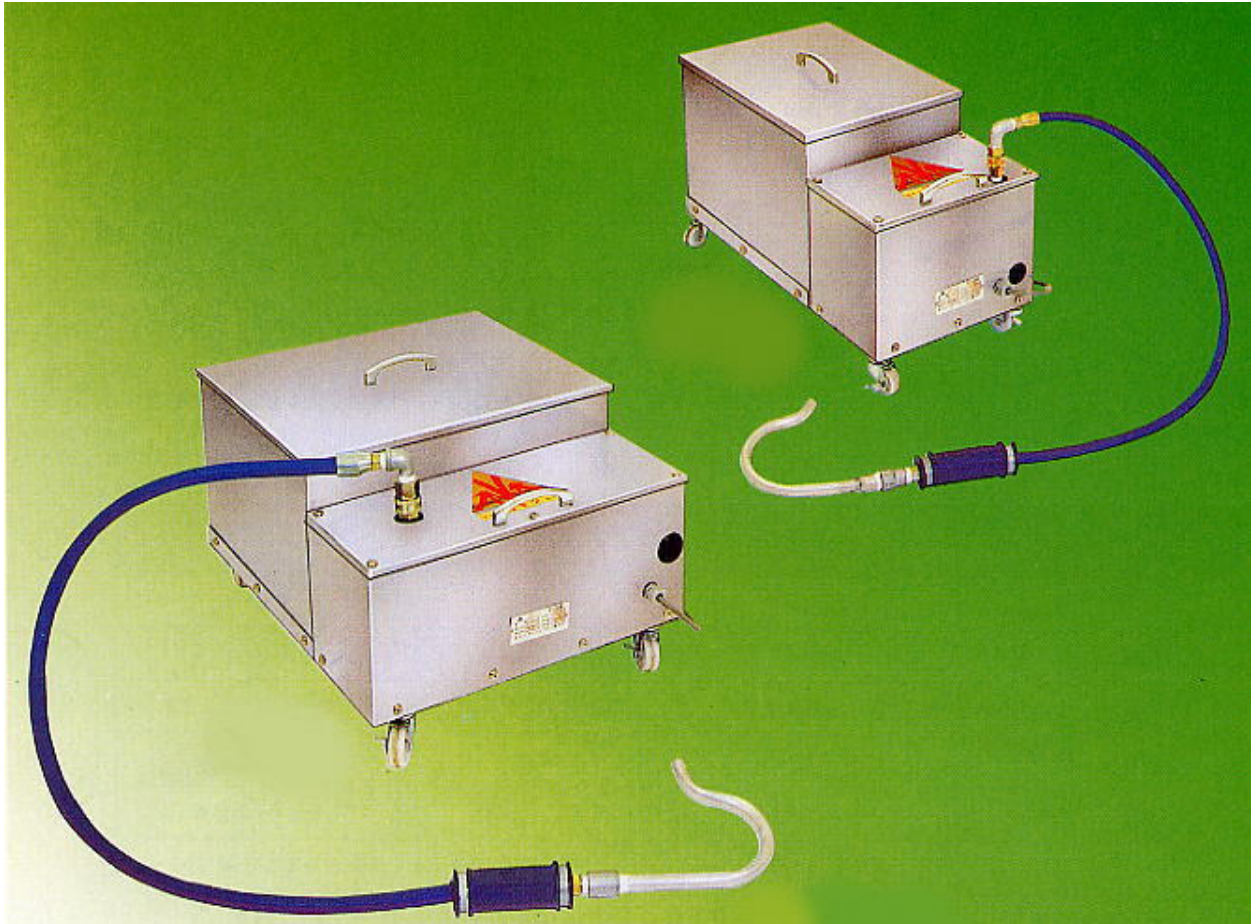


# 食油濾過活性化機

< Y シ リ ー ス >



**★ 元気できれいな油で、おいしい揚げ物を…**

クリーンセラミカが油を活性化し、濾紙が細かい揚げカスを除去します。

**★ 揚げ油の劣化を抑え、熱効率も向上します**

揚げ時間の短縮化や、油の消費量削減、廃油量の抑制にもつながります。

**★ 手揚げフライヤーの下にピッタリ納まります**

キャスター付きで移動も簡単。場所も取りません。

**★ 操作方法も簡単です**

油を抜き取り、スイッチを入れるだけ。フライヤー清掃がラクになります。

**<揚げ物の調理・製造を行う皆様にお奨めします>**

食品加工業、スーパー、料亭・割烹、仕出し店、  
レストラン、食堂、うどん・そば店、弁当店、肉店、パン店 etc…

# おいしい揚げ物づくりのお手伝い

## 特 長

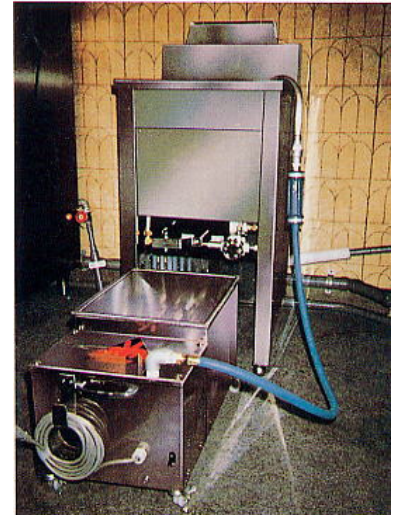
### ①クリーンセラミカの活性作用で、油を元気にします。

フライヤーの油は濾過された後、機器内蔵の「クリーンセラミカ」に接触します。このセラミカから放出される微弱電磁波(遠赤外線)の作用によって、劣化して大きくなった油のクラスター(分子の塊)を細かくします。これによって熱効率が向上し、油のコシも戻ります。

### ②濾紙で、細かい揚げカスを取り除きます。

ネット、ざる、ペーパーなどでは、眼に見えない細かいカスまでは取り除けません。本機は、ポンプで油を強制的に吸い込み、食用油専用の細かいメッシュの濾紙で、スピーディに微細なカスを除去します。

フライヤーの清掃作業が簡便になり、作業効率のアップが期待できます。



## メリット

### ●濾過した油は、熱効率が向上。揚げ物がきれいに揚げ上がります。

汚れを取り除かれ、セラミカで活性化された油は、熱の浸透効率が向上し、昇温時間が短縮します。更に、揚げ物も揚げムラが少なくなり、油切れも良くなりますので、より美味しい製品に仕上がります。

