

Add-on DEPAK Fryer

あなたのフライヤーを 性能アップ。

磁石で

フライヤーに取り付けるだけ！

※フライヤーイメージ：Add-On DEPAK Fryerはフライヤー本体ではありません。



誰でも美味しく

調理時の酸化を抑え、誰でも風味良くカラッと揚げられます。



油が長持ち！

※AV 値は東洋濾紙(株)ADVANTECの加熱油脂劣化度判定用試験紙 AV-CHECK を使用

1週間使い続けても、脂肪酸の量を示すAV値3以下を実現。



再加熱しても美味しい！

食材の再加熱まで酸化劣化を抑制、美味しさを長く保ちます。



油臭を抑え衛生的

厨房が汚れにくく清掃手間を減らし、労働環境も改善します。



毎月定額低コストの
サブスクリプションサービス



コンセントと磁石で
取付簡単



本体動作機能は
100%保証

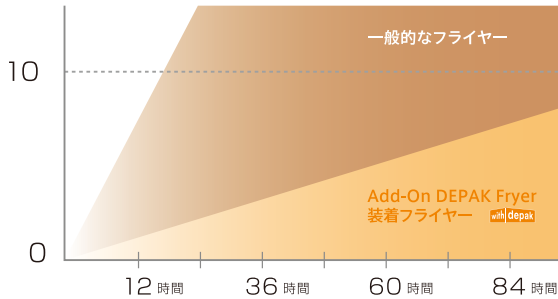


マイページで
利用確認OK

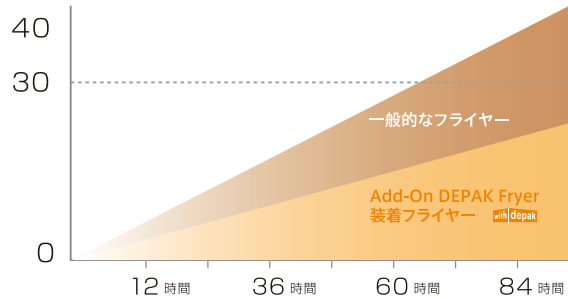
サンテツ技研の DEPAK 装置をフライヤーに使用することで、揚げ油はもとより、食品にも酸化抑制効果をはたらいて、より一層美味しい仕上がりになるとともに、労働環境の改善や運営コストの削減など様々なメリットが得られます。

📈 植物油の加熱調理に伴う経時変化

過酸化物価 (POV) の変化



酸化 (AV) の変化



📄 油脂は酸化によって変化します。このときの過酸化物の量を示すのが過酸化物価 (POV) の値で、さらに分解されて出来た脂肪酸の量を示すのが酸化 (AV) です。いずれも数値が高いほど品質の劣化が進んでいるということです。

🔍 フライヤーの実例比較テスト

串かつの熱(酸化)ダメージの比較

一般的な
フライヤー



衣を剥がすと肉が縮んで変形し、見た目も悪くなり、流出したドリップが白く塊になって、露出している。結果、味・食感ともに落ちてしまい、温め直すと美味しさは更に落ちる。

揚げ油の酸化変化比較



with depak
を装着した
フライヤー



衣を剥がしても肉の縮みや型崩れが少なく、ドリップの流出がほとんど見られない。味・食感ともに良好で、きれいに美味しく仕上がり、温め直しても美味しい。



📄 油脂は主に熱・酸素・水の影響で劣化します。劣化により着色や臭いが発生し、それは揚げ物にもうつります。さらに臭いは厨房外に広がる場合もあります。鮮度を気にするお客さまにとって、色や臭いはとても大切な購買判断の要素でもあります。

詳細とお申し込みは WEB にて承ります

