



① 18-0 フ라이어用油缶
[AABL-01]

内寸	
15L	φ270×H300 13-0186-0101 ¥ 9,500
20L	φ300×H300 13-0186-0102 ¥10,500



② 18-8 フ라이어油缶用籠 (20メッシュ) [AABL-02]

サイズ	
15L用	φ260×H92 13-0186-0201 ¥7,600
20L用	φ290×H95 13-0186-0202 ¥8,100



③ 18-8 一斗缶用 角ロート
[AKRT-01]

13-0186-0301	¥17,200
--------------	---------

サイズ:205×210×H210
●写真のように別売の油コシアミをセットしてご使用できます。



④ 18-8 一斗缶・角ロート兼用 油コシアミ (40メッシュ) [AKRT-02]

13-0186-0401	¥8,000
--------------	--------

サイズ:203×203×H50 (取手含245)
●ご使用済の一斗缶を油缶として利用し、油コシアミをセットできます。



⑤ フ라이어用丸網カゴ (深型)
[EFRX-08]

サイズ	
21cm	φ215×H75 13-0186-0501 ¥3,600
25cm	φ250×H105 13-0186-0502 ¥4,500

材質:18-8ステンレススチール



⑥ T18-8 フ라이어用籠 (20メッシュ) [AABL-03] △

13-0186-0601	¥6,500
--------------	--------

サイズ:φ280×H115

ミルオイルフィルター

驚異の極細坑孔ミクロンメッシュで素早くろ過!

- 米国の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
- 熱湯で洗い流すだけできれいになります。
- ※洗浄の際に石鹸・洗剤は使用しないでください。



⑦ ミルオイルEZフロー フィルター バッグ (厚手) [AOLF-01] □

サイズ	
大	280×230×H180 13-0186-0701 ¥11,800
中	280×230×H130 13-0186-0702 ¥ 9,800

材質:PET樹脂相当 耐熱温度:256℃
120メッシュ

⑧ ミルオイルEZフロー用ホルダーフレーム [AOLF-02] □

13-0186-0801 ¥3,800
サイズ:570×220 材質:18-8ステンレス



⑨ サミー 角カゴ (SF・DF共通) [EFRX-05] △ □

13-0186-0901	¥6,000
--------------	--------

サイズ:340 (440)×240×H100

⑩ サミー Pバケツ (SF・DF共通) [EFRX-06] △ □

13-0186-1001	¥18,600
--------------	---------

サイズ:545×275×H320
●排油の際、油はこシアミで濾過され、保存も簡単です。



⑫ 油固化剤 カタマル
(500g×10袋入) [AAKZ-01]

13-0186-1201	¥11,000
--------------	---------

使用量目安:1ℓ/30~40g 18ℓ/500g (1袋)
●使い終わった廃油を固めて燃えるゴミとして処理出来ます。



⑬ オイルエンド
(500g×20袋入) [AAKZ-02]

13-0186-1301	¥20,000
--------------	---------

使用量目安:1ℓ/30g 17ℓ/500g (1袋)
●使い終わった廃油を固めて燃えるゴミとして処理出来ます。



⑭ デジタル食用油テスター testo270 [EOLT-02] □

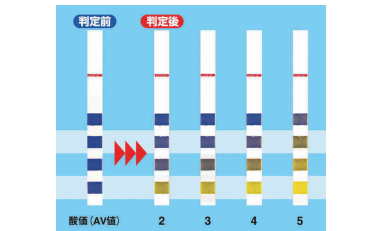
13-0186-1101	¥70,000
--------------	---------

サイズ:50×170×全長300 重量:255g
測定範囲:温度/40~200℃
TPM/0.0~40.0%
精度:温度/±1.5℃ TPM/±2.0%
最小単位:温度/0.1℃ TPM/0.5%
電源:単4乾電池×2個 (付属)
●IP65の保護等級で流水や油から本体を保護します。
●油が熱いまま (~190℃) でも安全に測定可能です。
●食用油を必要以上に交換することがなくなり、関連コストの節約によるメリットも得られます。



⑭ 3M 高感度ショートニングモニター [ASHM-01] □

50枚入	13-0186-1401	¥2,994
20枚入	13-0186-1402	¥1,198



青色から黄色に変ったバンド数 含有遊離脂肪酸 (FFA)	1本	2本	3本	4本
	1%以上	1.5%以上	2%以上	2.5%以上

(使用方法)
1.使用中の油(160℃~180℃)に試験紙の青色バンドがすべて浸かる様にして約1秒浸けてから引き出します。
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、判定します。
(判定方法)
青色から黄色に変ったバンドを数えて判定して下さい。

- ⑫・⑬使用方法**
- 揚げ物油を80℃以上に加熱しておきます。
 - 火を切ってから、本商品を投入します。
 - 箸や用具でよくかき混ぜた後、しばらく放置します。
 - 油が40℃以下に冷めると固まります。
- ※固めた油の処理は各自自治体の定める方法に従って下さい。