

お客様の健康志向に新提案!!



油切りバットの
代わりに...



タッチパネルで簡単操作

①業務用油切り装置
OCM-T10型

ページコード 商品コード 価格
1-0928-0101 7047000 ¥360,000

310×425×H297
単相100V 150W
電源コード:2m
重量:13kg
材質:本体/ステンレス製(耐油性コード付)
※本体の中に入るバスケット(標準)は1個付属されています。

オプション:バスケット(標準)

1-0928-0102 7047010 ¥15,000
内寸:φ245×H150

OCM5つの特色

OCM(オーシーエム)は、揚げ物の余分な油を減らし揚げ物をヘルシーにしたいと考え開発された機器です。

●含油量を減らしヘルシーに!
カロリーダウンで他店と差別化!
食品のカロリー表示があたり前の時代、消費者の健康志向は今後ますます高まります。
余分な油をカットしてカロリーダウン
ヘルシーな揚げ物メニューで他店との差別化が図れます。

●油切り時間短縮!
3秒~5秒と極く短時間で油切り完了。通常のバットでの油切り(1~2分)よりも大幅に短縮
オペレーションがより早くなります。

●簡単な操作!
フライヤーから直接OCMに入れてスタートボタンを押すだけでOK

●食感が向上!
衣が吸収した余分な油が取れ、サッパリするので素材本来の味が活きます。

●形くずれ防止!
新技術により衣がはがれ落ちることなく形くずれしにくくします。

■性能

- 1.短時間で油をカット(1秒~30秒設定可能)
- 2.回転時間と回転数の小刻み調節で好みの油残りを實現
回転数:100~1,200回転/分
回転時間:1秒~30秒
- 3.スロースタートによる食品の形崩れを抑えた機能構造、起動電力を抑えた省エネ設計
- 4.安全装置(防振停止、運転中ふたロック)

使える油を揚げカスと一緒に捨てていませんか?



②業務用揚げカス油分離機
OCM-R7S

ページコード 商品コード 価格
1-0928-0201 8302200 ¥378,000

外寸:210×415×H315
バスケット内径:φ167
高さ:151.9
電源:100~120V 50/60Hz
消費電力:30W
電源コードの長さ:2.0m
重量:13kg
回転数:100~1,300rpm
材質:18-8ステンレス



【処理前】



【処理後】

- 揚げカス総重量の約50%の油を分離できますので、揚げカスとともに廃棄していた油の再利用も可能です。
- 熱い油を分離し揚げカスの温度を下げるので水冷の必要がなくなります。
- 水と一緒に油を流さないからグリーストラップの負担が軽減!
- 揚げカスの重量が軽くなるため運搬時の作業者の負担も軽くなります。

使いやすさ、衛生的、美しさがさらにアップ!!
どこでも、すばやく、だれにでも評判の味ができます。



③生パン粉製造機
ハイ・パンコー
PK-2N

ページコード 商品コード 価格
1-0928-0301 4494700 ¥550,000

外寸:460×500×H1,500
電源:3相200V
定格消費電力:750W
処理能力:90kg/1H
重量:59kg



④生パン粉製造機
ミニ・パンコー
PK-3N

ページコード 商品コード 価格
1-0928-0401 4494800 ¥250,000

外寸:360×300×H560
電源:単相100V
定格消費電力:250W
処理能力:20kg/1H
重量:28kg



⑤生パン粉製造機 PT-300

ページコード 商品コード 価格
1-0928-0501 7239920 ¥152,000

外寸:270×515×H520
電源:単相100V 50/60Hz
モーター出力:200W 定格時間:連続
アミ目(mm):標準6

別売り9/12(購入時選択可能)

- 処理能力:20kg/1H 重量:18kg
- 食パンをすりおろしたり、粉砕するのではなく独自の機構でパンを切ってほぐしますので粒のつぶれない生パン粉がどなたにも手軽にできる1台です。
 - アミ目の異なるアミの交換で粒の大きさが3種類から選べます。
 - フタが開いていると動作しないインターロック方式

●ハイ・パンコー、ミニ・パンコーは、フライの種類や調理方法に合わせスクリーン(オプション)を替えることにより、パン粉のキメを変えられ、使用量に合わせて新鮮なパン粉を作ることができます。(標準スクリーンは5mmです。)
●ハイ・パンコー、ミニ・パンコーには4mm、6mm、8mm、10mm、12mmのスクリーンがオプションであります。その他サイズのスクリーンは、特別注文承ります。