とした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、フライの油臭を抑えます。



⑥油ながもちくん(12入)

| ページコード      | 商品コード   | 価格     |
|-------------|---------|--------|
| 1-0927-0601 | 1172070 | ¥7,920 |

φ25 重量:232g  
 材質:天然セラミクス

特長1 油が長持ち、食感サクサク

- 「油ながもちくん」の有効成分が油の痛み原因(酸化・劣化)を防ぐことにより、油が長持ちします。
- 揚げ物の油切れがよくなり、食感がサクサクになります。

特長2 誰でも簡単に使用

- 油10Lにつき「油ながもちくん」を1個使用
- 初回のみ150℃以上に加熱した油に入れてください。5分後に使用できます。

特長3 エコ活動の一環として

- 廃油にする量が少なくなり環境保全に役立ちます。
- 油ハネや油煙が少なくなり空気中の飛散が減少します。