MORシリーズ

揚げカス遠心脱油機（マッハオイルリユーサー）

30秒で揚げカスの脱油と減温が可能な遠心脱油機

操作がとても簡単でとても衛生的。
廃油の削減のお手伝いをすることが可能です。

火災予防
【減温率約50%】調理後の揚げカスの保管による自然発火を予防。

コスト削減
【減量率約50%】再利用が可能な油を分油し、新油購入費を節減。

ゴミの削減
重量を軽減することで産廃費用を削減。

環境対策
グリーストラップへの油流出軽減。

分解可能で衛生的

約50%の脱油率

コストダウン予測

例）一斗缶（16.5kg=4,500円）の油を使用した店舗の場合	
揚げカス	10kg/日
油代金	4,500円/16.5kg（1斗缶）
脱油量	50%として【揚げカス】÷【脱油率】=脱油量
概算金額	10kg/日 ÷ 2 = 5kg/日 1ヶ月の脱油量 5kg/日 × 30日 = 150kg [※1] 150kg ÷ 16.5kg ≒ 9缶 [※2] 4,500円 × 9缶 = 40,500円/月

※1：ロスも含めて使用可能と仮定します。油は使用可能な油です。
※2：上記にあげた計算はあくまでも仮定です。実際の数値とは異なります。

揚げカス遠心脱油機

MOR-20
MOR-25

型　式	MOR-20(レギュラータイプ)	MOR-25(大容量タイプ)
タイマー	30秒固定	
外形寸法（W×D×Hmm）	285×470×697	300×497.5×790
重　量（kg）	25	27
電　源（V）	100	
モーター出力（W）	130	
回転時間（sec/1cycle）	30	
安全装置	停止スイッチ・上部フタ解放時・入口フェンス加工	
揚げカス投入カゴ（L）	4	6.5
付属品	カゴフィルター（耐熱）	

MAL-HUシリーズ

後付けオートリフター(FXP用)

新商品

※FXP-650に取り付けた画像です。

今お使いのフライヤーをグレードアップ 少ない人手で調理しませんか?

既存のフライヤーに後からオートリフト機能を追加。
安定した調理品質、省人化・省力化を実現できます。

揚げ上がりの均一化・美しさ向上

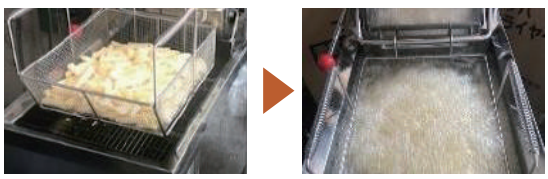
商品の均一化

オート調理なので、ベテランでも新人でも**均一な仕上がり**が可能です。むやみにすくい網で食材をかき回すことがなくなり、調理後もフライカゴで一度に油から上がります。→衣が無駄にはがれることもなく**均一に美しく揚がります**。

スマートホップアップ機能

省力化 省人化

温度と時間を入力すると自動でフライカゴが上下する機能。



自動調理機能によりフライヤーに常について作業することがなくなり、調理作業中に他の作業が出来るので作業効率化UP。

調理後に油切りへ掬う手間と、油切り後にバットへ移す手間も減らし効率UP。

食品ロス低減

食品ロス低減

揚げ過ぎや揚げ不足による廃棄。すくいミスによる床への落下による廃棄。→ゴミの削減や油の削減にもつながります。

教育時間短縮

教育時間短縮

オート調理なのでマニュアル化がしやすく
教育時間を短縮可能です。

[検証データ] 生産性向上

オートリフトを導入すると…調理個数が**150%にUP**
1人当たりの**生産量は180%にUP**

■ 検証概要 ※弊社調べ

使用機器	A店舗	オートリフト無フライヤー4台
	B店舗	オートリフト有フライヤー2台+オートリフト無フライヤー1台
検証期間	朝2時間	

■ 検証結果 ※弊社調べ

	A店舗	B店舗	生産性 比較数値
人 数	3人	2.5人	120%
総調理数	511個	769個	150.49%
総調理数 (1人当たり)	170.33個	307.6個	180.59%

後付けオートリフター

MAL-HU450
MAL-HU550
MAL-HU650

※別途、取り付け工事費がかかります。

型 式	MAL-HU450	MAL-HU550	MAL-HU650
後付け時外形寸法(W×D×Hmm)	450×650×1290	550×650×1290	650×650×1290
本体重量 (kg)	9	10	11
調理能力 (冷凍コロッケ60g)	240個／時間 (20個:1.2kg／回)	300個／時間 (25個:1.5kg／回)	360個／時間 (30個:1.8kg／回)
付属品	取扱説明書、保証書、舟形フライカゴ(専用)、着脱ハンドル(専用)		

OPTION

マッハフライヤー油槽用洗剤

Point1 人件費カット 洗浄作業の時間と日数を大幅削減

マッハフライヤー油槽用洗剤は、**週に1回**フライヤーに1袋入れて加熱するだけの簡単洗浄。しかも、**作業時間は10分**程度。
人件費が大幅節約できます。

Point2 油代OFF きれいなフライヤーは油の酸化を抑える

きれいなフライヤーと汚れをつけたフライヤーで酸化の速度を比較したところ、**同じ日数**ならきれいな方が**酸価値が低い**というデータを確認。 ※研究所にてデータ採取

Point3 洗浄力 ヒーター部分のこげつきをしっかり落とす

マッハフライヤー油槽用洗剤は、加熱することで**頑固な汚れ**もポロポロ落とします。

Point4 安全・安心 排水だけでも、洗剤はのこらない

排水しただけでも、洗剤の残留は0.1gまで減ります。
これはフライヤーの水を2t摂取すると身体に害を及ぼすレベルです。
つまり、食品に対しても**安全**です。