

Catalogue No.

20666-905

# 905 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

- 米国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。



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) 洗

| ページコード      | 商品コード       | 価格                          |
|-------------|-------------|-----------------------------|
| 標準大型(RB8PS) | 5-0905-0101 | 280×220×175 8804500 ¥11,800 |
| 浅大型(RB33PS) | 5-0905-0102 | 280×220×130 8804600 ¥10,800 |

材質:PET樹脂相当

●油量20ℓ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 洗

| ページコード      | 商品コード   | 価格     |
|-------------|---------|--------|
| 5-0905-0201 | 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。

### ③ミルオイルフィルター 小型 RB10PS (120メッシュ) 洗

| ページコード      | 商品コード   | 価格     |
|-------------|---------|--------|
| 5-0905-0301 | 8804710 | ¥6,800 |

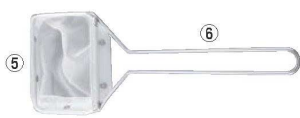
160×120×130 材質:PET樹脂相当

●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 洗

| ページコード      | 商品コード   | 価格     |
|-------------|---------|--------|
| 5-0905-0401 | 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。

### ⑤ミルオイルスキムフィルター RB8PS (120メッシュ) 洗

| ページコード      | 商品コード   | 価格     |
|-------------|---------|--------|
| 5-0905-0501 | 8804750 | ¥7,500 |

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 洗

| ページコード      | 商品コード   | 価格     |
|-------------|---------|--------|
| 5-0905-0601 | 8804760 | ¥2,900 |

450×160 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) 洗

| ページコード      | 商品コード   | 価格     |
|-------------|---------|--------|
| 5-0905-0701 | 8804730 | ¥8,000 |

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 洗

| ページコード      | 商品コード   | 価格     |
|-------------|---------|--------|
| 5-0905-0801 | 8804740 | ¥2,900 |

450×170 材質:18-8ステンレス

## 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。
- ※ミルオイルフィルタ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)



### ⑨業務用 フライパウダー ミルオイル 箱入 洗

| ページコード      | 商品コード   | 価格     |
|-------------|---------|--------|
| 5-0905-0901 | 8804200 | ¥9,900 |

11.25ℓ 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。

## 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、油切れがよくラッパージュンに揚がります。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。



### ⑩ミルオイルフライリキッド 1ℓ (ディスペンサー付) 洗

| ページコード      | 商品コード   | 価格     |
|-------------|---------|--------|
| 5-0905-1001 | 8804410 | ¥8,800 |

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。