

食用油の酸化・劣化防止装置「Gフライヤー」

概要・品質・性能

既存のフライヤーに装着する食用油の酸化・劣化防止装置。フライヤー内部に高電圧の静電エリアをつくり、油の分子を細分化して、熱効率を高めながら油の鮮度を維持する仕組み。油の使用量節約、油交換頻度の低減により、コスト削減に貢献。既存の小型フライヤーから大型自動フライヤーまでほぼ全てのフライヤーに対応でき、油量は15～1500リットルまで対応。



用途

- (1) 給食センター、コンビニのベンダー工場
- (2) レストランや弁当チェーンなどの外食産業
- (3) 食堂や居酒屋の小規模店舗

技術移転

- (1) 形態 部品・製品の供給、特許実施権供与
- (2) 相手先 食品業界に参入している機械メーカー（食品業界を熟知した機械メーカーで新規市場開拓を希望する会社）
- (3) 地域 国内・海外いずれでもよい

実用化・情報

〔試作・実験〕完了
 〔製造・販売実績〕有り
 〔技術情報の提供〕技術資料、パンフレット、特許公報等、サンプル
 〔情報提供者〕(株)グリーンアイザー
 〔連絡先〕(財)りそな中小企業振興財団 事務局
 TEL.03-3444-9541 FAX.03-3444-9546

特許等

出願人：原 武志
 出願番号：特願平11-231818号
 出願日：平成11年7月15日
 公開番号：特開2001-25382
 出願日：平成13年1月30日