

まだ使える油を棄てていませんか？

57 屋台・イベント調理機器

58 ビザ・パスター

59 うどん・そば・ラーメン

60 キョウザ・フライヤー

53 焼アミ

54 オーブン・電子レンジ

55 低温調理器・フットウオーマー

56 お好み焼・たこ焼・鉄板焼関連



① Testo 食用油テスター 270BT 0563.2770

| ページコード | 商品コード | 価格 |
|-------------|---------|---------|
| 6-0923-0101 | 2870830 | ¥83,000 |

外寸:170×50×H300
 付属品:校正用基準オイル・専用ケース
 仕様:計測単位 TPM:%(極性化合物量)
 温度:℃
 センサー TPM:静電容量式センサー
 温度:PTC
 計測範囲 TPM:0.0~40%
 温度:+40~+190℃
 精度±1digit TPM:±2.0%TPM(+40~+190℃)
 温度:±1.5℃
 保護等級 IP65
 計測可能なフライ油の温度範囲:+40~+190℃
 電源:単4乾電池2個付
 ●誰にでもわかりやすい表示機能
 ●自動ホールド機能を使うと計測が完了した時点でホールド表示
 TPM値とLEDの表示により、油の状態が一目でわかります。



このようなお客様におすすめです。

- 油の交換時期がチェーン店の店舗によってまちまちなので統一したい
- スタッフ全員が同じ劣化度になったタイミングで油を交換したい
- 試験紙のコストを抑えたい ●油の劣化度を数値で管理したい



カラー表示だから
油の交換時期が
ひと目で確認可能



持ちやすい
T字型筐体



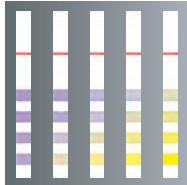
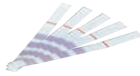
洗浄し何度でも
使えるセンサー

- 約190℃までの油で測定が可能です。
- 本体がIP65の防水仕様なので水洗いできて衛生的です。
- 試験紙での計測に比べランニングコストの大幅な削減が可能です。
- 油の劣化度を色と数値で表示します。
- モバイルアプリと連携し測定結果の記録・文書化をサポートします。

② 3M ショートニングモニター

| ページコード | 商品コード | 価格 |
|--------|-------------|----------------|
| 20枚入 | 6-0923-0201 | 4301200 ¥1,198 |
| 50枚入 | 6-0923-0202 | 4301300 ¥2,994 |

油の劣化を計測できるカンタン試験紙



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

(使用方法)

1. フライに使用中の油(160℃~180℃)に試験紙を赤い線まで漬かる様に1秒漬けて油から引き出します。
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、青色から黄色に変わったバンドの数を調べ、判定します。



③ 油脂劣化度 AV試験紙 (50枚入) 080570-55

| ページコード | 商品コード | 価格 |
|-------------|---------|--------|
| 6-0923-0301 | 5761200 | ¥2,000 |

測定範囲:3段階(1.5, 2.5, 3.5)
 ●フライヤー油の交換目安をつけるための酸価値の測定紙
 (使用方法)
 試験紙の試験部分を油(常温~150℃)に浸し、1分間後に標準カラーチャートと比較します。交換時期の目安を酸価値が2.5を超えたものとしており、2.5付近の測定が簡単にできます。



④ 油脂検査シンプルパック

| 酸価 | ページコード | 商品コード | 価格 |
|-------|-------------|-------------|----------------|
| 酸価1 | 080520-351 | 6-0923-0401 | 4141600 ¥4,300 |
| 酸価2 | 080520-352 | 6-0923-0402 | 4141700 ¥4,300 |
| 酸価2.5 | 080520-3525 | 6-0923-0403 | 4141800 ¥4,300 |
| 酸価3 | 080520-353 | 6-0923-0404 | 4141900 ¥4,300 |

呈色:青→黄緑→黄(3段階)
 反応時間:1分
 測定回数:48回
 入数/箱:48コ入(12コ入/1袋×4)

油交換の目安

- 厚生省「弁当及び惣菜の衛生規範」
原材料としては酸価が1以下及び過酸化価値が10以下のものを使用すること
揚げ処理中の油脂の酸価が2.5を超えたものは新しい油と交換すること
- 食品衛生法 指導要項
油で処理した菓子(油分10%以上)の場合
酸価3を超え、かつ過酸化価値30を超えないこと及び酸価のみで5を超えないこと
と、又は過酸化価値のみで50を超えないこと

| 品目コード | 識別記号 | 測定値 |
|-------------|-------|-----------------|
| 080520-351 | AV1 | 0.5以下、1.0、1.5以上 |
| 080520-352 | AV2 | 1.5以下、2.0、2.5以上 |
| 080520-3525 | AV2.5 | 2.0以下、2.5、3.0以上 |
| 080520-353 | AV3 | 2.5以下、3.0、3.5以上 |

<操作手順>

1

ノズル部を指でささえながら、ノブをねじって切り取ります。

2

ポンプ部を指で押し、パック内の空気を追い出します。

3

測定する油を、目安線まで吸い上げ、中の発色剤と10秒間よく振り混ぜます。その後、1分間放置します。

4

1分間放置後、付属の標準カラーチャートの色と二層に分かれた液の上層と比較(比色)し、濃度の判定をします。

