

Catalogue No.

20604-910

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

廃油処理剤

910

廃油を出さず環境にやさしい!

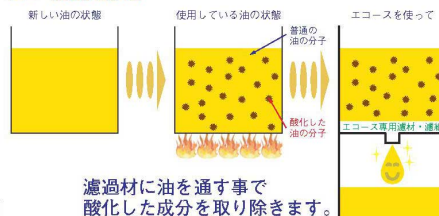


廃盤

エコース「ECORS」とは

料理などで使用した古い油から酸化した成分を取り除き再び使用可能にするリデュース(還元)の考えを基に製作した自然濾過による電源不要の油濾過機

エコースのシステム



濾過材に油を通す事で酸化した成分を取り除きます。

①エコースⅡ (食用油精製器) 74 画B 画

ページコード	商品コード	価格
3-0910-0101	7165000	¥198,000
330×330×H580 濾過時間:おおよそ1時間半〜2時間		
エコース添加剤(10kg)	3-0910-0102	7165100 ¥25,000 画A
エコース用濾紙(GMコッタペーパー)	25枚入×2	3-0910-0103 7165200 ¥4,800 画A



**②シーバイエス 油固化剤
デンボイ (250g×4袋入) 画**

ページコード	商品コード	価格
3-0910-0201	7387500	¥2,100

(天ぷら油固化剤)

標準使用量:1斗缶油に500g(250g×2袋)
●手の周りを汚さずに、簡単に油を固めて燃えるゴミとして処理できます。原料は植物から抽出した無添加・無着色の天然油脂成分ですから、安心して捨てられます。



**③オイル・エンド
(500g×20袋入) 74 画**

ページコード	商品コード	価格
3-0910-0301	0717100	¥16,000

●使い終わった廃油を、手や衣服または厨房を汚さずに、手軽に固めて燃えるゴミとして捨てられます。環境にやさしい廃油処理剤です。



**④業務用 油固化剤
油っ固 (ゆっこ) 500g 74 画**

ページコード	商品コード	価格
3-0910-0401	4295800	¥780

使用量:1斗につき34g位
●手や厨房を汚さずに食用油を手軽に固めて捨てられます。
●無添加、無着色の植物性油脂成分ですから安心してお使いいただけます。

使用済み油を再利用!
混ぜるだけで天ぷら油を流せるように処理します。



天ぷら油処理剤 油コックさん 画

ページコード	商品コード	価格
⑤1斗	3-0910-0501	4039740 ¥3,000
⑥5斗 (計量カップ付)	3-0910-0601	4039750 ¥11,000

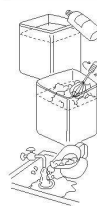
中性洗剤及び食用油処理剤

使用量の目安:1斗に対し30ml

- 混ぜ終わった黄白色のエマルジョン液は油と異なり、水で簡単に薄めることができます。
- 生分解性は石鹼に近く油脂、燐酸塩などの落ちにくい汚れを除去する力を持っていますので、適量に薄めたり、クレンザーを加え床、フライパン、換気扇、油汚れの強い器具等の粗洗浄にご使用できます。
- 水で数倍に薄め、土と混ぜて数週間放置しますと堆肥としてもご利用できます。



一斗缶の油の場合



約15Lの油に対し、250ml〜300mlのボアボアを入れる。

すみずみまでよくかき混ぜてから、

小分けにして、水と一緒に流す。

⑦中性洗剤 無リン ニューボアボア 1L

ページコード	商品コード	価格
3-0910-0701	7379110	¥4,400

成分:界面活性剤(90%以上)、非イオン系界面活性剤

- 動物油の廃油は溶けた状態にして、廃油の量に対して「ニューボアボア」1/40〜1/50を混入してよくかき混ぜてください。
- 廃油は「ニューボアボア」で処理すると超々微粒子に分散されます。分散された廃油は微生物によって水と炭酸ガスに分解されるので、環境に対して非常に安心してご使用いただけます。
- 「ニューボアボア」を直接油汚れ箇所(ふりかけ回く絞ったスポンジ等)でこすればガンコな油汚れも落とせます。

65 冷温機器

66 ビュッフェ関連

67 ビュッフェ・宴会

60 フライヤー・ギョーザ・

61 すし・蒸し器・

62 製菓・ベーカリー用品

63 デイスペイ用品

64 加熱調理器