

揚げ物油の使用量を大幅に削減！

油の使用量
約**30~60%**
削減効果！

「ビービーフライ」は、新開発バイオセラミックスから微弱振動を起こす共鳴共振波を発生させ、油の分子構造を整える作用により、揚げ物油の酸化・劣化の進行を抑え、使用量を大幅に削減します。

※削減率はフライヤーのご利用環境にもよりますので、必ずしも上記の削減率を約束するものではありません。

6つの革命と6つの効果

油サラサラ、
水のように
軽い油に！

共鳴共振波により、油本来の分子構造に整え、油のサラサラ感を維持します。

油の質の維持に貢献！

カラッと
ジューシーに
揚がる！

熱効率・熱伝道が良いため、素材の中身はジューシーで表面はカラッと揚がります。

廃棄ロスの低減に貢献！

揚げ物への
油の吸収が
少ない！

共鳴共振波によって整ったサラサラの油は、揚げ物への油の吸収が少なくなり、素材の味を引き立てます。

揚げ物への吸油率
最大**88%**削減！

※削減率は揚げ物によって異なります。

おいしく、ヘルシーな
揚げ物を提供することで、
売上向上に貢献！

熱効率向上、
揚げ時間の
短縮に！

オペレーション上、揚げ時間を変えられない場合には、設定温度を5度～10度低く設定してください。

作業効率の向上に貢献！

油の
嫌な臭いを
低減！

厨房や店内に広がる油の嫌な臭いだけでなく、服や肌、髪の毛に付く臭いも低減します。

労働環境改善に貢献！

従業員の
作業負担
軽減！

油が長持ちすることで油の交換回数が減ります。また、フライヤー周辺や厨房内、店内の掃除がラクになります。

作業負担の軽減と
厨房環境の維持に貢献！

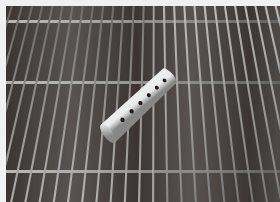
1秒間に
50兆回以上の
共鳴共振波



使い方もカンタン！フライヤーに入れるだけ！

油30L毎に1本投入してください。必ずフライヤーの中の網の上に置いてください。日々のメンテナンスは必要ありませんが、廃油するタイミングで鍋にビービーフライを入れ、熱湯で煮沸洗浄してください。中に溜まった揚げカスを除去することで効果が持続します。

※日々の油こし、フライヤー掃除は必ず行ってください。



揚げ物に革命を！

BBFRY

特許登録済

◎電源不要 ◎薬剤不要

特設サイトは
こちら



bbfry.net