

フライヤー
革命

分子多機能調理器具

Dr. Fry

飲食業界の方必見!!
コストダウンなのに品質はアップ。



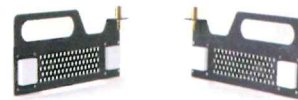
4つの
"なぜ"
を解消

なぜ揚げ物はもっと美味しくならないのか…。
なぜ革新的なメニューが生まれないのか…。
なぜコストを下げられないのか…。
なぜ効率的に調理できないのか…。

それは 20世紀に発明されたフライヤーが“油を温める”という機能以外、進化を遂げていないからです。「Dr.Fry」は流体力学と物理学に基づき、揚げる・焼く・蒸すという異なる調理機能を同時に行う新しい調理器具です。



最小限の部品で最大限の効果を発揮!



既存のフライヤーの油槽に「電極板」を沈めるだけで設置完了!

Dr.Fry2 電極板

分子調理の可能性は無限大

豆腐 水切りせず、衣も付けずに、そのまま絹ごし豆腐を素揚げしたもの。スが入らず、油も浸透しないので、外はカリカリで中は湯豆腐状態。全ての揚げ物がこのように仕上がります。



厨房・飲食業界が抱えてきた問題を解決する10の進化

- | | |
|--|---|
| <p>① 美味しさ向上 食材・油・シェフを変えずに物理学の力で食感や味わいが飛躍的に向上します。</p> <p>② カロリーダウン 油切れの良さで脂質の吸収を抑えます。</p> <p>③ 有害物質の減少 従来のフライヤーだけでは不可能だった“トランス脂肪酸”の減少に成功。</p> <p>④ 差別化 他店ではできないメニューの開発が可能に。</p> <p>⑤ 多機能化 揚げ調理をしながら同じ油槽で焼き料理、蒸し料理などが可能。</p> | <p>⑥ スピード化 従来の揚げ料理の時間を15~30%短縮します。</p> <p>⑦ 臭い移り防止 魚介・肉・野菜・フルーツなど、異なる食材でも順序を考えずに同時調理が可能。</p> <p>⑧ オイルミストの激減 キッチンや店内を清潔にキープします。</p> <p>⑨ 安全性向上 ダクト火災、油ハネによる火傷などの労災発生を抑制。</p> <p>⑩ コストダウン 油の酸化を防ぎ平均30%のコストダウンに成功。</p> |
|--|---|

- | | | | | |
|---|--|--|--|--|
| <p>「経営者にとって
メリット
」</p> <p>トランス脂肪酸0の油をPRしながらメニュー革命も実現できます。健康志向のお客様にカロリーダウン効果と世界的に問題となっているトランス脂肪酸入り油を不使用にすることで、健康性と安全性を強くアピールできます。</p> | <p>設備管理者にとって</p> <p>年間のメンテナンス回数が1/12に。導入後は目に見えて湯煙が激減して、毎月1回業者に依頼していたダクトのメンテナンスが年1回まで減らすことができた店舗も。</p> | <p>店舗マネージャーにとって</p> <p>客単価20%アップ、元が取れる投資です。同じ食材を揚げても味が全然違い、テイクアウトの要望が増え新たにメニューを追加した。という店舗も。</p> | <p>店舗スタッフにとって</p> <p>毎日していた清掃が10日に1回に。導入後、フライヤー周りが汚れなくなり掃除の回数が減り、髪の毛や服にニオイがなくなりました。</p> | <p>お客様にとって</p> <p>気付いたらいつもの倍は食べていました。揚げ物がさっぱりしていて、おかわりまで平らげたことに驚き、冷めてもおいしく食べることができた。「Dr.Fry」を導入しているお店リストが欲しい。</p> |
|---|--|--|--|--|

■ 分子多機能調理器具 Dr.Fry2 導入方法

- | | |
|--|--|
| <p>プラン1</p> <p>レンタルプラン 【契約期間】2年間(24ヶ月)</p> <p>一槽式フライヤー 月額 9800円(税別)</p> <p>二槽式フライヤー 月額 14000円(税別)</p> | <p>プラン2</p> <p>ご購入プラン</p> <p>一槽式フライヤー 398000円(税別)</p> <p>二槽式フライヤー 568000円(税別)</p> |
|--|--|

■ お問い合わせ

innovation for better life

株式会社エバートロン

〒105-0014 東京都港区芝2丁目3番25号 NIKIビル7階

TEL.0800-123-0018

www.evertron.jp