

製菓・製パン-Confectionery&Bread-

食用油脂の長所を最大限に生かしたビタカットシリーズは、製菓・製パン用途に欠かせない各種離型油です。
製造工程中の機器・用具・容器との付着を防止し、各装置の円滑な稼働と安全な製品づくりに効果を発揮します。

離形油

ビタカットB
形状：液状
規格：5kg,15kg



商品特徴：焦げ付きの発生を軽減できる食型・天板用の**スタンダード**離型油

用途：パン、各種ケーキ類、クッキー、パイなど洋菓子焼き物、どら焼きなど和菓子焼き物

使用方法：天板、焼き型にハケ・モップでの塗布、またはスプレーガンにより噴霧してお使いください。

ビタカットL
形状：液状
規格：5kg,15kg



商品特徴：植物油ベースで糖分の高い製品でも安定した離形効果を得られます。

用途：パン、各種ケーキ類、クッキー、パイなど洋菓子焼き物、どら焼きなど和菓子焼き物

使用方法：天板にハケ、モップでの塗布またはスプレーガンにより噴霧してお使いください。

製菓・製パン-Confectionery&Bread-

食用油脂の長所を最大限に生かしたビタカットシリーズは、製菓・製パン用途に欠かせない各種離型油です。
製造工程中の機器・用具・容器との付着を防止し、各装置の円滑な稼働と安全な製品づくりに効果を発揮します。

離形油

ビタカットスプレー
形状：スプレー
規格：480g×6本×2合



商品特徴：植物油ベースのスプレータイプの離型油です。容器への付着性に優れ、
噴霧時のミスと噴霧が少なく、ポリスチレン系樹脂への影響はありません。

用途：パン、各種ケーキ類、クッキー、パイなど洋菓子焼き物、どら焼きなど
和菓子焼き物

使用方法：天板、焼き型に噴霧してお使いください。

ビタカットSL
形状：固形
規格：250g×20,7kg



商品特徴：動植物油ベースの離形性能が高い固形離型油で、どら焼き・カステラなどの離形に
最適です。

用途：パン、どら焼き、各種ケーキ類、クッキー、パイなど洋菓子焼き物、どら焼きなど和菓子焼き
物

使用方法：布またはモップなどで熱した天板に塗布してお使いください。

製菓・製パン-Confectionery&Bread-

用度早見表

○適している ◎より適している

商品名	形状	使用方法				適した用途						
		静電気 グリーサー	スプレー	ローラー ハケ	直接塗布・噴霧	パン	ケーキ類	パイ	和菓子焼き物 どら焼き等	ワッフル	カステラ	あめ ゼリー グミ
ビタカットスプレー	霧状				○	○	○	○	○	○	○	
ビタカットL	液状	○	○	○		○	○	○	◎		◎	
ビタカットB	液状	○	○	○		○	○	○	○		○	
ビタカットSL ビタカットSLS（牛脂不使用タイプ）	固形			○		○	○	○	◎		◎	
ネオプレスDX	液状	○	○	○								◎