

Catalogue No.
20692-923

923 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？

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

57 屋台・イベント調理機器



① Testo 食用油テスター 270BT 0563.2770

ページコード 商品コード 価格
6-0923-0101 2870830 ¥83,000
外寸:170×50×H300
付属品:校正用基準オイル・専用ケース
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:0.0~40%
温度:+40~+190℃
精度±1 digit 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
●顔にでも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、油の状態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℃までの油で測定が可能です。
・本体がIP65の防水仕様なので水洗いで衛生的です。
・試験紙での計測に比べランニングコストの大幅な削減が可能です。
・油の劣化度を色と数値で表示します。
・モバイルアプリと連携し測定結果の記録・文書化をサポートします。

58 ピザ・パスタ

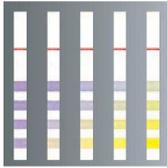
59 うどん・そば・ラーメン

60 ギョーザ・フライヤー



② 3M 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 6-0923-0201 4301200 ¥1,198
50枚入 6-0923-0202 4301300 ¥2,994
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. 試験紙の余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
6-0923-0301 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分間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行えます。

53 焼アミ

54 オーブンレンジ・電子レンジ

55 低温調理器・フードウォーマー

56 お好み焼・たこ焼・鉄板焼関連



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 6-0923-0401 4141600 ¥4,300
酸価2 080520-352 6-0923-0402 4141700 ¥4,300
酸価2.5 080520-3525 6-0923-0403 4141800 ¥4,300
酸価3 080520-353 6-0923-0404 4141900 ¥4,300
呈色:青→黄緑→黄(3段階)
反応時間:1分
測定回数:48回
人数/箱:48コ入(12コ入/1袋×4)

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以下及び過酸化値が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、かつ過酸化値30を超えないこと及び酸価のみで5を超えないこと、又は過酸化値のみで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

<操作手順>

標準カラーチャート
Type AV2.5
品番: 113

- 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。

●このカタログに掲載されている価格は、2026年6月1日現在のものです。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。