

導入店様の声

惣菜用 連続自動フライヤー 導入例



株式会社 ニューフジフーズサービス
ふじみ野キッチン様



平成 21 年 6 月導入。例えば手作りトンカツの仕上がりは、衣の油切れが良くサクサク感が増し、中身はジューシーで味も以前より更に良くなった。揚げ物全体にカラット感が増して、同一フライヤーで異種類の天種を揚げても、臭いの移りがない。油煙・油臭・泡立ちも全く見られない。

油の交換も180ℓを月3回実施していたが月1回で済み、それでも劣化は少ない。油の注ぎ足しは毎日18ℓ缶を2缶足していたが1缶で済み、油の使用量が導入前は18ℓ缶換算で月間約100缶を使用していたが、「カラット君」を導入して約50缶になり、半分の約50%の削減ができた。これは大きいです。現場で働いている工場スタッフ達は、こんなに良いものがあったならもっと早く導入して頂きたかったと、「カラット君」を絶賛している… (高梨英之)責任者様 談。