

Catalogue No.
20692-922

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

油劣化防止剤・廃油処理剤

922



① ② **油ながもちくん**

ページコード	g	商品コード	価格
① 2入	6-0922-0101	45 2129700	¥1,600
② 12入	6-0922-0201	232 1172070	¥7,920

φ25 材質:天然セラミック
●「油ながもちくん」の有効成分が油の酸化原因(酸化劣化)を弱くことにより、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」投入により、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。



③ **グルメポール**

ページコード	商品コード	価格
GB-2	6-0922-0301 235×195×H15	8788700 ¥19,000
GB-4	6-0922-0302 260×330×H15	8788600 ¥27,000

材質:セラミック
*GB-2は18~15ℓ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。



パリッと旨い!
内部にジューシーな旨味を閉じ込めたまま表面はパリッと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、フライの油臭さを抑えます。



④ **シーバイエス 油固化剤 テンボイ (250g×4袋入)**

ページコード	商品コード	価格
6-0922-0401	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。



⑤ **オイル・エンド (500g×20袋入)**

ページコード	商品コード	価格
6-0922-0501	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。



⑥ **業務用 油固化剤 油っ固 (ゆっこ) 500g**

ページコード	商品コード	価格
6-0922-0601	4295800	¥780

●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。



⑦ ⑧ **天ぷら油処理剤 油コックさん**

ページコード	商品コード	価格
⑦ 1ℓ	6-0922-0701	4039740 ¥3,600
⑧ 5g (計量カップ付)	6-0922-0801	4039750 ¥13,800

中性洗浄剤及び食用油処理剤
使用量の目安:1ℓに対し30g
●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膜、機械油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



⑨ **中性洗剤 無リン ニューポアポア 1ℓ**

ページコード	商品コード	価格
6-0922-0901	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「ニューポアポア」1/40~1/50を溶入してよくかき混ぜてください。
●廃油は「ニューポアポア」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。
●「ニューポアポア」を直接油汚れ箇所にふりかけ固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 セイロ類・蒸し器

62 製菓・ベーカリー用品

63 デイスペレイ用品

64 加熱調理器