

897 オイルフィルター

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

驚異の極細孔ミクロンメッシュで素早くろ過!!

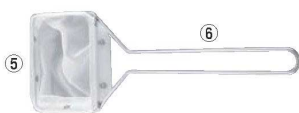
ミルオイルフィルター

- 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。
- ※洗浄はぬるま湯(35℃～40℃)と中性洗剤を使用して洗浄し、石鹼成分が残らないように十分、すすぎ洗いをしてください。
- ※研磨剤の入ったスポンジは使用しないでください。
- ※食洗機でもフレームに装着したまま洗浄してください。



※フィルターとフレームは別売りです。

⑤ミルオイルスキムフィルター RB8PS (120メッシュ) ㊦

ページコード	商品コード	価格
2-0897-0501	8804750	¥5,500

120×150×70 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いゴミまで除去します。

⑥スキムフィルター 8PS用ホルダー 長柄 ㊦

ページコード	商品コード	価格
2-0897-0601	8804760	¥2,900

450×160 材質:18-8ステンレス

Check!

実際に使用していただいたカレー店ではひと月に使用する一斗缶が10本から7本に削減されました。



※フィルターとフレームは別売りです。

①ミルオイルフィルター (120メッシュ) ㊦

ページコード	商品コード	価格
標準大型(RB6PS)	2-0897-0101	280×220×175 8804500 ¥9,800
浅大型(RB33PS)	2-0897-0102	280×220×130 8804600 ¥8,500

材質:PET樹脂相当
●油重20g以上、寸胴内径400mm以内向け

②ミルオイルフィルターフレーム 大型 BF1A ㊦

ページコード	商品コード	価格
2-0897-0201	8804700	¥3,800

570×245 材質:18-8ステンレス



※フィルターとフレームは別売りです。

⑦ミルオイルスキムフィルター SKIM 4F (200メッシュ) ㊦

ページコード	商品コード	価格
2-0897-0701	8804730	¥4,500

170×190×150 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い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 ㊦

ページコード	商品コード	価格
2-0897-0801	8804740	¥2,800

450×170 材質:18-8ステンレス



※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 小型 RB10PS (120メッシュ) ㊦

ページコード	商品コード	価格
2-0897-0301	8804710	¥5,500

160×120×130 材質:PET樹脂相当
●小型フライヤー向け(寸胴内径200mm以内向け)

④ミルオイルフィルターフレーム 小型 BF3A ㊦

ページコード	商品コード	価格
2-0897-0401	8804720	¥3,000

325×120 材質:18-8ステンレス



※フィルターとフレームは別売りです。

⑨ミルオイルキャッチスキム フィルター S (120メッシュ) ㊦

ページコード	商品コード	価格
2-0897-0901	8804100	¥2,800

100×118×45 材質:PET樹脂相当

⑩キャッチスキムS用 ホルダー ㊦

ページコード	商品コード	価格
2-0897-1001	8804110	¥900

370×100 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、揚げ物のおいしさのバツキが少なくなります。
- 揚げ物は必要以上に油を吸い込まないので「カラリ」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・バグEZF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)



フライ油をリフレッシュ!

フライリキッドの特長

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。

フライパウダー ミルオイル ㊦

ページコード	商品コード	価格
⑪Bサイズ	2-0897-1101	240ml×32袋入 27gフライヤー用 8804300 ¥8,400
⑫Cサイズ	2-0897-1201	160ml×46袋入 18gフライヤー用 8804400 ¥9,800

⑬業務用 フライパウダー ミルオイル 箱入 ㊦

ページコード	商品コード	価格
2-0897-1301	8804200	¥9,400

11.25g 計量カップ付
※フライパウダーを入れて、フィルターでこすだけ。

⑭ミルオイルフライリキッド 1ℓ (ディスペンサー付) ㊦

ページコード	商品コード	価格
2-0897-1401	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。