

構成部品



製品仕様

油電節（MPY-023-1）	JANコード	ITFコード	段ボールサイズ	梱包重量
	45 82295 38301 4	145 82295 38301 1	390×610×360mm	約15kg

部品名	品番	入数	材質・成分	サイズ（cm）	JANコード
ハンドル	A-001-1	1	ステンレス	3×12×9	45 82295 38302 1
ハンドルシャフト	A-001-2	1	ステンレス	Φ4×6.5	45 82295 38303 8
プロペラ	A-001-3	1	ステンレス	r9×6	45 82295 38304 5
カス取りバット	A-001-4	1	ステンレス	21×21×15	45 82295 38305 2
油溜容器用上蓋	B-001-1	1	ステンレス	58×26	45 82295 38306 9
油溜容器	C-001-1	1	ステンレス	58×26×28.5	45 82295 38307 6
目皿器	D-001-1	1	ステンレス	50×25×14	45 82295 38308 3
支持台	E-001-1	1	ステンレス	50×35×7	45 82295 38309 0
支持足	E-001-2	4	ステンレス	Φ3×31	45 82295 38310 6

名称	品番	入数	材質・成分	サイズ(cm)	JANコード	ITFコード	段ボールサイズ	梱包重量
回収用ポット（蓋付き）	F-001-1	1	ステンレス	28×28×27	45 20785 06616 0		285×280×280mm	約3kg
※1 ※2油電節専用再生剤200		200g×10袋×3袋	二酸化ケイ素、酸化マグネシウム		45 82295 38401 1	145 82295 38401 8	260×455×300mm	約6.5kg
油電節専用フィルター（MPY-023-1）		10枚×10袋	PET100%スパンボンド不織布		45 82295 38451 6	145 82295 38451 3	380×270×330mm	約3kg

※1 当再生剤（ミズカライフ-2G）は、二酸化ケイ素と酸化マグネシウムと水からなる精製剤をベースに使用しております。
アレルギー特定原材料等28品目は使用しておりません。
食品添加物として認可され、平均粒径150～200μm程度の球状粒子が特徴です。油の色・酸価値・においなどの元となる不純物の吸着性能に大変優れており、
専用フィルターを使用すれば完全に除去することができます。

※2 当フィルターは、食品・添加物等の規格基準370号（第3のDの2）合成樹脂製の器具または容器包装（区分：使用温度、100℃を超える）の試験に適合しています。

製造販売元

Mcons株式会社エムコンス
〒113-0022
東京都文京区千駄木2-32-3 佐久間ビル4F
TEL 03-5832-6682/FAX 03-5832-6685
E-mail corp@m-cons.jp
https://www.m-cons.jp/

NEW!!
動画追加しました！

公式ホームページ



油電節特設ページ



HYGIENE

「HYGIENE」…「衛生的」という意味で、弊社製品のトータルイメージです。

食用油再生器

ゆでんせつ

油電節®

低価格で食用油を再生



持続可能な厨房へ

Model：MPY-023-1

再生方式：重力方式※

※「重力方式」…自然落下方式の他社製品よりも短時間かつ少量の再生剤で効率よく再生できる方式を表す文言です。

油電節は、油と電気を節約できる 究極のECO製品です

電気代
0円！

油 購入費
年間約28万円節約！※1

消費電力量
年間約60kWh削減！※2

CO₂排出量
年間約26kg削減！※3



「油電節」は、電気を一切使用せずに、使用済み食用油を再生させることができる装置です。年間約50万tと言われている廃油をできる限り減量化するコンセプトで考案しましたので、従来全量交換していた油は再生すれば繰り返し使用でき、油の購入費を大幅にコストダウンすることが可能です。また、従来の電動式ろ過装置で発生していた電気代・CO₂排出量・消費電力量もカットすることができます。

