

ASMO通信3月号



2023年

<https://as-mo.co.jp/>

まだまだ収まらない値上がり・コストアップ、、、

少しでもコスト押さえたそんなあなたに！！



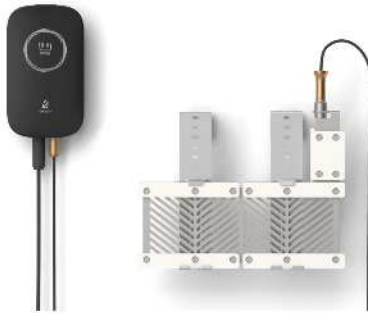
株式会社GIANT

FRIEDTECH

のご紹介

本体

コントローラー付きで機器の状態をいち早く確認できます。



取付



249,800 (税別)

設置方法は簡単！

今お使いの業務用フライヤーに入れるだけでOKです。

油の使用量を

半減！大幅なコストカット。

例)



22.5缶/月



10缶/月

席数250席の居酒屋では

年間90万円削減の事例も！

食材への油吸収と劣化を押さえるので

誰でも美味しい揚げ物に仕上がります！

足し油の量も減り、面倒な作業の回数も半減。

株式会社 アスモ ENAMO

<https://www.as-mo.co.jp>

札幌 アスモ

検索



Mail: office@as-mo.co.jp

TEL: 011-815-8686

札幌市豊平区豊平2条8丁目1-40

ここがすごいよ！

FRIEDTECH



油の粒子を細かくするテクノロジーで食材への**油の吸収と劣化**を押さえ、**油の使用量を約半分に削減**。

FRIEDTECHを
使用すると、



- ・衣の色付が抑えられる。
- ・油からの煙が抑えられる。
- ・油が劣化しても油切れが持続。

- ・オイルミストも減りわずらわしいダクト**清掃もカンタン**に
- ・危険な突沸も抑え、**安全で清潔**な調理環境を保てます

食材への**油の吸収と劣化を抑える**ので、
誰でも**美味しい揚げ物**に仕上がります。

通常フライヤーでの調理

- ・食材から旨味・水分が
油に流出
- ・この水分が「突沸」・
「オイルミスト」の原因
- ・旨味が流出した
揚げ物に、



FRIEDTECHでの調理

- ・油が電極パネルを通過。
キャビテーション振動により
油を細分化
- ・細分化した油が食材に密着。
食材への熱効率が向上し
揚げ時間の短縮
- ・揚げ物の衣の破裂を抑え、
水分と旨味の流出を抑制
- ・油煙と突沸が抑制



株式会社アスモ
<https://as-mo.co.jp/>

札幌市豊平区豊平2条8丁目
電話(011)815-8686
FAX(011)815-7150