



エレクトクス**ELEX**

フライ連続生産性向上装置

エレックスELEX

エレックスELEXは電気流体力学(Electro Hydro Dynamics 略称EHD) から生まれました。フライ製造においてEHDの伝熱促進効果で説明される様々な効果が現れます。

揚油劣化抑制 揚種油吸収率の低下 揚作業時の油煙減少 油臭減少 油ハネの減少 などです。

弊社はこれらの効果に加えて、さらに揚時間を短縮させる要因を加えて連続生産用に完成させたのがエレックスELEXです。

揚時間を短縮させることで、フライ生産効率を大幅にアップさせることが可能になりました。フライ生産者様の様々な経営上の問題（生産性向上 職場環境改善 人件費）を、大きく各方面から改善することのできるエレックスELEXの導入をお薦めいたします。

弊社は平成9年よりEHDに取り組み研究開発をしてまいりました。その集大成としての成果がエレックスELEXです。

エレックスの諸効果

参照 資料

揚時間短縮

揚時間を5%から最大40%短縮することが可能です。

油吸収低下＝油使用量低減

揚種の油吸収率が低下することで、摂取カロリーを低下させられると共に、揚種により油槽から持ち出される油量が減るので、油使用量が減ります。

油劣化抑制

フライ時に揚種から出る水分が減るので、AV値に示される油劣化度合いが減ります。

油煙・油臭の低減

油中に形成される加熱重合物量（PC値で推定可）が減るので、油煙・油臭が減ります。

イージーメンテナンス

エレックスは油中に入る電極がシンプルで、また装置自体も可動部分が殆どなく、極めて故障の可能性が少ない。電極の洗浄だけは毎日行ってください。耐熱性に優れた材質を使用しています。電気流量もミリアンペアレベルなので、電磁波や電気容量の心配なく電気代も1ヶ月数百円以内です。

■ 揚げ速度が早くなります

お客様での連続揚げテストでは最大40%の揚げ時間短縮が実現できました
 貴社のテストで検証を行ってください
 連続型のテスト機据付は1時間弱。テスト時間は1時間以内で最短の検証が可能です

■ 油使用量が減少します

油吸収率が減るので
 油使用量が減ります

	普通揚げ	エレックス	減少率
油使用量	2.8リットル	2リットル	28.50%

各種揚げ種を13.2kg揚げた時

■ 油劣化を抑制します

EHD効果により揚げ中の水分が油中へ出にくくなるので油劣化の度合いが減ります

	普通揚げ	エレックス	劣化進行抑制率
油劣化度(極性化合物量)	13.28	8.72	34.30%

各種揚げ種を13.2kg揚げた時のPCテスターによる測定値

■ 油煙が減少します

EHD効果により油中に生成される加熱重合物量が減るので油煙が減ります

	普通揚げ	エレックス	減少率
フィルター重量増加分	0.89g	0.42g	52.80%

13.2kgの揚げ物を揚げ、油煙をフィルターに補足し、フィルター重量の増加を測定したもの

■ 油吸収が減ります

EHD効果により油吸収が減るので摂取カロリーが減ります

	普通揚げ	エレックス	減少率
とり肉	10.5	8.4	21%
フライドポテト	2.8	2	28.50%
ポテトコロケ	28	23.9	14.80%
ヒレカツ	24.3	20.3	16.40%
エビフライ	37.5	29.1	22.40%

揚げ物100g中の脂質量

■ アクリルアミドが減ります

ポテトの素揚げ後ポテトに生成されるアクリルアミド量を測定しました

	普通揚げ	エレックス	減少率
生成量	1.4ppm	0.85ppm	39%

エレックスELEX III型 (電極および脚部を除く)



制御装置 & 本体装置一部写真

仕様

エレックス ELEX III

装置構成	本体装置 制御装置 電極装置 脚部
電源	AC100V またはAC200V
定格電気容量	20VA (max)
定格出力電圧	10KV
消費電力	24時間で約1.3円(電力会社や季節により変動します)
装置重量	約2.1Kg (本体 約5Kg 制御装置 約1.6Kg)
本体寸法	250mm W 450mm L 180mm H
制御装置寸法	120mm W 300mm L 150mm H 据付用脚を除く
保証期間	本体装置・制御装置1年 電極装置2年または5000時間
PL保険	AIU保険加入済み
消耗品	電極は2年間または5000時間で有償交換
安全性	油中に入る電極及び高圧コード材質は耐熱性260℃ テフロンです 感電・電磁波の心配はありません

本製品は揚げ種や油に化学的変化をさせるものではありません