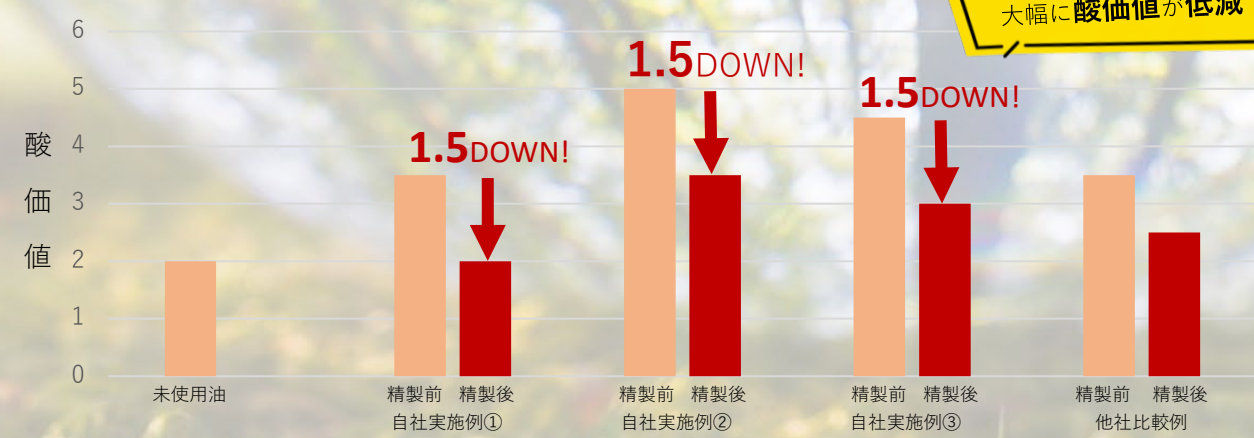
※1 1缶約7,000円の油を週1回の頻度で全量交換している場合、23ℓフライヤー1台あたりで試算。
※2 200wの電動ろ過装置を毎週6時間稼働させた場合。「具体例で学ぶ数学」サイトを参照。
※3 200wの電動ろ過装置を毎週6時間稼働させた場合。「Keisan 生活や実務に役立つ計算サイト」を参照し、東京電力のCO₂排出係数を基に試算。

油電節を用いた実験データ

■実施例別精製(再生)処理条件一覧

	精製(再生)処理		
	精製剤	反応(放置)時間	排出(回収)時間
自社実施例①	350 g	20分	20～30分
自社実施例②	200 g	20分	20～30分
自社実施例③	200 g	20分	20～30分
他社比較例	500 g	120～360分	120～360分

■精製(再生)処理条件別酸価値(AV)の変化



少ない再生剤かつ短時間で、
大幅に酸価値が低減！

「油電節」を使って再生された油は、再生前と比べて、酸価値が大幅に低減されていることが分かります。また、他社製のフィルター・精製剤を使用した“他社比較例”と比べても、油の放置時間・回収時間が大幅に短縮され、少量の精製剤で十分な効果を得ることができるのです。

使用方法

動画でご覧いただけます



STEP 1

支持台に支持足を取り付けます。
支持台の上に油溜容器を載せ、目皿器と専用フィルターをセットします。



STEP 2

プロペラとハンドルシャフトを取り付けたカス取りバットを上蓋にセットします。
回収容器をフライヤーへセットし、使用済食用油を落としたら、カス取りバットへ注ぎます。



STEP 3

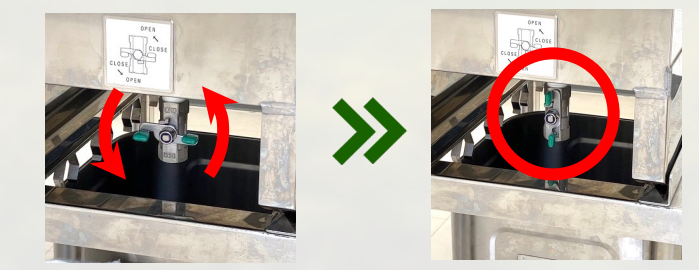
上蓋を開けて専用再生剤を投入し、上蓋を戻します。ハンドルを装着し、時計回りにゆっくり回して約2分間攪拌した後、20分以上放置させます。



※油を使用せずに撮影しています。

STEP 4

油溜容器のバルブを縦に開き、油を回収容器へ落とします。(所要時間：20～30分)
※23ℓの場合



回収後は…

再生剤が油を吸着するため、
再生後は油の量が減少します。
(20ℓ再生した場合は約2ℓ減少)
そのため、次に油を使用する際は、
減少した分の油を継ぎ足してから
ご使用ください。