COOL FRYER

飲食店様へ

毎月の油代、高くなっていませんか？

油を長持ちさせて、

油の消費量 概ね40～60% 削減※

※導入店における実績では、概ね40～60%の削減効果となっています。実験では80%削減の事例もあります。
実際の削減効果は、導入後の運用状況等により異なります。

クールフライヤーとは？





油を長持ちさせる 業務用フライヤー

独自の水冷構造で油の酸化や汚れを抑え、油の使用量削減につなげます。

今なら 油代削減応援キャンペーン

CFT-7 導入支援
最大 5万円

CFT-18X 導入支援
最大 15万円

キャンペーン期間 2027年1月末までに相談開始、原則2027年3月末までの納品

キャンペーン適用条件 対象：新規導入・入れ替え・増設

まずは実機でお試しください



食材持ち込みOK！ 実機体験会

いつもの食材を持ち込んで、実際に揚げて試せます。その場で仕上がりを確認・試食できます

会場：井土ヶ谷ショールーム

住所：横浜市南区井土ヶ谷中町128-4-101

実機体験会 開催日程

第1回 11月26日（木）14:00～15:30
第2回 12月8日 （火）14:00～15:30
第3回 1月27日 （水）14:00～15:30

参加希望の方は、お問い合わせフォームまたはLINEよりお申し込みください。
参加費は無料です。
掲載日程以外をご希望の場合も、お気軽にご相談ください。

詳しく知りたい方・実機体験をご希望の方はこちら

製品のご相談、導入費用、実機体験についてお気軽にお問い合わせください

LINEからも手軽にお問い合わせいただけます

お問い合わせはこちら →

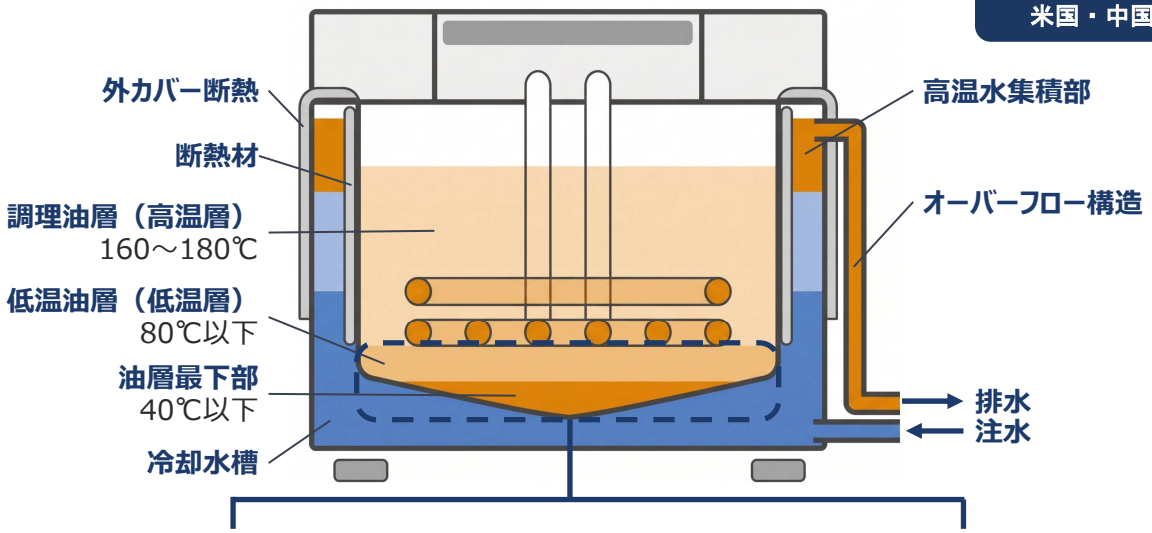
https://coolfryer.co.jp/contact/

なぜ、油代を削減できるのか

クールフライヤーの仕組みと、導入後の費用削減シミュレーション

「油槽」と「冷却水槽」の**水冷構造**により油槽内に油の高温層・低温層を形成・維持

国内特許6件取得
米国・中国各1件取得



食材から出る水分を
低温の油槽底部へ素早く沈殿させる

→ 油の劣化を抑制

その他の効果：油ハネ・オイルミストを抑制／清掃負担を軽減

下降対流により揚げカスを
低温の油槽底部へ素早く沈殿

→ 揚げカスの炭化を抑制

その他の効果：油をきれいに保つ／火災リスクを低減

だから **油の持ちが良い** → 油の消費量 **概ね40～60%削減**※

※導入店における実績では、概ね40～60%の削減効果となっています。　実際の削減効果は、導入後の運用状況等により異なります。

では、実際にどれくらいの改善効果があるのか？

油代の削減に加え、清掃時間等短縮の金額換算も含めた月額の改善効果（試算）です

CFT-7 月 27,350円 改善効果（試算）
= 油代削減 14,850円 + 清掃時間短縮の金額換算 12,500円

CFT-18X 月 58,000円 改善効果（試算）
= 油代削減 33,000円 + 清掃時間短縮の金額換算 25,000円

区分	項目	CFT-7 例	CFT-18X 例	単位
① 油代削減	油消費量（一般フライヤー）	90	200	L / 月
	油消費量の削減率	50.0	50.0	%
	油の単価	330	330	円 / L
	油代削減額	14,850	33,000	円 / 月
② 清掃時間短縮	清掃/残渣処理/廃油処理時間削減	20	40	分 / 日
	月間営業日数	25	25	日 / 月
	月間清掃短縮時間	8.3	16.7	時間 / 月
	時給	1,500	1,500	円 / 時間
	清掃時間短縮の金額換算	12,500	25,000	円 / 月
①＋②	**月額の改善効果（試算）**	**27,350**	**58,000**	**円 / 月**

（注1）導入店の実績をもとに、一定の前提条件で算出した試算です。実際の削減効果は運用状況等により異なります。
油消費量の削減率は50%と仮定。導入店の実績は概ね40～60%で、実証実験では80%削減の事例もあります。
（注2）水冷式のため水道代が発生します。東京23区内の目安はCFT-7が約320円/月、CFT-18Xが約720円/月。
1日8時間・月25日使用した場合。実際の水道料金は季節と使用状況により異なります。一方、放熱が少ないため空調費用が軽減されます。

さらに、おいしさによる増収効果！　いつもの食材で、揚げ上がりの違いをお確かめください。

COOL FRYER
クールフライヤー株式会社
〒245-0002　神奈川県横浜市泉区緑園6-44-14
Webサイト　https://coolfryer.co.jp/
電話　045-516-1298
メール　sales@coolfryer.co.jp