

OiLoop オイループ 業務用植物油ろ過器

18~25ℓ 対応

- ・最近 植物油の価格が高騰して困っている・・・
- ・網で濾しているけど綺麗にならない・・・
- ・ろ過機を使用したいけど置く場所がない・・・



オイループは、この問題を全て解決いたします！！



Point 1 トータルコストを大幅削減

使い続けた油には揚げ物の着色やベタつき、ニオイの原因となる汚れが含まれています。

オイループは、新開発のグルメフィルターで微細な汚れまで取り除き、**油の寿命を延ばします。**

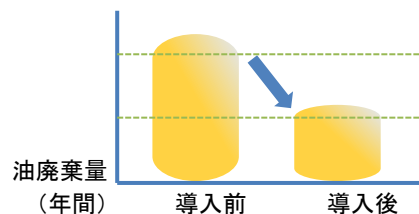
さらに、ろ過と同時に こまめにフライヤー内を清掃することによって、フライヤーの本体寿命も延ばすことができます。

油の交換回数
減ります

油の価格上昇

廃棄する油の量
減ります

フライヤーの
寿命が長く



弊社フライヤーにて稼働実験を行った結果
約1/2 になりました。

Point 2 軽量コンパクトボディ！

オイループは、十分なパワーを備えながら、サイズが従来品の1/4(当社比)なのでスペースに制限がある厨房でも 場所をとらずにお使いいただけます。

さらに、女性にも簡単に持ち運び、お使いいただけるよう、**重量もこれまでの1/3(当社比)**にまで軽量化いたしました。

※オイループは18~25ℓサイズのフライヤーに最適化しております。



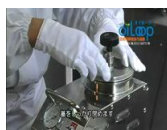
Point 3 作業時間も大幅に短縮！



①オイループを設置します
安全な場所に置きます



②フィルターを入れます
ポンと入れるだけ



③蓋を閉めます
金具を付けます



④1次ろ過の開始
油で汚れを落とします



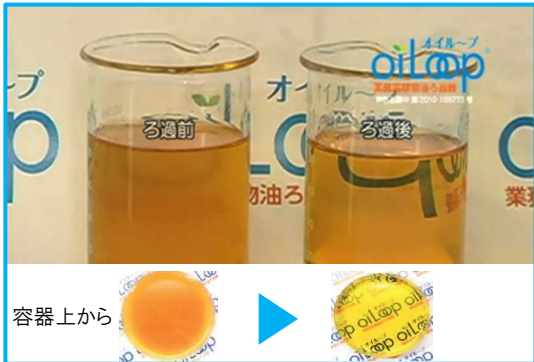
⑤2次ろ過の開始
微細な汚れも除去

オイループの操作はとても簡単です。初心者の方でも、簡単にろ過作業が行えます。 **1分間に6リットルろ過いたします** しかも、ろ過スピードは従来品の**2倍(当社比)**。ろ過にかかる時間も大幅に短縮されます。ろ過をしながらフライヤー内も清掃していただければ、**油だけでなくフライヤーもきれいに保つことができます。**

Point 4 微細な汚れまで除去！



オイループのパワーを最大限に発揮するために、同時開発されたのがこの新開発のグルメフライフィルターです。
手のひらサイズ、重量わずか15gのこのグルメフライフィルターには、汚れた油を美味しくろ過する工夫がぎっしり詰まっています。
しかも天然パルプ100%なので、使用後の廃棄もラクラクです。 ※詳細な廃棄方法はご使用する地域の指定に従ってください。



手のひらサイズ 重さわずか15g！



油ろ過後のフィル



油にフィルターを入れて
オイルスラッジを戻してみます

使用済みフィルターを新しい油の入った容器に入れて、汚れがどの位になるか、実験を行いました。



揚げた油をろ過することで、これだけの不純物を
取り除くことができます

揚げ物をした後の油には、少なからず濁りが発生します。オイループを使用すると、透明感ある油にろ過されます。

グルメ フライ フィルター が、苦味と酸味の原因になる オイルスラッジ（汚れ成分）を濾して除去するのです。

（宮城県産業技術総合センター 食品バイオ技術部 主任研究員 毛利 哲様）

Point 5 食べればわかる 美味しさUP！



揚げ続けるにつれ油切れが悪くなり、クッキングペーパーの油浸みも増えていきます。

揚げ上がりがカラット軽く、クッキングペーパーの油浸みも少なくなります。

定期的にもろ過を行うことで...

- ・油切れがよく、カラットとしたヘルシーな揚げ物が作れる！
- ・フライヤー内がきれいに保たれ、厨房がクリーンに！
- ・油が長持ちするから、おいしくかしくコストダウン！

オイループ 製品ご案内

<http://www.oilloop.jp/>

オイループ お問い合わせ

TEL:03-3785-9511

E-mail:gumisawa@axis-tokyo.jp

厨房機器からLED照明・デジタルサイネージのアクセス www.axis-tokyo.jp

製造元

Saito
齋藤マシン工業 株式会社

販売(代理店)

AXIS 株式会社
〒101-0021
東京都千代田区外神田 6-5-4

営業部 食品営業課 裙澤(ぐみさわ)

電話 03-3835-9511

FAX 03-3835-9512

