

スーパーローラー



特徴

1. 耐熱性
常温度～200℃の広い温度範囲で使用できます。
2. 耐薬品性
高濃度の酸、アルカリ、溶剤、油脂などに対して、優れた抵抗性を示します。
3. 表面特性
低摩擦・撥水撥油性・非粘着性・滑り特性・防汚性など、表面に付着しにくい、汚れにくいなどの特性があります。



特徴

1. 食品容器包装等に関する厚生労働省告示、第20号適合品である為、食品と直接
接触する事ができます。
2. ロール内部の錆等の発生を防止します。
3. 麺帯との剥離性に優れ、カスリが不要な為、ロールよりの原料落下が軽減されます。
4. 加工表面が凹凸の為、麺帯の滑りがありません。
5. 従来のコーティング加工より寿命延長になりました。



用途により表面加工は3タイプ

- スーパーローラーA仕様(標準タイプ)
- スーパーローラーB仕様(高耐久タイプ)
- スーパーローラーC仕様(喰い込み重視タイプ)

株式
会社 **スズキ麺工**

〒719-0232 岡山県浅口市鴨方町本庄509-1
TEL(0865)44-2125 FAX(0865)44-6348
ホームページアドレス <http://www.turuturu.co.jp/>