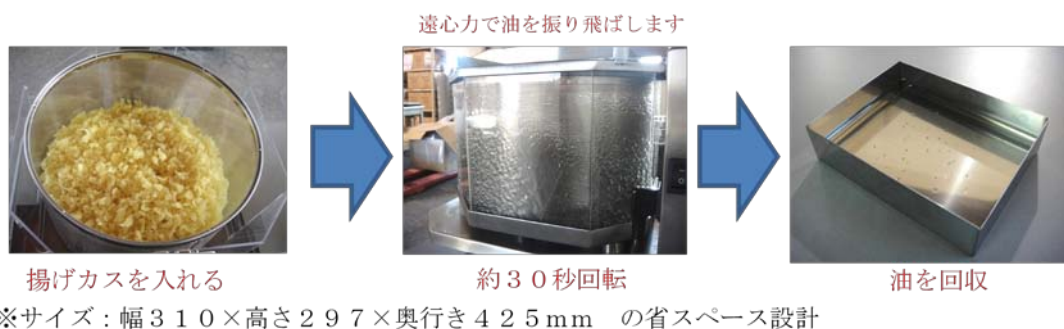


ヘルシーではありません！『天かす+OCM=油代削減！』

近年、油が高騰しており揚げ物を扱う飲食店、スーパーの皆さまには頭の痛い問題かと思
います。弊社のオイル・カットダウン・マシン、実は油代の削減にも有効です！
お店で発生する天かすから回収した油をリユースして、コストを削減しませんか？！

ポイント① 【簡単・速い・省スペース】



ポイント② 【驚きの油回収率】

生パン粉の場合、**45.2%の油を回収、再利用可能**

	揚げカス	回収した油	回収率
生パン粉	1000g	452g	45.2%
ドライパン粉	1000g	417g	41.7%
天カス	1000g	355g	35.5%

ポイント③ 【高いコストパフォーマンス】

1日10kgの揚げカスがでる場合、**年間約40万円のコスト削減**

1日の揚げカス量	油回収金額
1kg	約4万円
2kg	約8万円
3kg	約12万円

1日の揚げカス量	油回収金額
5kg	約20万円
8kg	約32万円
10kg	約40万円

※油代：4,000円/缶(16.5kg) ⇒ 242円/kg、回収率：45.2% にて算出

ポイント④ 【廃棄物処理費用も削減】

1日10kgの揚げカスがでる場合、**年間約3.6万円のコスト削減**

1日の揚げカスが10kgの場合



1日4kgの廃棄物を削減

(油回収率40%、10kg×0.4=4kg)

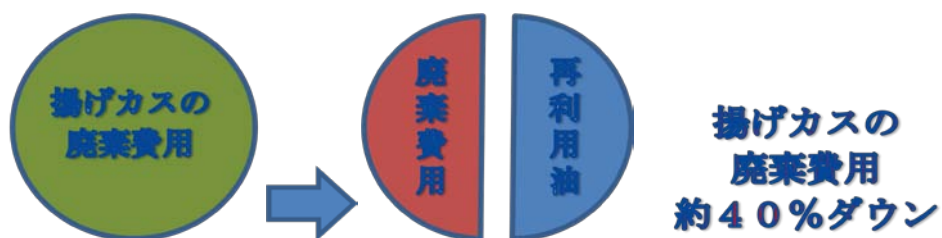


1日100円(年間3万6500円)の廃棄費用削減

(廃棄費用25円/kg、25円×4kg=100円)

1日の揚げカス量	削減廃棄費用金額
3kg	約1万円
5kg	約1.8万円
8kg	約2.9万円
10kg	約3.6万円

※揚げカスの廃棄時に、火災予防で水をかけている場合は、上記よりも削減効果は高くなります。

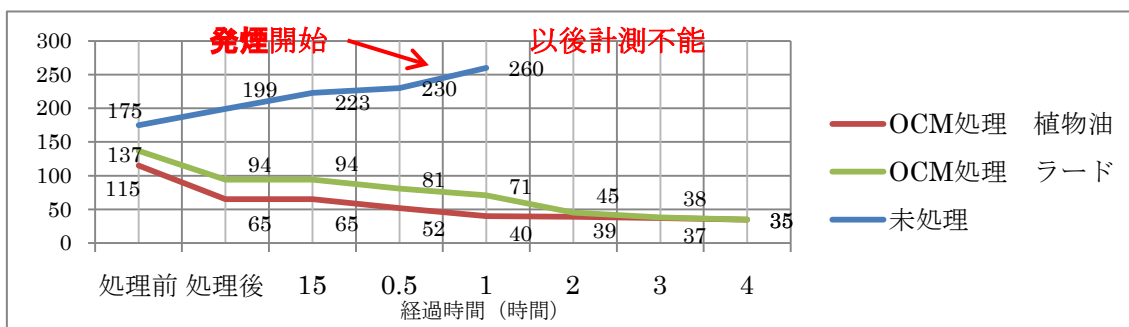


ポイント⑤ 【自然発火の防止】

火災の原因となる自然発火を防止します。

OCM処理により、揚げカスの温度を低下させます。

↓揚げカスの温度



ポイント⑥ 【無料デモ行います】

『百聞は一見にしかず』です。
デモにてその効果を体験して下さい。