



揚げカスを搾り油と搾りカスに分離します。  
搾り油はふたたび再利用、搾りカスは資源として活用します。

## 導入のメリット

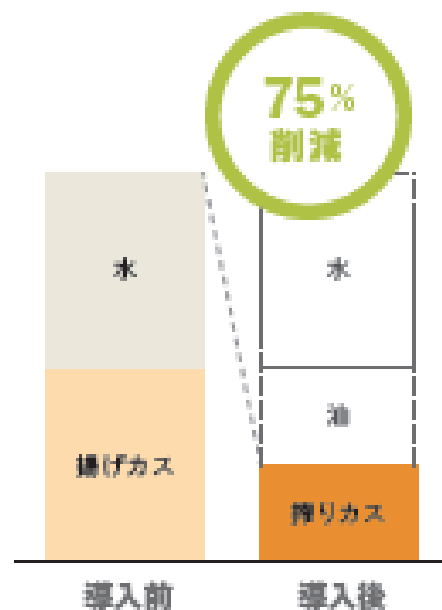
### 油の購入費削減

搾油した油はフライヤーに戻し油として再利用できます。  
フライヤーの油を分離するので、同品質の油が搾油されます。



### 産廃費削減

現状は揚げカスに同等の水や廃油を加えて保管しており廃棄費用が発生します。  
しかし、揚げカスを処理する事で搾りカスは資源に活用できるので、結果として産廃費が削減されます。



### 発火防止

揚げカスは消防法上、第3類の自然発火性懸念物質に分類されます。未処理のままだと自然発火します。しかし、揚げカスをエコリオで処理する事で自然発火の危険性がなくなります。  
日本海事検定協会より業界初、非危険物の認定を取得しています。

日本海事検定協会

非危険物認定書

認定品名: 揚げカス

認定品名: 搾りカス

品名	危険性	燃点	引火点
揚げカス	非危険	なし	なし
搾りカス	非危険	なし	なし

日本海事検定