





ANION
FRYER

アニオンフライヤーの酸化レベル検証

某焼き鳥チェーン店にてフライヤー油酸化検証

アニオンフライヤー導入後の油の酸化レベルを酸化測定器（TESTO270）により経過測定

12月3日導入 油が新品の状態	12月5日 2日使用	12月8日 5日使用	12月11日 8日使用
			
新品の油の酸化 数値はTMP値で 7.0%程度	2日間営業で使 用した油は綺麗 で全く問題無い 酸化レベル	通常では油の交 換時期を2日程過 ぎているが油は 綺麗で全く問題 無い酸化レベル	油も綺麗で全く 問題無い酸化レ ベル

揚げ物を繰り返す度に僅かながら油の酸化レベルは増します。
揚げ物を揚げた直後は酸化レベルが一度急激に上がりますが、
アニオンフライヤーを設置することで、酸化レベルは時間と共に
徐々に低下し、問題ない酸化レベルに落ち着きます。

ディスプレイの変化例

- 交換の必要なし
- そろそろ交換の準備
- すぐに交換



利用可能



しきい値付近



しきい値超過



株式会社ダブルニッケルは
地球環境保護を目的とする
製品の開発を行っている
SDGs 認定法人です。

あなたもCO₂の削減に参加を！

自動車の燃費を5%向上させると、CO₂ 5%の削減につながります。

製造・販売元



株式会社 ダブルニッケル

Double Nickels SGD's 認定法人 承認番号 NK-2302-0001

〒141-0022 東京都品川区東五反田5-24-8 YMビル6階

TEL. 03-5793-1513 FAX. 03-5793-1514

E-mail Address : info@doublenickels.co.jp

Web Address : http://www.doublenickels.co.jp

販売代理店

※製品改良のため、予告なしに一部外観・仕様等変更する場合がありますのでご了承ください。

2023.05

電子の力で油が大幅に長持ち、
そして美味しく早く！



油をイオン化する電子フライヤー

ANION
FRYER

アニオンフライヤー



Double Nickels
Company Limited

株式会社 ダブルニッケル



アニオンフライヤーは油を電子の力でイオン化することにより、 油の酸化を飛躍的に抑制。食用油の寿命を大幅に延ばします。

ANION FRYER

外食産業において揚げ物に使用する食用油は、必要不可欠ですが、
食用油にかかるコストは膨大で「美味しさ」を求めるには
酸化した食品油を頻繁に新鮮な食用油に交換せざるを得ません。
「食用油の酸化」は避けられない現象となっています。
そこで当社では、培ってきた電磁界研究の知識と経験に基づき、
電子の力を応用して油をイオン化する電子フライヤー
「アニオンフライヤー」を開発いたしました。
この製品は、通常のフライヤーと比較して
2～3倍に油の寿命を延ばすことができます。
また、イオン化によって食用油を揚げる際に発生する
有害物質とされる「アクリルアミド」や「トランス脂肪酸」の
発生を大幅に抑制するとともに通常の揚げ時間より
15%程度早く揚げられることができます。
「油持ちが驚異的に向上し、さらに美味しくヘルシーで速く」
揚げ物ができるフライヤーが「アニオンフライヤー」です。



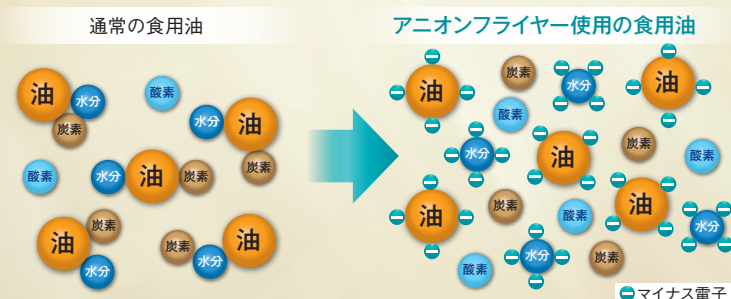
油をイオン化する電子フライヤー アニオンフライヤーの特徴

- 1 油の酸化を飛躍的に抑制する（油の使用期間が延ばせる）
- 2 揚げ物同士の臭いが移らない
（例えば生魚と生野菜を同時に揚げても生野菜に魚の臭いが移らない）
- 3 油煙の発生が極端に少ない
- 4 揚げ物に油の浸透量が少ない（揚げ物がヘルシーに仕上がる）
- 5 揚げ時間が通常より20%程度早く揚がる
- 6 油の温度が通常より10%程度低い温度で揚がる
- 7 揚げ物を入れても油の温度低下が少ない
- 8 トランス脂肪酸の含有量が減少する
- 9 コロッケなどの揚げ物や天ぷらのサクサク感が持続する

