

フライヤーメンテナンス

Fryer Maintenance





徹底的に磨き上げた技術で磨く

- 油の劣化を抑えることで調理コストを下げ、
- 正常な油温管理で不安のない調理体制ができ、
- 適正な状態で品質が維持できる事で、
- 安心してお客様へ食品を提供でき、
- 御社のクリンリネス・クオリティー・コストダウンを実現させます。

品質とコストを左右する。
調理の要となるヒーターと油槽を回復させます。

フライヤーメンテナンス
Fryer Maintenance

当社独自の研究により可能な限りデメリットを軽減する技術を確立。
頑固なフライヤーの汚れを取り除くだけでなく、本体を最高の状態へ復元致します。

一度、フライヤーについた油汚れは、日々の清掃では取りきることが難しく、日常の掃除で綺麗な状態に戻すのは困難です。

しかし、ヒーターの焦げ付きをそのままにしておくと、焦げの上に焦げが付着しやすい状態となり、調理した商品に異物混入という形でクレームを引き起こしたり、油温管理が正常に行えない事による調理不十分など様々な問題を引き起こします。油汚れを放置すると不衛生にもなってしまいますので、定期的に清掃を行うことをお勧めします。



フライヤーメンテナンス Fryer Maintenance

当社独自の研究により可能な限りデメリットを軽減する技術を確立。
頑固なフライヤーの汚れを取り除くだけでなく、本体を最高の状態へ復元致します。

フライヤー 180	フライヤー 360	フライヤー リセット
<p>フライヤーヒーター部分のみ +油槽</p> <p>1台 ¥16,500-</p> <p>2台 ¥2,970- 3,300円 お得に</p>	<p>フライヤーヒーター部分のみ +油槽</p> <p>1台 ¥22,000-</p> <p>2台 ¥39,600- 4,400円 お得に</p>	<p>フライヤーヒーター部分のみ +油槽</p> <p>1台 ¥24,750-</p> <p>2台 ¥44,550- 4,950円 お得に</p>
<p>フライヤー本体清掃 +ヒーター部分研磨 +油槽</p> <p>1台 ¥19,250-</p> <p>2台 ¥34,650- 3,850円 お得に</p>	<p>フライヤー本体清掃 +ヒーター部分研磨 +油槽</p> <p>1台 ¥24,750-</p> <p>2台 ¥44,550- 4,950円 お得に</p>	<p>フライヤー本体清掃 +ヒーター部分研磨 +油槽</p> <p>1台 ¥27,500-</p> <p>2台 ¥49,500- 5,500円 お得に</p>
<p>フード清掃のみ +換気扇フィルター内清掃</p> <p>1台 ¥16,500-</p>	<p>フード清掃のみ +換気扇フィルター内清掃</p> <p>1台 ¥21,083-</p>	<p>フード清掃のみ +換気扇フィルター内清掃</p> <p>1台 ¥30,250-</p>



※請求・報告書に記載の日付から起算した日数でプランが変更となりますので、日数を超過した場合は、自動的に日数に収まるプランとなります。
 ※プランの選定は、お申込みを頂いた時点でカウント致しますので、弊社の都合で施工日がずれる場合にはプランの変動はありません。
 ※また、定期的なお申込みを頂ける場合は、全体金額から5%引きしますので、更にお得に利用して頂けます。
 ※初回のご利用時には、原則フライヤーリセットプランが適用になります。他社様からの引継ぎの場合、最終施工日が確認出来る書類を提出頂きますと、フライヤーリセットプランを適用せずに済む場合もあります(他社様からの最終施工日が1年1ヶ月以内に限り)。