

# 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

# ソフトン

植物油 **SA**

食品機械用の潤滑油として開発されたソフトンSA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。

- 寿司・おにぎりロボットの成形部・攪拌部・ホッパー・ターンテーブル等、シャリトレー、シャリボックスへの米の付着防止。
- のり巻きロボットのシャリ延ばしローラー部へのシャリの巻き上がり等の解消。
- のり巻き、ハム、チーズ、パン等、切断時のスライサー・カッター・包丁への付着防止。
- 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。

■ 内容量 480ml (1本) ※6本/ケース



## 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。
- ソフトンSAは無菌充填方式の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。
- 酸化安定性、離型・潤滑性に優れ、樹脂製品に対する影響など安定しています。

## 使用方法

寿司ロボットなど食品機械器具のホッパー、攪拌、成形部分の汚れを十分に除去し、また、直接触れる部分は洗浄後、アルコール製剤で除菌した後、約15cm離してスプレーする。隙間や狭い部分はチューブ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する。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。