



株式会社ワールドアライアンスからのご案内

画期的な**ミニサイズ**に
大きなパワー!

油の酸化劣化を抑制し、
油長持ち、コスト大幅削減! しかも
揚げ物はカラッとジューシー。
お客様も店舗様も
大満足!!

手のひらサイズの
食用油酸化還元装置

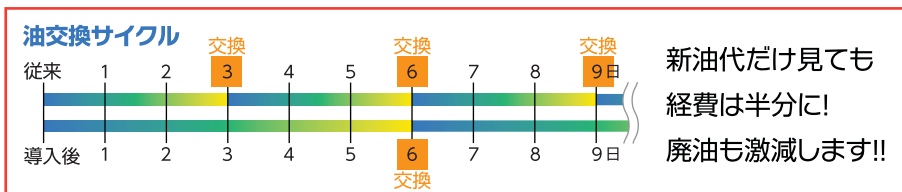
エコロ
Ecoro22

◀ **本体実寸サイズ**

W148×H100mm、
重さ僅か400gで
狭い壁面にも余裕の設置

Ecoro22を導入すると...

油が約**2倍長持ち**



衣は**カラッとサクサク**、中は**ふっくらジューシー**

揚げ温度は**低く**、揚げ時間は**短く**

黒ずんだ油でも衣の色艶はいつも**新油と同じ**

油煙・油臭を抑制して**快適作業空間**

プレートをフライヤーに沈めるだけの**カンタン設置**

コンパクトでお取扱いもお手入れも**ラクラク**

安定した強力パワーでも、電気代は僅か**月額10円**



22-Sシングルタイプ(25ℓフライヤー用)一式と
22-Tツインタイプ(2層フライヤー向け)本体 ※左下

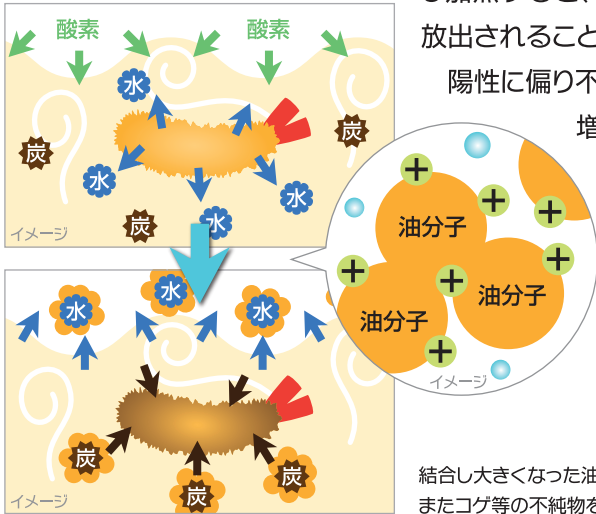
本 体		
形 式	22-S	22-T
定格電圧	DC-12V	
消費電力	1W	2W
発生電位	-4000V	-4000V×2
製品寸法	W148×H100×D49	
本体重量	400g	700g
電 流	1mA	2mA
材 質	ABS樹脂	
耐熱温度	100°C	
プ レ ー ト (耐熱温度)		
留め金	フッ素樹脂PTFE	(250°C)
板	ステンレス SUS304	(870°C)
コ ー ド	テフロン線 2m	(250°C)
ACアダプター		
DC12V 1A 1.5m		

製造元	株式会社日省エンジニアリング
総販売元	株式会社ワールドアライアンス 〒140-0013 東京都品川区南大井6-5-13 第2レインボービル205 TEL: 03(5767)6711 FAX: 03(5767)6722
代理店	



手のひらサイズの 食用油酸化還元装置 Ecoro22

食用油劣化のメカニズム



加熱前の油分子は陽性原子と陰性原子がバランスを保ち安定しています。しかし加熱すると、油面では空気中の酸素が取り込まれ、食品からは水分が油中に放出されることで陰性原子が減り、酸化と加水分解¹⁾が促進されます。

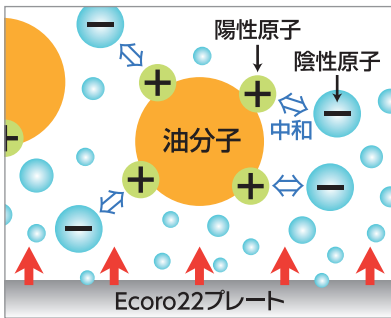
陽性に偏り不安定化した油分子は加熱重合²⁾により粘度が上昇します。粘度が増した油は熱交換率が低下し揚げる力が落ちて、揚げ上がりの質や、調理の温度・時間の効率が悪化してしまいます。また水分で油が分解され始めると、油煙・刺激臭・泡立ち等が起こります。

これらの劣化はすべて、油分子の周囲の陰性原子が急激に減少し、油分子が不安定化する事で始まります。油の劣化を防ぐには、陰性原子を補うことが重要なのです。

- 1) 加水分解: 水で遊離脂肪酸が発生し、酸化値が上昇する現象。
- 2) 加熱重合: 油の分子が結合し、大きな分子となり粘度が上がる現象。

結合し大きくなった油分子が水分子を包み込み、蒸発とともに空中に放出され作業環境が悪化する。またコゲ等の不純物を取り込んだ油分子がネタの衣に浸み込み、揚げ物の色艶を悪くしてしまう。

Ecoro22を導入すると



Ecoro22が補う陰性原子で中和・安定され、油分子が小さくサラサラの状態に保たれる。油分子は小さいほど熱交換率が高くなり、水分は素早く蒸発する。

Ecoro22は、フライヤー内に設置したプレートから強制的に多量の陰性原子を放出する事で油分子を中和・安定化させ、油分子同士の結合を抑えます。

このメカニズムにより確実に油の酸化劣化が抑えられ、さらに発生する電磁場の作用で油が活発化します。

- ☆揚げ時間が2～3割短縮し、油切れも良いため作業速度が向上します。
- ☆揚げ温度を5～10℃下げられるため、電機・ガス代の削減にも寄与します。
- ☆カラッとジューシーに揚がり、揚げ置き後もベタツキがなくカロリーオフに仕上がります。
- ☆油煙・油臭・油泡が抑えられ、衣服や髪などのベトベト感や目の痛みが無くなります。
- ☆油が約2倍長持ちするので経費削減効果は絶大です。当然廃油も減るため環境に優しい運営が実現します。

黒ずんだ油でも、衣の色艶はいつも新油と同じ

油の色の黒さはネタの衣等のコゲなどです。Ecoro22で陰性原子を補充すると、ネタの衣がコゲ等を吸い込む前にカラッと揚げてしまい、ネタの黒色化を防ぐのです。

今までは「こりやダメだろう?」と交換していたほど油の見た目が真っ黒でも、油本来の熱交換率を持続させるので、仕上がりはキレイなキツネ色! 多くのご愛用者様が、皆、ビックリされる効果です。



こんなに黒ずんだ油で揚げても実際に揚げたメンチカツはきれいなキツネ色でおいしそう!

フライヤーに沈めるだけの簡単設置

Ecoro22のプレートはそのまま網の上に置いて、網の下に置いて大丈夫。お手入れも付着したゴミを落とすだけで良いのでお手軽です。使い勝手の良さがEcoro22の特徴です。



左: 網の上に設置 / 右: 発熱棒の下に設置

※プレートの金属部分とフライヤー内の金属部分が接触しないよう、ご注意ください