ココアおよびチョコレートの加工

食品安全性と高性能により生産性を最大化!

© Barry Callebaut

nevastane®
FOOD GRADE LUBRICANTS

今日のココアおよびチョコレートメーカーは、高品質のココアと派生製品に対するニーズを他社より優位に満たすため、生産効率を最適化しなければなりません。中心となる作業の1つである「カカオの粉砕」には、以下のような過酷な現場条件に対処する最先端のプロセス装置が求められます。

- ココアパウダーおよび残留物の存在
- 焙煎および練り上げ時の高温状態
- 特に粉砕および破砕時の極圧と衝撃荷重

当社は、NEVASTANE食品グレード潤滑剤シリーズにより、お客様が食品安全性を極限まで強化しながら生産目標を達成するのを支援します。当社の製品はお客様の用途に合わせて特別に調合され、CARLE MONTANARI、DUYVIS-WIENER、およびBUHLERなどの大手装置メーカーの要件に適合しています。お客様のニーズに適切に対応するために、NEVASTANEシリーズは160ヵ国で販売されています。

食品安全性:お任せください!

ココア加工のさまざまな段階に、食品汚染の発生するおそれのある潤滑箇所が存在します。

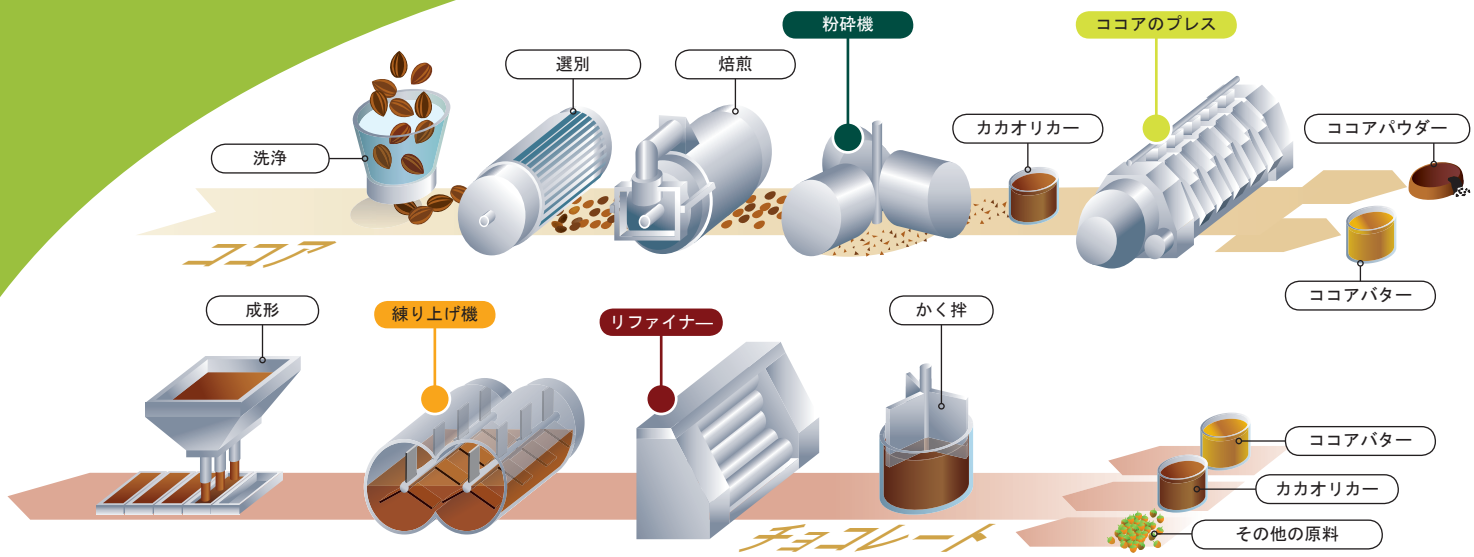
食品との偶発的接触に適したNSF H1登録潤滑剤を使用することにより、製品損失を最小化し、リコールや汚染の報道に伴う貴社のブランドイメージの損失を防ぐことができます。

NSF

NEVASTANEは以下を保証します

- ＮＳＦ Ｈ１に登録済み
- 動物由来の合成物を含みません
- 遺伝子組み換え物質を含みません
- アレルゲン物質を含みません

潤滑油の正しい選択 TOTAL



粉砕機

製品	ギヤボックス	軸受	特有の利点
NEVASTANE SL	★ ★ ★		・高荷重に対する優れた極圧特性 ・100%合成PAO
NEVASTANE HPX		★ ★ ★	・高荷重に対する優れた極圧特性 ・衝撃荷重に対する保護の向上

ココアのプレス

製品	ギヤボックス	油圧装置	特有の利点
NEVASTANE SL	★ ★ ★	★ ★ ★	・オイル排出間隔の大幅な延長 ・100%合成PAO
NEVASTANE AW		★ ★	・耐摩耗保護の強化

リファイナー

製品	ギヤボックス	軸受	特有の利点
NEVASTANE SL	★ ★ ★		・オイル排出間隔の大幅な延長 ・100%合成PAO
NEVASTANE EP	★		・広範囲のギヤボックスに対応 ・重荷重下の保護の向上
NEVASTANE HPX		★ ★ ★	・優れた極圧特性 ・軸受耐用寿命の大幅な延長

練り上げ機

製品	ギヤボックス	軸受	特有の利点
NEVASTANE SL	★ ★ ★		・優れた熱安定性 ・100%合成PAO
NEVASTANE SFG		★ ★ ★	・優れた熱安定性

性能：★★★＝最適性能、★★＝高性能、★＝標準性能

製品：オイル　グリース

その他の用途

NEVASTANEは、あらゆる食品・飲料加工用途に対応する抜群の食品グレード潤滑剤シリーズです。NEVASTANEの総合カタログをご請求ください。

推奨事項

お客様の使用環境に適した製品の選択については当社にお問い合わせください。

以下もお試しいただけます

NEVASTANE SDO：
成形および包装ラインに蓄積する砂糖を溶解するエマルジョン

NEVASTANE ANTIFREEZE：
冷却システム用のMPGベースの不凍液、NSF HT 1に登録済み

NSFの登録書は、www.nsf.orgで入手することができます。
製品安全データシートをwww.quickfds.comで入手することができます。

トタル・ルブリカンツ・ジャパン株式会社
〒107-0052　東京都港区赤坂4丁目2番19号
赤坂シャスタ・イースト８階
Tel：(03) 5561-6185 http://www.total-lub.jp
www.lubricants.total.com
www.nevastane.com

Total Lubrifiants S.A.は、製品の性能を向上するため、または製品を法令に適合させるために製品の調合を予告なしに変更する権利を留保しています。
詳細については、技術データシートおよび製品安全データシートを参照してください。