

玉子焼き専用離型油で工程改善！！



玉子焼き用離型油SB



ポイント① 製品ロスをなくす！

玉子焼きメーカーでよくあるトラブル

- ・はがれない、はりつきが起こる。製品が欠ける。
- ・油がキレイに塗れない。
- ・層ができない、剥離してしまう。

○玉子焼き用離型油はトラブルを減少させ、製品ロスを減らすことができます。
大幅なコストダウンにつながります。

ポイント② 汚れの改善！

汚れの原因

- ・油の塗りすぎによる、鍋の焦げ付き
- ・離型不良による玉子焼きのカケの炭化



○玉子焼き用離型油は少量塗布で抜群の効果を発揮します。
そのため、炭化を減らすことができ、周辺環境の汚れ改善につながります。
また、黒色異物クレームが減少します。

製品

玉子焼き用離型油SB 16.5 kg缶

賞味期限 1年



その他

① 自動玉子焼き装置との相性抜群

従来使用していた油と同じように使用できます。

② 様々な玉子料理に

厚焼き、巻取り式の他、伊達巻、錦糸卵、オムレツ等の焼きものにも。

Linda 横浜油脂工業株式会社

URL <http://www.yof-linda.co.jp/353/>

本社 横浜市西区南浅間町 1-1

電話 045-313-8251 F A X 045-314-2026

詳しい製品情報

紹介動画

