

Catalogue No.

20573-901

901 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？



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
2-0901-0101	2870820	¥68,000

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:静電容量式センサー
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、油の劣化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バラン
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

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

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	2-0901-0201	4301200 ¥1,050
50枚入	2-0901-0202	4301300 ¥2,626

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. 試験紙の全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
2-0901-0301	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

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	2-0901-0401 4141600 ¥4,000
酸価2	080520-352	2-0901-0402 4141700 ¥4,000
酸価2.5	080520-3525	2-0901-0403 4141800 ¥4,000
酸価3	080520-353	2-0901-0404 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

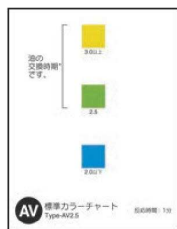
ポンプ部を指で押し
て、パック内の空気を
追い出します。

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。



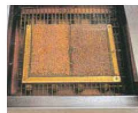
⑤グルメボール

ページコード	商品コード	価格
GB-2	2-0901-0501	235×195×H15 8788700 ¥19,000
GB-4	2-0901-0502	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。



パレットが旨い!

内部にジュシーな旨味を閉じ込めたまま表面は
パリッ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。



2入

12入

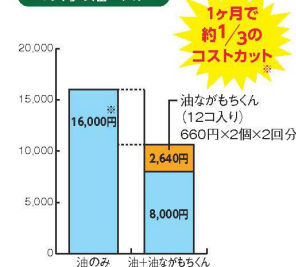
⑥油ながもちくん

ページコード	商品コード	価格
2入	2-0901-0601	45 2129700 ¥1,600
12入	2-0901-0602	232 1172070 ¥7,920

φ25 材質:天然セラミックス

- 「油ながもちくん」の有効成分が油の腐敗原因(酸化・
劣化)を妨ぐることにより、油が長持ちします。
- 揚げ物の油切れがよく、食感がサクサクになります。
- 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。

1ヶ月の油コスト



※食用油20L(4,000円)を1週間使用から「油ながもちくん」
導入により、油が2倍に長持ちした事例。
※食用油の価格は2021年現在のものを参考にしています。

●このカタログに掲載されている価格は、2022年4月1日現在のもので、税抜価格です。 ●価格・仕様は予告なしに変更する場合があります。予めご了承ください。

57 屋台・
イベント
調理機器

58 ピザ・
パスタ

59 うどん・
ラーメン・
そば

60 ギョーザ・
フライヤー

53 焼
アミ

54 オープン
レンジ

55 低温調理器・
フードウォーマー

56 お好み焼・
鉄板焼関連