

酸化安定性に優れ、スチレン系の樹脂への影響を抑えています!

ALTAN ベループプラス



ベループプラスは食品機械や包装機械の内部に使用できる安全な離型油として開発された食用植物油です。特殊な精製・脱臭技術により、においもなく食品の風味・品質に影響を与えない、食品衛生上画期的な商品です。

規格【Specification】



内容量 284.2g (380mL)
 サイズ 60φ×235
 JAN 4971470111908
 入り数 6本×4箱/ケース

※廃棄に便利なガス抜きキャップ付き

特徴【Property】

- 食用植物油脂を使用した、食品機械、器具用の離型・潤滑・サビ止め剤です。
- 高度の精製により油臭を取り除いてあるため、食品が接触しても臭い残りません。
- 食品規格適合品で、食品・食器・容器に付着しても安全です。
- 粘性が低く、常温でも油特有のベタツキがありません。
- 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。
- 酸化安定性に優れ、スチレン系の樹脂への影響を抑えています。

用途【Intended use】

- 寿司ロボット、おにぎり抜き型、米飯ホッパー、練り製品容器の離型。
- 魚、肉、野菜、練り製品、パン、のり巻き、冷凍食品など加工時の包丁、スライサーへの付着防止。
- 食品製造・加工機械、搬送・包装機械の回転、駆動部の潤滑・サビ止め。

使用方法【Usage】

- ①対象物の表面汚れを除去します。
- ②食品が直接接する箇所は、洗浄後アルコール製剤で除菌します。
- ③スプレー箇所の水分を取り除きます。
- ④約15cm離してスプレーします。隙間や狭い部分にスプレーする場合は、付属のチューブ付きボタンに付け替え、スプレー箇所にノズルの先を近づけてスプレーします。



現場の声をカタチに...いつもアルタンから。

ALTAN株式会社

〒144-0033 東京都大田区東糀谷3-11-10
 TEL:03(3743)5705 FAX:03(3743)5706
 ホームページ www.altan.co.jp