

マツブツ通信

vol.20

多機能分子調理器「WOW」のご案内

商品動画は
こちら



サラダ油高騰問題！
テイクアウト品質向上！
油跳ね、油煙、厨房環境！



『WOW』が
解決致します！

今お使いのフライヤーにWOW本体のトランスと、電極パネルを取り付けるだけ。

誰でも簡単に職人のような揚げ物を揚げるができるので、時短やコストカットなどのメリットを店舗にご提供できるのが最大の魅力です。

また、分子調理器ならではの調理法で、商品開発も次々と考案できます。

オリジナリティあるメニューで競合店舗との差別化にも応用いただけます。

衣が吸収する油量 **大幅カット**

揚げ油の寿命が最大 **30%** 長持ち

揚げ時間を最大 **25%** 短縮



一般的なフライヤー調理との違い



一般的なフライヤー



WOWを使用したフライヤー

動画で確認
比較実験！



- ・WOWは水分に作用することで、揚げ物に含まれる水分の沸騰による爆発が小さくなります
- ・爆発が小さくなることで揚げ種や衣に穴が開かず、油の吸収を抑えます
- ・また、揚げ種の水分を逃さず、旨みやジューシーさを閉じ込めます



只今、初回10台限定特価キャンペーン実施中！
デモ機もあります!! お気軽にお問合せ下さい

関連商品のご案内

2021.6.1

デジタル食用油テスター〈testo 270〉

食用油の劣化度を数値で管理します



使える油
すててませんか?

防水
IP65

ケース
付き

フライ油の劣化度をデジタル表示

testo 270は、食用油の劣化度を示すTPM（極性化合物）値と油温度を画面にデジタル表示する食用油テスターです。testo 270はフライ油の劣化指標の一つであるAV（酸価）値だけでなく、重化合物などを含めた総量であるTPMで油全体の劣化度を評価します。（天然の食用油が対象です）

特長

- ・誰にでも劣化度がわかりやすいデジタル表示
- ・200℃までの油で測定可能
- ・本体がIP65の防水仕様なので水洗いできて衛生的

機能

- ・ディスプレイの色が変化アラーム機能
- ・ホールド表示
- ・誤操作を防止するロック機能（PINコード使用）

ディスプレイの変化



利用可能 しい値付近 しい値超過

色とTPM(値)の関係

- 緑 TPM(%) : 0.5% ~ 19.5%
- 黄 TPM(%) : 20% ~ 23.5%
- 赤 TPM(%) : 24%以上

※初期設定値(設定変更可)

	極性化合物 (TPM) %	温度
センサ	静電容量式センサ	PTCサーミスタ
測定範囲	0.5~40%	+40~+200℃
精度±1digit	±2.0%TPM (+40~+190℃)	±1.5℃
分解能	0.5%	0.1℃
測定可能なフライ油の温度範囲	+40~+200℃ ご注意:+200℃以上でエラーとなります。+190℃以下でご使用ください。	
動作温度	0~+50℃	
バッテリー(寿命)	単4乾電池×2 連続使用 約25時間(測定回数 約500回)	
保護等級	IP65	
外形寸法	170×50×300mm	
質量	255g(バッテリー装填時)	

※詳しくは担当営業まで。



株式会社 飯田マツブツ

〒395-0804 長野県飯田市鼎名古熊 2417-1

☎ 0265-21-1177

fax 0265-21-1178