

導入店様の声

ナゴヤドーム フードコート様「カラット君」導入例

(コカ・コーラセントラルジャパン株式会社様 導入)



店長 井上様 コメント

カラット君導入後、フライオイルの使用量の約40～50%の削減効果が得られました。特に、ポテトフライの揚げが良くお客様が混み合う時間帯のまとめ上げの時でも、長時間カリカリ感が保てるようになり、従来温度の180℃を5℃下げても以前と同様の揚げ具合でした。

厨房内の油煙、油臭がほとんどなくなり、油酔い、換気フィルターの汚れ、洗髪時の油汚れが少なくなりました。

また、ナゴヤドーム指定の試験紙（酸価検査）の判定でも、使用期間が延び、フライオイルの交換作業が減少して作業効率がアップしました。

（女性のフライオイル廃棄作業は、かなり負担になっていましたが、作業回数が減り、大変うれしく思いました。）