

電子分離調理器

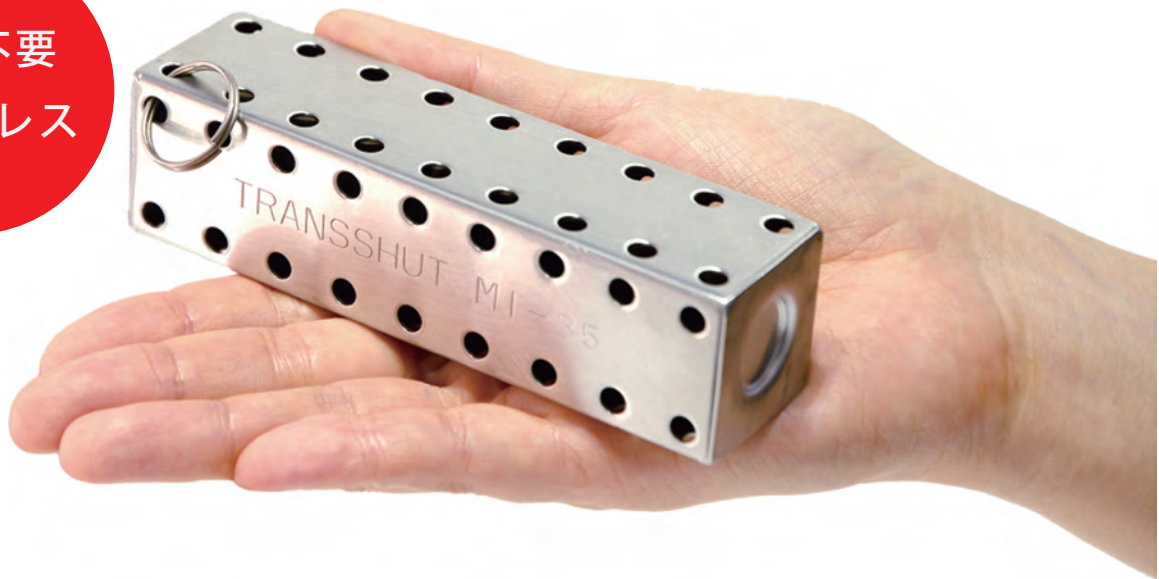


FOODS INNOVATION

## プロが絶賛

揚げれば分かるこの違い  
揚げ物と厨房環境を変える

電源不要  
コードレス



## 手のひらサイズのテクノロジー

フライヤーに入れるだけで油の酸化を抑制させる最新のテクノロジー  
電源も工事も不要で簡単に導入していただけます

### 【トランスシャットα 製品概要】

■本体サイズ：W120mm × H32mm × D32mm ■重さ：185g

・トランスシャットα1台の対応能力は25ℓ油槽が目安です。

・1油槽に対しトランスシャットα1台を使用します。

# トランスシャットαが5選ばれる理由

売上貢献 人材確保

1

## 油の切れが格段に良くなります

トランスシャットα1台の対応能力は25ℓ油槽が目安です。油槽網上の一番奥、もしくは右奥か左奥に置いてご利用ください。油温が40℃を超えたら、菜箸で油がサラサラになったことがご確認いただけます。是非、トランスシャットαの有、無で油の切れをご比較ください。

2

## 熱伝導が良くサクッとジューシー、鮮味をくわえて美味しさ長持ち

熱伝導が良く通常より早く揚がります。設定温度を5～10℃下げるか揚げ時間を短縮してください。お客様に早く提供できます。トランスシャットαは油槽内を電子で満たし、油と衣、水分を分散し酸化を抑制します。その結果、油の吸収を抑え衣はサクッと揚がり、中身はとてもジューシーに仕上がります。冷めても美味しさ長持ち。

3

## 油の臭い・汚れが大幅に削減

調理時、吹き上がる水蒸気に油がまとわりつかないため、「油煙」の発生を劇的に抑えられます。衣類や髪に付着する「油臭」や油槽周りの「汚れ」を大幅に削減し、快適な厨房・店内環境に改善します。

4

## 手間も省け、油のコスト削減

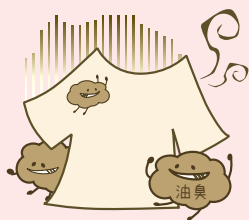
調理時、食材同士が離れやすくなります。(軟骨唐揚げや手羽先など)油が黒くなっても「色うつり」や「臭いうつり」せず、長持ちするので交換回数も減ります。

5

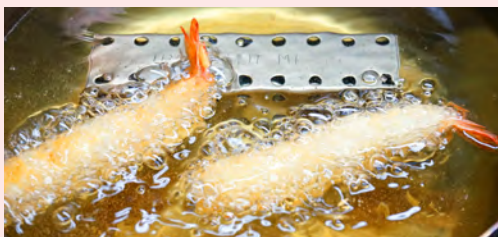
## 電源不要でコードレス、お手入れ簡単

1日1回軽く中性洗剤で洗い、15分ほど煮沸をし乾燥させてください。(室内乾燥で3～5時間目安)油槽に入れっぱなしは厳禁です。なお、食洗機での洗浄はおやめください。

### 店内の油臭を大幅に削減し リピート率をアップ!



揚げ物の調理を行うと厨房や店内は油の臭いが漂います。衣類や髪に臭いが付着するのを嫌がる方が沢山いらっしゃるのも事実です。トランスシャットαを利用することにより、油臭や汚れを大幅に削減しリピート率のアップが狙えます。



### 店舗販促やメニューでの告知で 売上アップに貢献!

揚げ物は「カロリーが高い」「食べると太る」「身体によくない」



そんなイメージを持たれます。そのため店頭や店先で、買おうか?入ろうか?と悩むお客様は沢山いらっしゃいます...そこでお客様のために「身体にやさしい抗酸化油で調理しています」とアピールすることにより、お客様の購買意欲を高め、売上アップが期待できます。揚げ物店の店頭で!お惣菜コーナーで!ぐるなび等の自店舗販促に!メニュー告知に!是非ご活用ください。

- 製品の仕様・デザインは予告なく変更する場合がございますので、予めご了承ください。
- フライヤー本体の性能、油や食材、管理方法によって効果が異なります。

ご不明な点等ございましたら  
お気軽にお問合せください。

 株式会社ビーフリー

東京都新宿区高田馬場 3-35-2

AD高田馬場ビル3F

TEL: 03-5330-7446

FAX: 03-5330-7366

URL <http://www.befree.co.jp/>