

抗菌スーパー耐熱青まな板

商品の最新情報は



抗菌

食洗機対応

熱風式包丁・まな板
消毒保管庫対応

HACCP対応

別注サイズ

※37・38ページ参照

反りにくい!
ささくれにくい!

リサイクル袋付き

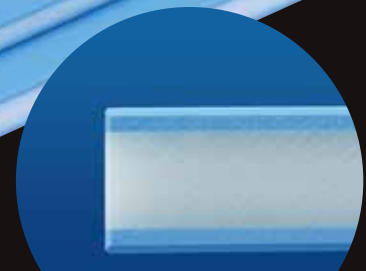
※2ページ参照

耐寒耐熱温度

-30℃~100℃

**食肉・水産
魚介類向け
まな板**

**リサイクル
対応!**



両面エンボス仕上げの、
三層構造。



SIAAマークは、ISO22196法により評価された結果に基づき、抗菌製品技術協議会ガイドラインで品質管理・情報公開された製品に表示されています。

■ 特長

- 1 異物混入等が見分けやすい「青色」を表面色に採用
- 2 熱風式包丁・まな板消毒保管庫で熱風消毒が可能
(推奨消毒条件90℃/60分)
- 3 沸騰水の廻し掛けで熱湯消毒も可能
- 4 SIAA認証の抗菌性能で雑菌の繁殖を抑制

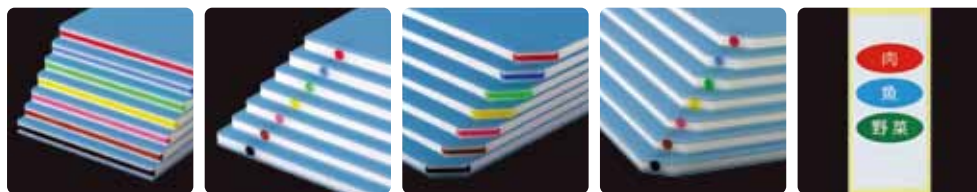
抗菌スーパー耐熱青まな板

品番	長さ×巾×厚さ	重量	税抜き価格	備考
B15SS	500×270×15	1.9	10,950	
B15S	600×300×15	2.5	14,600	
B20SS	500×270×20	2.5	14,600	
B20S	600×300×20	3.4	19,400	
B20M	720×330×20	4.5	25,650	
B20MZ	900×450×20	7.6	43,600	
B30S	600×300×30	5.1	29,100	
B30S1	750×300×30	6.3	36,350	
B30MW	840×390×30	9.2	52,900	
B30MZ	900×450×30	11.4	65,400	

注:1) 標準で両面エンボス仕上げ。

■ 食材区分(有料オプション)

食材区分に便利なワンポイントカラーをご用意しました。



●ライン(短側面) ●ピン(側面) ●ライン(コーナー) ●ピン(コーナー) ●シール

※ライン加工可能サイズ: 最大900×600mmまで、厚み30mmまで。

■ 食材区分(印字加工例)(有料オプション)

印字加工は5種類(野菜・肉・魚・果物・その他)から選べます。



※単品重量30kg/総重量300kg以上の場合、パレット代を別途頂戴いたします。

**消毒保管庫
対応!**

熱風式包丁・まな板
消毒保管庫対応!



熱風式消毒保管庫使用の際は充分に冷ましてから(約2時間)取り出してください。熱いまままな板を外に取り出すと反る恐れがあります。

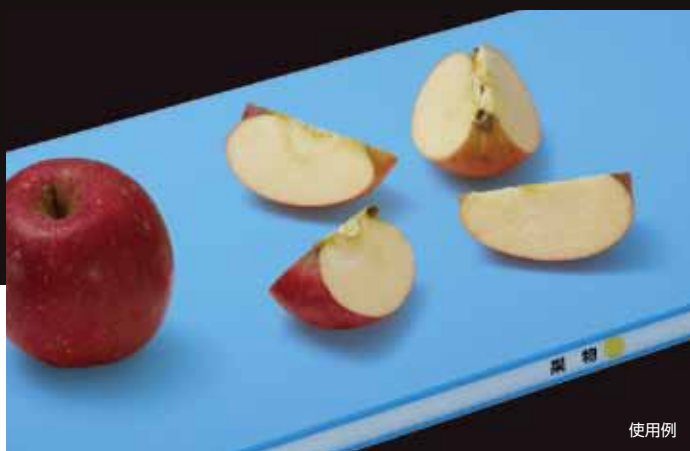
豚毛対比社内テスト



抗菌スーパー耐熱青まな板



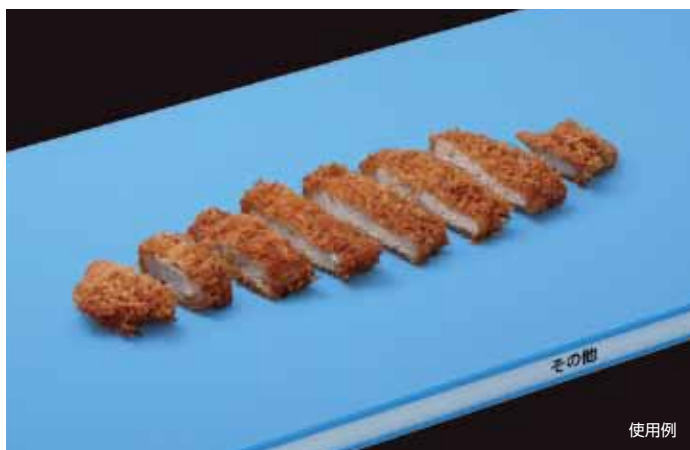
当社抗菌スーパー耐熱まな板
(標準色)



使用例



使用例



使用例



使用例



使用例

異物混入
対策に
最適よ！

包丁・まな板
消毒保管庫
対応よ！

使用済み
まな板

リサイクル袋