

厨房のフライヤーをパワーアップする調理サポート器具 **取付簡単**

Oil-KeePer DF α

オイルキーパー ダイヤモンドフライ

ジューシーで低カロリー
冷めてもおいしい

揚げ物調理の仕上がりが **“大きく向上”**

☑ 油のコストが掛かる

☑ 健康志向で油モノ離れ ☑ 厨房が汚れやすい

揚げ物調理にお悩みの店舗様に

オイルキーパーDF α を

お使いのフライヤーに取り付けるだけで

性能が向上します

- 👑 油の使用量が減り **コスト削減**
- 👑 揚げ物の油っこさが減り **ヘルシー**
- 👑 食材の旨味が生きる **仕上がり**
- 👑 油煙・油臭が減り **厨房・店内環境の改善**



Oil-KeePer DF α オイルキーパーダイヤモンドフライ α

オープン価格

本体サイズ:180×130×33(mm)

電源:100V 消費電力:3w以下

※本体+左右電極版・背面プレート・各ケーブル一式

設置イメージ



1 左右の電極板と背面プレートをコの字型に組立て



2 本体に各ケーブルを繋げる

お手入れ簡単 洗浄は電極板からケーブルを外してそのまま電極板を洗うだけ



Aを油槽に沈める
BをAに接続するだけ

※一般家庭用電源
(AC100V)で使用可能

1カ月の電気代は

24時間

つけっぱなしでも

50円前後

※特注のフライヤーや網等を使用していた場合の設置実績もございます。ぜひご相談ください。

シェルパ株式会社(Sherpa)は飲食ビジネスのスペシャリストとして、品質を勝負に、お役に立つ商品とサービスを提供しています。

Oil-KeePer DFα

オイルキーパー ダイヤモンドフライ



導入すると良いこと色々

カロリーカット ※

食材名	未使用	オイルキーパーDFα使用	差異
コロッケ	325kcal/100g	254kcal/100g	21.8%▼DOWN
エビフライ	386kcal/100g	300kcal/100g	22.2%▼DOWN
カキフライ	368kcal/100g	297kcal/100g	19.2%▼DOWN

油切れがよく、低カロリーでヘルシーに。

スピード提供 ※

食材名	一般調理時間	DFα使用調理時間	短縮率
エビフライ	4分	2分30秒	37.5%
コロッケ(冷凍)	5分	3分30秒	30.0%
白身フライ(冷凍)	4分	2分30秒	37.5%

揚げ時間、湯切り時間が短く、提供がスピードアップ。

美味しさ、出来栄え向上

- ◎外はサクサク、中はふんわり。
- ◎食材の旨味もしっかりと閉じ込められ、素材本来の美味しさが楽しめる。



未使用



DFα 使用

他にも色々

- ◎揚げ調理をしながら同じ油槽で、焼き調理、蒸し調理、煮物の下処理などが可能に。
- ◎一度に異なる食材の調理が可能。臭い移りにくい。
- ◎オイルミスト減により、油臭減。キッチン、店内の清掃回数減。
- ◎突沸が抑制され油ハネしにくい。
- ◎油の寿命は平均30%長持ち。※

※使用状況により異なります



その秘密は
Oil-KeePer DFα
独自のトリプルウェーブ
進化をもたらす**3つの効果**

分子調理

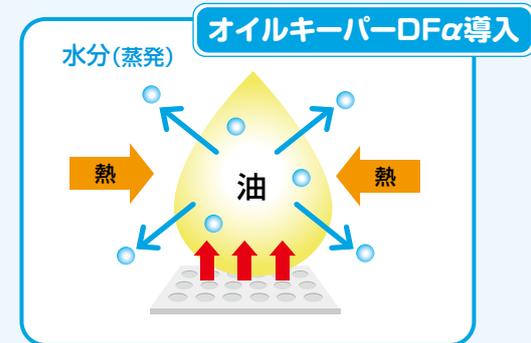
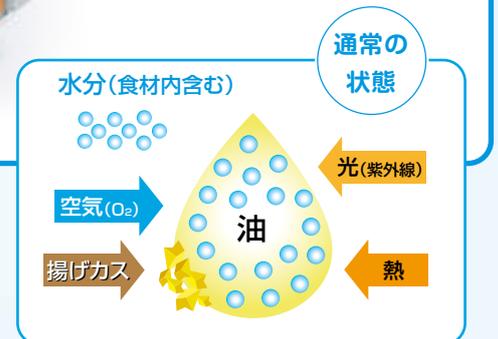
電子コントロールで油に溶け出した水分の蒸発を促し、油温低下を防ぎます。

遠赤外線調理

遠赤外線コントロールで短時間で中まで熱を通します。

電子調理

水分子コントロールで1秒間に**5万回**の電波振動を起こし、油内・食品内の水分を瞬時に小さく分解。食材からの水分流出を防ぎ、同時に油の侵入を防ぎます。



より**美味しく**、より**ヘルシー**に、より**早く**、より**安全**な調理が可能になります！

オイルキーパー DFαのお問い合わせ・無料見積り・資料請求は



TEL.0774-28-6223

シェルパ株式会社 | 〒611-0021 京都府宇治市宇治宇文字2番地47号
TEL:0774-28-6223(代) FAX:050-3737-9366
※FAXは24時間365日受付

<http://www.sherpa-sv.co.jp>