油をイオン化することで上記のような効果が得られます。

アニオンフライヤーの原理

食用油は180℃くらいに加熱されると、分子の熱運動（熱重合や熱分解）により酸化（劣化）します。フライなど揚げ物をするときには、さらにフライ衣の中の水や炭水化物と反応し食用油は酸化が進みます。
そこで電子フライヤーから高電圧放電（6000V以上）により大量のマイナス電子を独自の多重電極プレートから放出し、食用油の分子構造を安定化することで電子が飛び出す現象を防ぎ酸化（劣化）を大幅に遅らせることが可能となります。



食用油の分子構造が安定化することにより炭素（揚げかす等が熱によって炭化した状態）が、食用油の分子と結合し難くなるために揚げ物が黒くくすむ事が大幅に減少しサクサクに揚げられます。
マイナス電子は食用油にのみ印加するのではなく、揚げ物自体にも印加され旨み成分が溶け出す量も減少し、揚げ物本来の美味しさを閉じ込めた揚げ上がりになります。

アニオンフライヤーで揚げると

電子フライヤーによって多重方向からマイナス電子を印加することでイオン的に安定化した食用油はそれぞれの揚げ物の匂いを移しません。
一度に野菜や生の魚を同時に揚げても野菜には魚の生臭さは全く移りません。
また、マイナス電子により安定化（イオン化）された食用油は熱伝導率が上がり、揚げ時間が大幅に短縮されます。

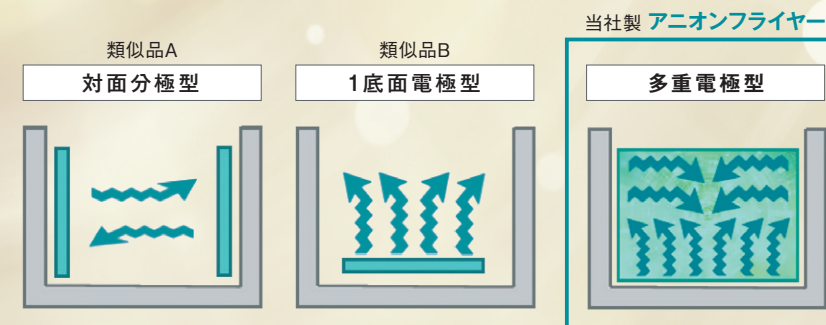


多重方向印加でイオン化した揚げ物イメージ

アニオンフライヤーと電子フライヤー類似品との違い

同様の技術を使った類似品が市場に投入されておりますが、当社のアニオンフライヤーは以下の内容で他を圧倒します。

- ① 磁界力の強さ
類似品の構造や電気的性能から得られる磁界力は、その効能を得るためにはかなり不足しており、安定的な効果を得る事は困難なものとなっています。当社は多重方向からの磁界による負電荷を印加することで油に対して強力なイオン化が可能です。
※クーロン（電荷）の量は足し合わせる事ができます。



- ② 安全性の強化
類似品は安全面で不完全な構造となっていますので、場合によっては感電の恐れがありますが、当社の製品はその可能性を完全に廃した構造となっています。
- ③ 導入コスト
導入障壁を大きく下げるコストパフォーマンスをご提供します。

アニオンフライヤーセット内容



アニオンフライヤーはお客様が今現在お使いのフライヤーに後付けできる製品で、既存フライヤーに合わせて設計製造を行い、最良のアニオンフライヤーをお届けいたします。
使用の難しさは一切ありません。スイッチひとつで食用油の酸化を抑え、美味しくヘルシーな揚げ物に仕上げます。