



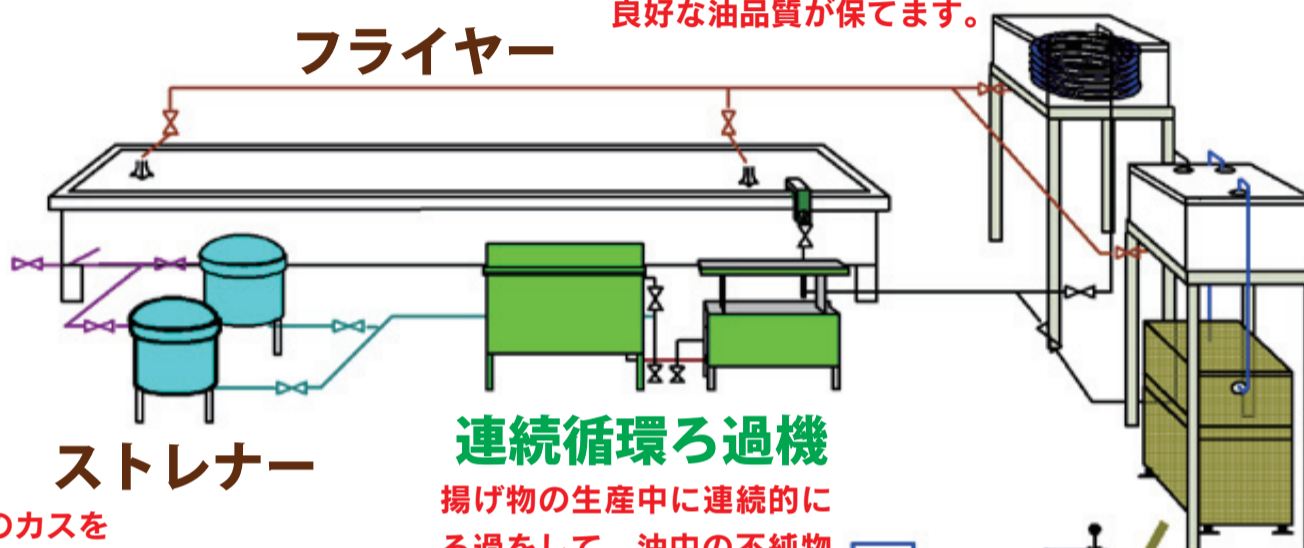
# ろ過システムのご提案 (2)

油のろ過で経費節約、美味しさアップ!

## 冷却油タンク

食用油は温度を高くすればするほど劣化し、酸価値も上がります。使用した油を出来るだけ早く冷やすことで良好な油品質が保てます。

## フライヤー



## ストレナー

大小のカスをろ過機に行く前に除去します。フィルターが目詰りを防ぎ、カスを捨てるのにも便利です。

## 連続循環ろ過機

揚げ物の生産中に連続的にろ過をして、油中の不純物を取り続けることこそ油の劣化を抑制し、製品へのカス付着を防ぎ商品の価値を向上させます。

## 還元装置 (脱酸・脱色)

揚げ物製品は揚げり色が重要です。還元装置で酸価値を下げ油の色を綺麗にしてきれいな揚げ物製品が作れます。

**独自の高性能フィルター**

**脱酸・脱色で油が新油のように**

**商品の仕上り、風味は一定に**

**経済的で、製品品質も向上**

