

2010年6月1日

株式会社グリーンナイザー

株式会社グリーンナイザー(本社:東京都中央区新川2-18-10コヒナタビル3F、代表取締役:原 武志)は、スーパー、惣菜、弁当など食品加工業界向けに食用油酸化抑制装置Gフライヤーの特別仕様の発売を開始いたしました。

## Gフライヤー特別仕様の特徴

### 環境にやさしい

食用油交換頻度が低減することは、廃油排出量の減少させます。その結果、廃油処分費用の削減につながるばかりではなく、環境汚染対策の一環として生活環境の浄化に貢献できます。(食用油は1.5から2倍長持ちします)

### 健康的

酸価が進んだ油を使用して揚げた食材を食すると健康に悪影響を及ぼします。揚げ時間の短縮と油温を下げても同様に揚がることで発がん物質のアクリルアミドの生成が抑制され、含油量の少ないヘルシーな揚げ上がりになります。

### 作業環境改善

Gフライヤーを使用されると、通常の揚げ温度より、5~10℃程度下げて揚げても同じ揚げ状態を可能とします。油温度を低下させることにより、油煙が少なくなり作業環境が改善されます。

### コンパクト

Gフライヤーは、本体・発生端子ともにコンパクトに出来ているため、場所を選ばず設置でき、作業の邪魔になりません。また、取り外しが簡単のため清掃が容易です。

### メンテナンス

消耗品がないため、メンテナンスフリーです。

### ランニングコスト

微弱電流しか流れませんので、電気代は1ヶ月使用しても、5~20円程度です。

既存の標準タイプに比べ、電位発生端子(電極板)の脱着が可能で作業環境に合わせた設置が可能です。

※1槽用フライヤーから6槽用フライヤーまで対応可能

※食用油の抑制効果は、約2倍

本製品は、財団法人東京都中小企業振興公社の中小企業ニューマーケット開拓支援事業の認定商品になりました。

財団法人東京都中小企業振興公社のビジネスナビゲーターによる販路開拓支援商品です。

製品名：食用油酸化抑制装置：Gフライヤー特別仕様



**製品説明**

Gフライヤー特別仕様はマイナス高電位発生装置とマイナス高電位出力線と中継ボックスで構成されています。フライヤー油量・油槽によって、製品を選択出来ます。機種は12種類（1槽用から6槽用）まであります。又、お客様のご希望により、マイナス高電位発生装置本体を防水型の仕様に変更も出来ます。

**【製品仕様例】**

商品名 Gフライヤー特別仕様 2槽用（25L×2槽）

型式番号 GFSP-2

仕様 マイナス高電位発生装置発生電位 -2300V

電流値 1mA以下

マイナス高電位出力線の長さ

本体から中継ボックスまで3m

中継ボックスから中継ボックスまで1m

中継ボックスから発生端子まで1.5m

この製品仕様で、食用油酸化抑制効果は約1.5倍から約2倍になります。

実用新案第3147906号の出力線脱着方式は設置されているフライヤーの直ぐ上に中継ボックスを設置し、マイナス高電位発生装置は最適な位置に設置し、出力線を設置された中継ボックスまで延ばす事が出来ます。

**本製品の優位性**

- ①製品仕様が12種類あります。1槽用から6槽用まであります。
- ②価格は他社製品の1/2から2/3程度です。
- ③出力線脱着方式は実用新案第3147906号で登録済。

会社名：株式会社グリーンナイザー

担当者：原 武志

TEL：03-3552-5855

FAX：03-3552-5857

〒104-0033 東京都中央区新川2丁目18番10号 コヒナタビル3階

URL：<http://www.gfryer.com/>

E-MAIL：[hara@gfryer.com](mailto:hara@gfryer.com)