



## 揚げ物を美味しく、油を効率よく

### 食用油活性システム トモマックス

お使いのフライヤーに「マックスプレート」を設置するだけで揚げ物が美味しく揚げられます。

使用後の油を「マックスフィルター」で、濾過することにより油の寿命を延ばし、コストを削減します。

この2つの組み合わせにより、美味しさと節約を両立させたシステムが「トモマックス」です。

トモマックスシステムは、プレートとフィルターの2点一式で構成されたもので、他社製品と比べて導入が容易。

- ・ 高額な初期費用を抑えて、レンタル方式。
- ・ 設置や保管が簡易。
- ・ 電気代、濾過助剤、フィルターのランニングコストがほとんどかからない。
- ・ 清掃やメンテナンスの手間がシンプル。

MCMN・グループ

<http://www.mcmngroup.biz>

所在地 〒538-0052 大阪市鶴見区横堤 5 丁目 3 番 6 号 606 号室

事業所 〒554-0011 大阪市此花区朝日 2 丁目 18 番 8 号 3F-122 号室

電話・FAX (06)6912-3602 E-mail [m.matsumoto@mcmngroup.biz](mailto:m.matsumoto@mcmngroup.biz)

発売元:トモテクノ株式会社 東京都中央区入船 3 丁目 1 番 10 号 中銀京橋ビル 3F

## Q&A

なぜ美味しく揚がるのですか？

イオンと遠赤外線効果で分子を振動させて熱効率を改善し、揚げる時間を短縮させることにより食材の旨味を逃しません。また、食材の油吸収が低減することによりカラッと揚がるからです。

なぜ油臭や油煙が減るのですか？

マイナスイオン効果で油臭を分解します。さらに油の温度を下げて使用するため、発生する油煙が少なくなるからです。

なぜ油の使用量が削減できるのか？

油の劣化は酸化によるものが原因です。油温度を下げ、揚げ時間を短縮することで油の酸化を抑制させます。さらにマックスフィルターで濾過することにより、油の寿命が延びて廃油の排出量も削減できます。



## マックスプレート

油槽内にプレート装置の全体を沈めるように設置するだけ。  
使用後は水道水で洗い流すだけ。



### 特 長

電源を使わないので安全です。  
誰でも簡単に使用できます。  
油や揚げ物の酸化を抑制する。  
熱効率が高くなり時間を短縮。  
通常温度より10℃下げて使用。



## 遠赤外線ボール

天然で安定した遠赤外線を放出する黄土を使用して、高い遠赤外線放射率を持ち放射率が安定しています。酸化還元電位(ORP)を平均50~60mV 下げる能力があります。



### 効 果

油煙の発生を抑制する。  
遠赤外線効果により、従来よりも早く揚げられます。



## マイナスイオンボール

放射線  $\alpha, \beta$  線を微量に発生し、マイナスイオンを高いレベルで放出します。  
マイナスイオンの作用により、油の臭気を軽減します。



### 効 果

油臭を分解する。  
油切れを良くし、揚げ物が美味しく揚げられます。