

# コスト半減・おいしさ倍増の 食用油還元浄化装置

# インスパイヤー



これ1台で  
問題解決!!

・油の消費量が大幅削減  
・美味しさ倍増&油の質が  
長持ち

特許出願中、大阪府知事経営革新システム認可

- ✓設置工事不要のコンパクト設計
- ✓散気管を沈めスイッチONの簡単操作
- ✓1ヶ月数十円の超節電設計
- ✓1台で数台のフライヤーに使用可
- ✓大容量フライヤー対応
- ✓ほとんどの食用油に対応
- ✓食品安全基本法に基づく安全設計
- ✓メンテナンスフリーの耐久性製品

## 導入実績

レストランチェーン、ファーストフード、  
百貨店、ホテル、食品工場 など多数

## お客様の声

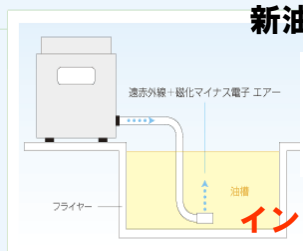
- 揚がりよし、特有の油臭さがなくなった
- 揚げものがサクサクで美味しくなった
- 衣服や髪毛に付着する油臭が解消した
- 食用油入れ替えと廃油処理が減った
- 新油購入コストが半額になった

## 食用油を使用する あらゆる業務に

- ◆新油性能の延長効果
- ◆油の粘度抑制
- ◆厨房の油臭抑制
- ◆廃油量削減
- ◆コストダウン、売上アップ

## インスパイヤーの原理

新油は使用すると、食材中の水分や空気中の酸素によって酸化し、劣化します。



還元・浄化



インスパイヤーは、遠赤外線磁化マイナス電子を拡散し、新油の状態に戻します。

## インスパイヤーでコストダウンと売上アップを両立

販売元

株式会社 MASS

〒540-0026

大阪府中央区本町 1-1-10 リンサンビル6階

TEL: 06-6966-0044 FAX: 06-6966-0045

お問合せは・・・