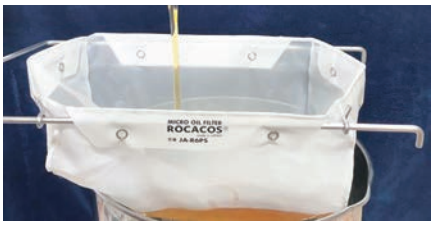
驚異の極細孔ミクロンメッシュで素早くろ過!!

ミルオイルフィルター

●米国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



[特長]
●どんな細かい揚げカスでもミクロン級の細孔で素早く簡単にろ過します。
●ペットボトルと同類の材質ですから、有害なものは一切染み出しません。
●1000回以上のご使用に耐える厚手タイプです。
※洗浄はぬるま湯（35℃～40℃）と中性洗剤を使用して洗浄し、石鹸成分が残らないように十分、すすぎ洗いをしてください。
※研磨剤の入ったスポンジは使用しないでください。
※食洗機でもフレームに装着したまま洗浄してください。

Check! 実際に使用していただいたカレー店ではひと月に使用する一斗缶が10本から7本に削減されました。

※フィルターとフレームは別売りです。

①ミルオイルフィルター（120メッシュ） 万 洗

	ページコード		商品コード	価格
標準大型(RB6PS)	5-0905-0101	280×220×175	8804500	¥11,800
浅大型(RB33PS)	5-0905-0102	280×220×130	8804600	¥9,800

材質:PET樹脂相当
●油量20ℓ以上、寸胴内径400㎜以内向け

②ミルオイルフィルターフレーム 大型 BF1A 万

ページコード	商品コード	価格
5-0905-0201	8804700	¥3,800

570×245　材質:18-8ステンレス

※フィルターとフレームは別売りです。

③ミルオイルフィルター 小型 RB10PS（120メッシュ） 万 洗

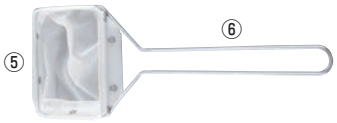
ページコード	商品コード	価格
5-0905-0301	8804710	¥6,800

160×120×130　材質:PET樹脂相当
●小型フライヤー向け（寸胴内径200㎜以内向け）

④ミルオイルフィルターフレーム 小型 BF3A 万

ページコード	商品コード	価格
5-0905-0401	8804720	¥3,000

325×120　材質:18-8ステンレス



※フィルターとフレームは別売りです。

⑤ミルオイルスキムフィルター RB8PS（120メッシュ） 万 洗

ページコード	商品コード	価格
5-0905-0501	8804750	¥6,500

120×150×70　材質:PET樹脂相当
●フライヤーの底に溜まった天カスや細かなゴミまで除去します。

⑥スキムフィルター 8PS用ホルダー 長柄 万

ページコード	商品コード	価格
5-0905-0601	8804760	¥2,900

450×160　材質:18-8ステンレス

※フィルターとフレームは別売りです。

⑦ミルオイルスキムフィルター SKIM 4F（200メッシュ） 万 洗

ページコード	商品コード	価格
5-0905-0701	8804730	¥8,000

170×190×150　材質:PET樹脂相当
●フライヤーの底に溜まった天カスや細かなゴミまで除去します。

⑧スキムフィルター 4F用ホルダー 長柄 万

ページコード	商品コード	価格
5-0905-0801	8804740	¥2,900

450×170　材質:18-8ステンレス

フライ油に革命!!

[フライパウダーを使えば]
●フライ油の劣化成分をフライパウダーが吸着します。
●いつも新油で調理されたように、揚げ物のおいしさのバラツキが少なくなります。
●揚げ物は必要以上に油を吸い込まないので「カラリ」と芯までよく揚がります。
●フライ油の寿命を延ばし、コストを大幅節減できます。
※ミルオイルフィルターと併用すればより効果的です。
※油の温度165℃～170℃が最適です。（高温は避けてください）

⑨業務用 フライパウダー ミルオイル 箱入 万

ページコード	商品コード	価格
5-0905-0901	8804200	¥9,900

11.25ℓ 計量カップ付
※フライパウダーを入れて、フィルターでこすだけ。

フライ油をリフレッシュ!

フライリキッドの特長
低温で早くカラッと揚がる!
油が揚げ物の内部、表面に必要以上残らず、油切れがよくカラッとジューシーに揚がります。エネルギーの節減にもなります。
油の寿命が伸びる!
油の劣化を遅らせるので、長く使えてコストもセービング。30～40%削減が可能
環境にやさしい!
油の劣化が遅くなるため、廃油が減少エコロジーに貢献
ヘルシー
低温なので、アクリルアミド、トランス脂肪酸などが生じにくい。

⑩ミルオイルフライリキッド 1ℓ（ディスペンサー付） 万

ページコード	商品コード	価格
5-0905-1001	8804410	¥8,800

ディスペンサー容量:165cc

フライリキッド成分
クエン酸、アスコルビン酸（ビタミンC）、ウコン、ローズマリー、レシチン、水等
●油10ℓに対して、専用ディスペンサー1目盛りをフライヤーに注入します。
※フライ開始3分前に注入してください。