

米飯機器のシャリ離れをよくする 無味無臭の植物油スプレー

New! ソフトン

食品機械用の潤滑油として開発された
Newソフトンは、無味無臭のため、食品と
機械の接続稼働部分においての離型剤
(ディバイダーオイル)として主に用いられて
います。

【特 徴】

- 高級純植物油を使用した、食品機械、器具用の潤滑・離型剤です。
- 高度の精製により油臭を取り除いているため、食品が接触しても匂いが残りません。
- 食品規格適合品で、食品、食器、容器に付着しても安全です。
- Newソフトンは、充填方式エアゾール缶のため、二次汚染の危険性はありません。
- エアゾール缶のため必要最低限の噴霧が可能なので、経済的です。
- 作業効率や歩留の向上が見込まれるため、多用途に用いられコストダウンにつながります。
- 平面を均一に薄く塗布できます。
(霧状噴射・付着率77%)
- 酸化安定性、潤滑・離型性に優れ、樹脂製品に対する影響など安定しています。



■内容量
380ml(1本) ※6本/ケース

使用方法

寿司ロボットなど食品加工機械器具の、食品が直接触れるホッパー・攪拌部・成形部をしっかりと洗浄します。その後、アルコール製剤で除菌した後、Newソフトンを約15cm離してスプレーします。隙間や狭い部分はノズル付きボタンに付け替えて、ノズルの先を近づけてスプレーします。飛散、タレ落ちが少なく、機械の隙間にも確実にスプレーできます。



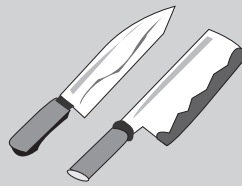
● 米飯加工ロボットのホッパー・攪拌部・成形部・ターンテーブルなどへの米付着防止



● シャリトレーへの米付着防止



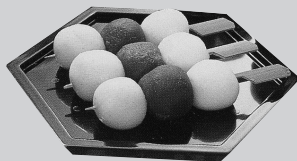
● 海苔巻き・ハム・チーズ・パンなどの切断時に、スライサー・カッター・包丁への食品付着防止



海苔巻きカッター



● 寿司、生菓子などの容器への付着防止。



● スポンジケーキ、焼き菓子等製造時に型から離れ易くする。



見て、触れて、実演できるオペレーション・ショールームへぜひお越し下さい。

製品に関するお問合せは

東京事業所 営業本部 **TEL 03-3993-1452**

Web▶
お問合せ
フォーム



WE LOVE RICE

SUZUMO

食の「おいしい」や「温かい」を世界の人々へ

<https://www.suzumo.co.jp> (国内)
<https://www.suzumokikou.com> (海外)

全国ネットワーク
詳細はこちら



- 本社 〒164-0001 東京都中野区中野4-10-1 中野セントラルパークイースト TEL03-3993-1371代
- 東京事業所 〒176-0012 東京都練馬区豊玉北2-23-2 営業本部 TEL03-3993-1452 海外事業本部 TEL03-3993-1407
- 札幌営業所 TEL011-876-9339代 □ 浜松出張所 TEL053-461-5211代 □ 岡山出張所 TEL086-239-9260代
- 仙台営業所 TEL022-235-0861代 □ 大阪営業所 TEL072-728-9007代 □ 九州営業所 TEL092-477-3555代
- 盛岡出張所 TEL019-613-2361代 □ 北陸出張所 TEL076-201-8799代 □ 熊本出張所 TEL096-234-7165代
- 名古屋営業所 TEL052-768-7030代 □ 広島営業所 TEL082-836-5000代
- 東京工場：埼玉 □ 海外拠点：アメリカ合衆国 (CA, NJ) ・シンガポール