※揚げ作業の際、揚げ温度の設定を 10℃程度下げるか、揚げ時間を短縮することで、作業効率も向上できます。

### ●省エネ・作業効率アップで、コスト削減にもつながります。

活性化した油は、揚げ作業中の素材からの、ドリップ(肉汁等)の流出量が少なく、酸化・劣化の進行が緩やかになります。これにより、油の消費量・廃棄量が大幅に削減されます。また、熱効率の向上により、揚げ時間の短縮等から、熱源の使用量についても削減が期待できます。

### ●キャスター付きで移動可能、取付け工事は不要。操作も簡単です。

メーカー各社製フライヤーの、ドレン下のスペースに納まるサイズになっております(上写真)。場所も取らず、キャスター付きで移動・収納も簡単。取付け工事は必要ありません。操作はスイッチを入れるだけ。フライヤーの清掃作業、油の入れ替え作業の際などに、簡単にお使いいただけます。

※尚、ラインフライヤー等、大型機器につきましては、「循環式セラミカ食油活性システム」をご提案しております。

	<Y-2C型>	<Y-3C型>	
本体寸法	W508×D600×H335 (蓋除く)	W308×D610×H335 (蓋除く)	1セット (作業1回) あたりの 消耗品 濾紙 : 1枚
本体重量	44kg	32kg	
モーター動力	100V 250W (シャフトドライブ)	100V 200W (チェンドライブ)	
ポンプ吐出量	15L/min. (新油 170℃の場合)	10L/min. (新油 170℃の場合)	
タンク内容量	40L	25L	
ホース	3/4B × 1.5m (耐油耐熱)	1/2B × 1.2m (耐油耐熱)	

☆本製品の仕様は、改良のため予告なく変更する場合があります。

☆タンク容量変更等、カスタマイズにつきましてはご相談下さい。

(濾過機製造元) 株式会社 コマツ製作所

株式会社 新生バイオ

www.shinsei-bio.com