

DENBA FRYER

DENBAの鮮度保持技術を
油調理機器に転用



こんなお悩み
ありませんか？

- 油の劣化が早く、継ぎ足しや交換頻度が高い
- 毎月の油の使用量が多すぎる
- 油煙が多く、キッチン内の掃除に手間や時間がかかる
- 揚げるのに時間がかかるため、ランチ時の回転数に影響している

DENBA FRYERなら…

コストダウン

低温で調理、揚げ時間の短縮

- ▶ 省エネ
- ▶ 油の酸化を抑え長持ち

効率アップ

揚げ時間の短縮

- ▶ 調理の回転率が向上、機会損失防止
- ▶ 揚げ在庫を減らし、廃棄ロス削減

商品品質アップ

油吸収率を削減

- ▶ カラッとヘルシーな揚げ上がりでおいしさ増進

衛生環境アップ

水と油の結合を防ぎ油煙抑制

- ▶ 厨房内・店内をクリーンに維持、衛生環境向上
- ▶ 掃除コストの削減

油吸収シートへの付着量(揚げ1時間経過後)



通常フライヤー

DENBA FRYER使用

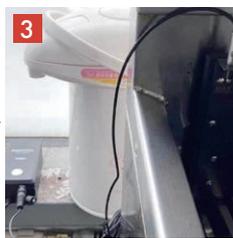
設置は簡単、既存フライヤーに設置するだけ!



放電板を底網へ挟む



底網を油槽へ戻す



本体と放電板をつなげる

【DENBA FRYER 仕様】

本体：W 70×D50×H155
放電板：W160×D70×H170
※1台に放電板が2枚付きます

- ガス、電気、IHに対応
- 1槽式、2槽式共に使用可能
- 放電板1枚で20Lまで対応
最大40Lの油槽までOK
- 電源ON後すぐに使用可能
- 100V電源使用、電力1W

DENBAの鮮度保持技術

水分子を微細振動させることで、水分子のクラスターを細かくしつつ、水分子の運動を活発にし食材の細胞を活性化させる技術です。鮮度保持の分野で広く応用されています。

4か月後のりんご



通常

DENBA使用

お問い合わせは
こちらまで

T-NET 株式会社 **ティーネット ジャパン**

戦略推進部 /
コーポレート本部 広報・マーケティング部

【東京】〒105-0023 東京都港区芝浦1-1-1 浜松町ビルディング28階

☎ 03-6722-2135

【大阪】〒541-0046 大阪府大阪市中央区平野町1-6-9 平野町KIビル4階

☎ 06-6228-7755