

食用油ろ過機 (マッハフィルター)

フライヤーの必需品でキレイな油を…

作業環境を快適にするフライヤーの必需品。

フライヤーはいつも清潔で、油の寿命をのばし経済的です。



主な特長

- ・1日1回のろ過で油を長持ちさせます。
- ・リフレッシュした油で揚げ物の品質をキープできます。
- ・マッハフライヤーにジャストフィットの省スペース設計です。
- ・こし網とろ紙の2重フィルターで小さな揚げかすも逃しません。
- ・油のろ過と同時にオイルパンの洗浄も行えます。
- ・ガスフライヤーにも使用可能な汎用タイプです。

マッハフィルター

重い油缶を持ち上げる必要はありません。フィルターが油をろ過してオイルパンに戻します。

マッハフィルターには専用ろ紙が最適です!!

※固形油をご使用の場合は固形油専用機 (MF-SY) をご使用下さい。



MF Series LINE UP

食用油ろ過機

お客様に愛されて30年。簡単な構造、簡単な操作。食用油ろ過機のベストセラー品です。

MF-25
MF-35
MF-40 (※キャリアパー付き)



※18L/27L/40Lの3タイプをご用意しております。

固形油専用ろ過機

ラード、ショートニングなどの固形油に対応したろ過機です。

MF-25SY (受注生産)
MF-35SY (受注生産)



高速ろ過機

油の吐出量をパワーアップした高速タイプのろ過機です。ろ過作業時間の短縮が図れます。

MFS-450
(※キャリアパー付き)



廃油ユニット

厨房の廃油を外部に設置したタンクに送り出します。

DOY-30 (受注生産)
DOY-40 (受注生産)

※別途 配管工事が必要です。



小型食用油ろ過機

コンパクト設計で省スペース化を実現します。

MF-15



Other Option

オイルフィルターVARICOS
Model VC30

ミクロンメッシュ素材採用で油のろ過が、簡単に素早く行えます。

スーパーマーケット、レストラン、惣菜店で大好評!!



型 式	MF-15	MF-25	MF-35	MF-40	MF-25SY	MF-35SY	MFS-450	DOY-40(30)
外形寸法 (W×D×Hmm)	240×621×297	333×592×305	333×722×305	453×721×307	333×591×307	333×721×307	450(500)×735×307(717)	460×730(600)×820
タンク部寸法 (W×D×Hmm)	234×297(193)×243(74)	327×317×220	327×447×220	447×447×220	327×317×220	327×447×220	447×447×220	—
電 圧 (V)	単相AC100 [50/60Hz]							
電 流 (A)	6.4/5.2							7.8/6.8
電 力 (KW)	0.2							0.3
最大油量 (L)	15	18	27	40	18	27	40	40(30)
ろ過能力 (L/分)	6.4/5.2	6.7/8.1					12.3	12.0/14.4
ろ過油温 (℃)	120~150	100~140						~120
質 量 (kg)	18	18	20	25	20	22	29	50
受注生産		—	—	—	○	○	—	○

耐熱油温耐熱ガラスE 許容最高温度

マッハMクリーン MC500

食用油の延命を図る画期的な商品!

劣化した食用油から酸化した成分や着色した成分を吸着除去します。



Point 1

廃油量を最大で**95%**以上削減
(当社ランニングデータ)

廃油を大幅削減!

Point 2

認可された通常の食品添加物です。
通常のご使用について**危険性はありません。**
(公認証明安全データシート取得済)

安全・安心!

※調理状況、油の状況により効果に差があります。

使い方はとても簡単!

**弊社ろ過機を使用していれば、
簡単に導入できます。**

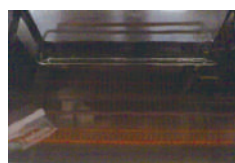
Point 1 マッハ純正のろ過剤なのでマッハフィルターに負担がかからずマッハフィルターも長くお使いいただけます。

Point 2 マッハ独自のろ袋を使用する事によりろ過剤がフライヤー槽に戻ることも無く商品への影響もありません。

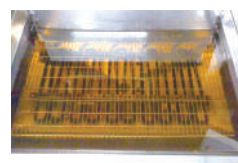
Point 3 ろ過剤の純度が高く劣化した食用油の吸着、除去を促進し食用油の延命を図ります。

Point 4 ユーザー様の調理状況、油の状況に合わせた仕様や用途をご提案いたします。

マッハMクリーンによる効果検証



【劣化油】
調理を行い劣化した油



【ろ過油】
マッハMクリーンでろ過した油



【セット方法】

1

専用箱型3袋をセットします。その上にマッハMクリーン/MC500を1袋全部散布してください。油投入後5~10分の循環ろ過をします。



2

ろ過した後は、箱型3袋の上部を纏めて頂き、揚げカスと使用済みマッハMクリーン/MC500と一緒に捨てます。簡単清潔に廃棄ができます。



3

ろ過後の油はそのままフライヤーに戻し、通常通り調理を行って下さい。



Mクリーンを使用した運用

ココが Point !

ユーザーの使用方法・コストに合わせて、3 種類の運用方法をご提案。
毎日行う過だからこそ、ご納得いただける方法にてご提案をさせていただきます。

ろ袋式



弊社の標準的なろ過剤。1 回当たりのろ過剤の使用量が多い為、フライヤーを多数お使いの店舗様向け。ろ袋方式は、使用後のお手入れが簡単!

座布団式



不織布にろ過剤が包まれているろ過剤。使用前にフライヤーの中に入れるだけなので、使用前の準備がいらす簡単にお使いいただけます。

簡易式



より簡素化し、コストカットに努めたエコノミー商品となります。バルクでのお届けとなる為、計量いただく必要がありますが、油の汚れ具合に応じてろ過剤の使用量を変更いただくことが可能となります。

何故、延命が出来るのか?

ミクロンサイズの超微粒子で無数の穴(多孔質)の物質を使用することで、劣化した食用油を通過させた際に、酸化成分・着色成分をこの穴が吸着し食用油から除去する為、劣化を防ぐことが出来ます。

ユーザーの目線に立った安心設計

風呂敷のように結んで使用後の処理を行える為、作業を行う方の火傷等のリスクや後処理の負担を低減させることが出来ます。

※M クリーン Lite・座布団式を除く



ろ過機能内蔵型フライヤー+座布団式がおすすめです。

当社は最も簡単で効率的なろ過機能内蔵型マッハ電気フライヤー「FXPF シリーズ」と座布団式Mクリーンの組み合わせでの導入運用をおすすめしております。(詳しくは担当営業マンまでお問い合わせください)



MC-200Z (ろ過剤)

