

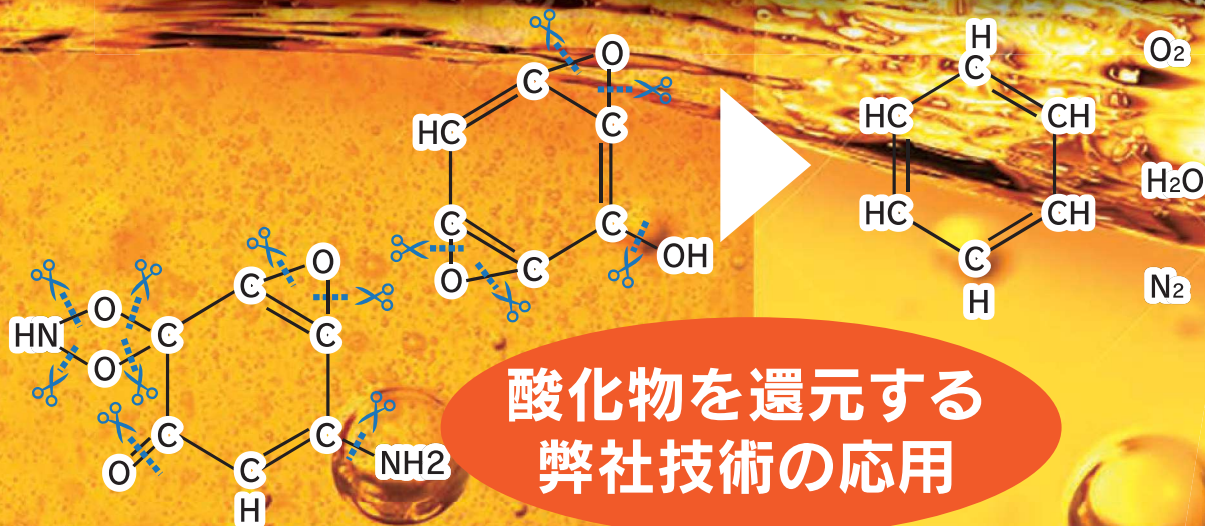
天ぷら油還元装置

A device to prevent oil oxidation

〈特許出願中〉

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。

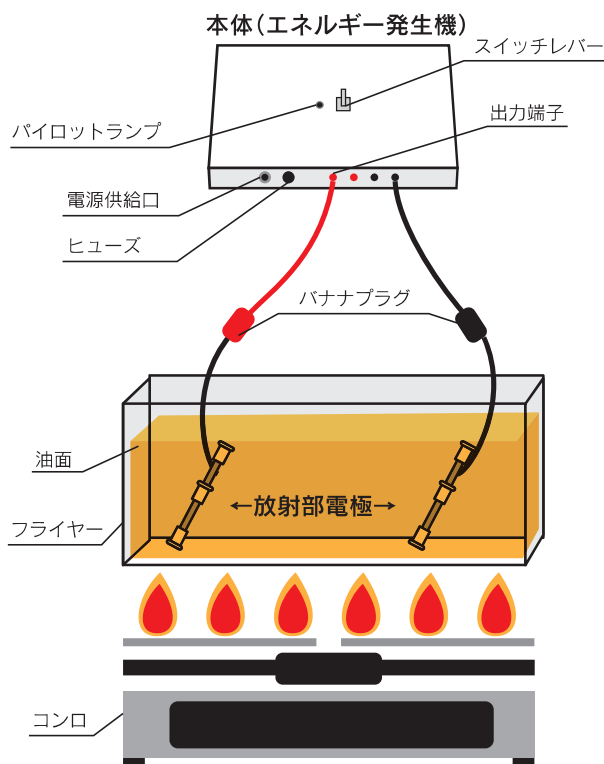
(1日の電気使用量 20円程度)

味を守り大幅なコスト削減と品質の向上!

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とするため**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)

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
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。
- 煙や臭いが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

株式会社ワイ・エム・エー

〒221-0834 神奈川県横浜市神奈川区台町13-20
カーサブランカビル801

TEL045-317-6381 FAX045-317-6382

URL www.yma.e-const.jp

担当 青柳 隆之・酒井 優輔