

無駄なく、おいしく、厨房環境も改善。

マイナスイオン発生装置
フライ帝王。でワンランク上の揚げ物調理。

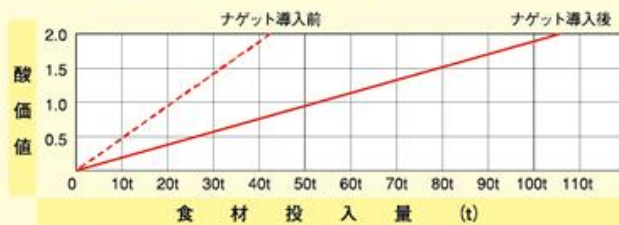
1 食材が本来持っている食味の向上!

フライ帝王の高分子半導体が発生させる溶媒和電子は食材の酸化を還元し、食材本来の味と香りを際立たせ、油の分子構造を最小単位に。冷めても油が口に残らないおいしい揚げ物を実現します。まずはご体感ください。

2 食用油のコストを大幅カット!

溶媒和電子が酸化を抑制し、食用油の寿命が2倍～3倍に。

●導入による油酸化の遅延 大手惣菜工場データ



----- 「フライ帝王」導入前ナゲット 酸値2.0までの食材揚げ量43トン
 ———— 「フライ帝王」導入後ナゲット 酸値2.0までの食材揚げ量105トン
 *フライ帝王が酸値を抑え、食材の投入量が約3倍になっています。

●コスト削減事例

1万台以上の導入実績により削減効果が実証されています。

| | オストア | Iスーパー | Jファミレス | Tホテル |
|-------------|------|-------|--------|------|
| 導入前 使用缶数 | 33 | 22 | 25 | 74 |
| 導入後 使用缶数 | 8 | 11 | 17 | 36 |

※オストア様はキャノーラ油からオリーブオイル使用により上記の効果が得られました。

3 安心・安全、しかもランニングコストをかけずに確かなCO₂削減!

フライ帝王はユニット部分に電流を流しているのではなく電子を送っているだけだから安心・安全です。電気代はボックスのパイロットランプだけですから、月々約10円。さらに廃油を減らすことにより廃油処理時に排出するCO₂が削減できます。

4 余分なオペレーションは不要!

電源のオン、オフも必要なく、掃除も必要ありません。ユニットをフライヤーに入れておくだけです。

5 フライ帝王は油を選びません!

全ての天然食用油に使えます。

6 全米UL仕様、及びNSF認証取得!

アメリカでも導入実績。

7 学会でも認められた技術です!

2009年9月、日本油化学会で、田村健治工学博士により論文発表を行いました。また、日本環境学会などの各種学会でも数々の発表を行い、溶媒和電子の技術が認められています。

8 導入費用は月々¥3,500くらいから! (1槽式: リース条件によります)

短期のレンタルも可能です。フライヤーが何槽でも、電源ボックスは1台でOK。
 油槽の多いスーパー様では導入コストが割安になります。

9 「フライ帝王」は(公財)東京都中小企業振興公社ニューマーケット開拓支援製品(技術)です。