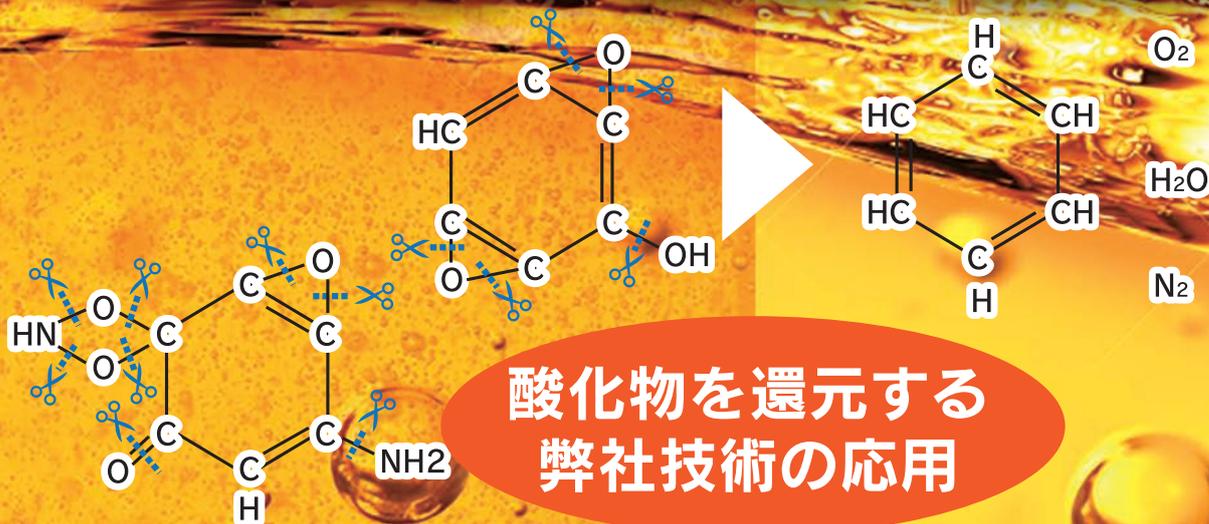


天ぷら油還元装置

オイルリフレッシュ

食用油の
鮮度が
長持ち!!

食用油の酸化を防止!!



酸化物を還元する
弊社技術の応用

【本製品の特長】

1. フライヤーの稼働中・休止中を問わず作動可能。
2. 油の粒子が微細化し均等に熱が伝わり、調理時間の短縮につながる。
3. 焦げの少ない付加価値の高い天ぷらを揚げることができる。
4. 粘りの少ない油になるので、油煙の発生を抑制できる。
5. 調理時に天ぷら臭の発生が少なく、着衣・頭髮への付着が減少する。
6. 電気使用量が少なく、経済的に優れている。

(1日の電気使用量 20円程度)

味を守り大幅なコスト削減と品質の向上!



今提案・・・そして未来の省エネを考える

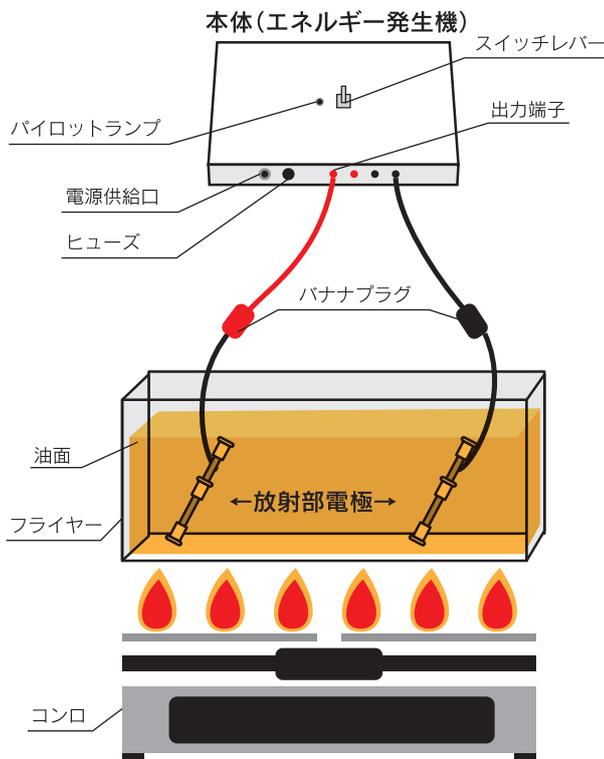
熊本電気工業株式会社

<http://www.kumamotodk.co.jp>

酸化した食用油を使い続ける5つのデメリット

1. 古い食用油を使用し続けると食用油脂が劣化し、**体への悪影響**が出る場合があります。なによりも**味（品質）**が著しく落ちてしまいます。
2. 油脂は、光と熱・酸素・水・金属などに触れると活性酸素によって酸化され、過酸化脂質が作られます。過酸化脂質は**動脈硬化の原因**となると言われており、DNAを損傷させる**発がん性物質**であるともされています。
3. 加熱する事により、空気に触れる事以上に急激に劣化を早めます。結果として油の交換回数が増え、その**使用量も増える事**となります。また、熱伝導率の低下により熱エネルギーを余計に必要なため**経済的負担**も大きくなります。
4. 店舗内に油煙が充満し、**油臭さでイメージダウン**になりかねません。衣服や髪の毛にも臭いが付着します。
5. 什器・床・作業台などが油煙でベタつき、**衛生面が損なわれます**。

天ぷら油還元装置で全て解決！！



エネルギー発生本体



放射部電極



電源装置

☆低電圧・低電流で安全・安心！

(電極電圧は5V)

型番	処理油の容量	寸法(mm)	入力電圧	電源出力電圧	出力電流	電極材質	合計重量
KOR-18T-1	50リットルまで	370×280×45	AC100~240V	DC5V	0.02A	SUS/ 硝子	3kg



居酒屋 亜麻色様

- 油の仕入れが少なくなって、廃棄油も減った。
- 煙や臭いあまりしないし空気が良くなった。
- カリッと揚がって、揚げ色も良くなった。
- 揚げ時間が短く、油の減りが少なくなった。
- サラサラ感は新油と変わらない。
- 以前ほど換気扇を強く回す必要がなくなった。

「この製品は簡単に使えるからいいね！」

お問合せ



今提案・・・そして未来の省エネを考える
熊本電気工業株式会社

〒842-0015 佐賀県神埼市神埼町尾崎3274-1
TEL 0952-53-1088 FAX 0952-53-1077
E-mail: main@kumamotodk.co.jp

<http://www.kumamotodk.co.jp>

熊本電気工業

検索