

食品関係



1. 天板

町のパン屋さんがパンを焼く時に使います。
パンがきれいに焼きあがります。
雑菌も付かず衛生的で、お手入れも迅速に出来ます。
油を使わぬヘルシーパンも焼けます。

加工材料 アドロン L-4283GB



2. 餅ウス

餅のウスへの付着防止の用途です。
食品の粘着や汚れを防ぎ衛生の向上、自動化による
合理化に貢献しています。

加工材料 アドロン L-3001CR



3. ホッパー

業務用飯盛り機のホッパーです。
ご飯がくっつきにくく、洗浄が簡単です。
各種ホッパーの付着防止に活躍します。

加工材料 アドロン L-4277SL

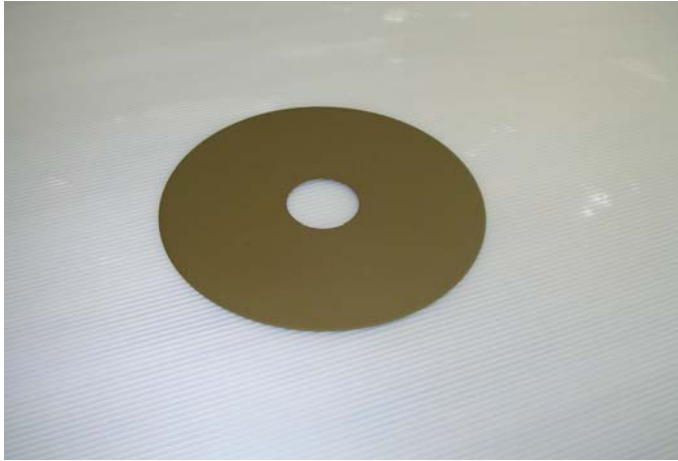


4. 型天板

フッ素コートを行えば、お菓子屋さんに喜ばれます。
焼いたお菓子型が綺麗に剥れ、型崩れがしません。

加工材料 アドロン L-4285WP

食品関係



5. 丸 刃

カステラの様なやわらかい高粘着物をスムーズに切断できます、付着防止用途に使用します。

加工材料 トシカルS 300



6. 切型ロール

お米を蒸して練り、お煎餅のシート生地を作った後、お煎餅の形に切るロールです。

加工材料 アドロン L-4278CL



7. タコ焼き型

業務用のタコ焼き型です。
フッ素樹脂コーティングを施工することにより、たこ焼きが、簡単にスピーディーに出来上がり生産性も向上します。

加工材料 アドロン L-7512CR



8. ボイラー

家庭用餅つき用ボイラーです。
水アカの付着防止、基材の腐食防止の用途でフッ素加工しています。
味にこだわる浄水機にも応用されています。

加工材料 アドロン L-6508GY