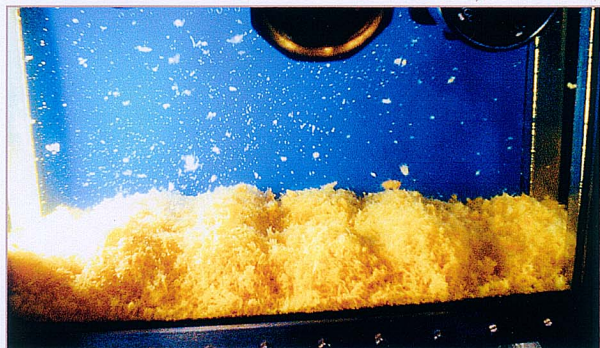


WATER CLEAN FRYER

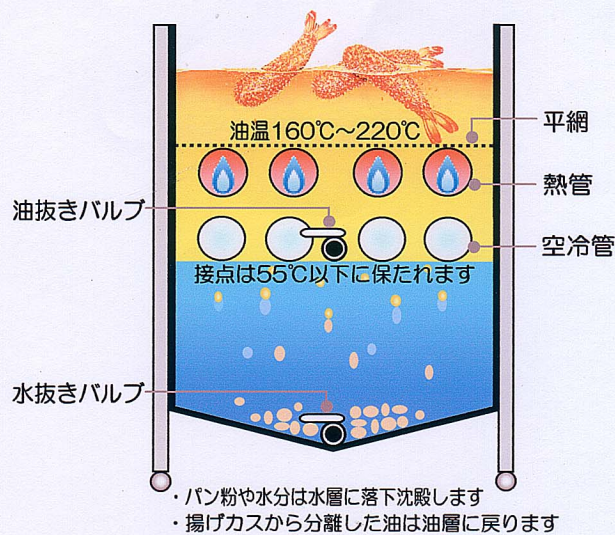
水と油で美味しく揚がる！しかも経済的！

■水層にパン粉が沈んでいく様子

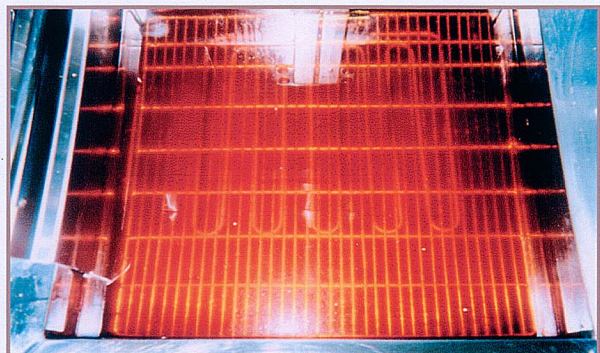


写真は、生パン粉使用のとんかつを揚げています。カスは油層に溜まることなく、水層に落下沈殿していきます。従来タイプのフライヤーは、このカスや食材のドリップなどすべてが油に溜まり、熱せられていくことによって炭化し、油の劣化を早めるだけでなく、油煙の元凶ともなっていました。

■構造図



■から揚げ80kgを揚げた後の油の状態



ウォーターフライヤー

比べてください



他社フライヤー

油の消費量1/2以下を実現！

- 実施店舗：H亭一ノ瀬店
- 実施期間：7月24日～8月21日(29日間)
- テスト機：RK80WT(2槽式)
- 比較方法：他社フライヤー昨年データより比較
- サラダ油：単価 3,250 円

期 間	7/24～8/2		8/3～8/12		8/13～8/21	
	消費油量	油 代	消費油量	油 代	消費油量	油 代
他社フライヤー	8缶	¥26,000	8缶	¥26,000	8缶	¥26,000
ウォーターフライヤー	4缶	¥13,000	4缶	¥13,000	3缶	¥9,750
削 減	▲4缶	¥13,000	▲4缶	¥13,000	▲5缶	¥16,250

* ウォーターフライヤーは実施期間中油交換なし。

■テスト結果

比 較	ウォーターフライヤー	他社フライヤー
消 費 油 量	11缶	24缶
油 代	¥35,750	¥78,000
削減益月間	¥42,250	
削減益年間	¥507,000	
削減益10年間	¥5,070,000	