

2017  
CHUO  
KAGAKU

オススメ

中央化学の新商品

# 富重

TOMIJU series

麺・丼

C-PETの中皿でメニューの幅が広がる!!

スチコン対応  
C-PETの中皿が新登場!



SD富重 K19-13 BK



SD富重 IK19-13浅 R-幹Y



SD富重 K16-12 R-幹Y

CHUO KAGAKU CO.,LTD.

# C-PET 中皿は220℃までの耐熱温度!オペレーションが劇的変化!



事前に仕込みを行うことができ、調理後もホテルパンの洗浄の手間が省けます。効率よく生産性・売上に貢献します。

容器に盛り付け後そのまま調理ができ、誰でも均一に作れ、安定した商品を消費者に供給できます。

C-PETの中皿や内嵌合タイプの蓋の使い分けで商品化の幅も広がります。

## ■ スチコンで調理したい 中皿SC(C-PET)

盛り付けしてそのままスチコンにかけることができるので、これまでのオペレーション工程をぎゅつと短縮することが可能です。



SD富重 K19-13BK-幹BR

## ■ 汁漏れを防ぎたい 内嵌合



SD富重 IK19-13浅 R-幹Y

## ■ 高級感を出したい 共蓋



SD富重 K19-13BK-幹BR

## 素材

### ● SD/スマートダッシュ

当社が独自に開発した、耐熱性と断熱性を併せ持つ積層発泡素材です。耐熱温度130℃。レンジ可・オープン不可。

### ● PP/ポリプロピレン

比重が軽く、耐油性・耐熱性に優れた素材です。耐熱温度110℃。レンジ可・オープン不可。

### ● C-PET/ポリエチレンテレフタレート

高い耐熱性と耐油性のある素材です。耐熱温度220℃。レンジ・スチームコンベクション可。

※加熱調理によりC-PET容器が収縮することで、蓋がはまるように設計されています。

※直火や220℃を超えてのご使用、オープントースター・オープンレンジのグリル機能は使用できません。

## お取扱上の注意

- 必ず実際に盛りつける食材でテストを実施して適正な加熱条件を設定してください。
- 適正な加熱条件においても、場合によっては容器が変形することがありますので、お取り扱いにご注意下さい。

## 色柄



BK



R-幹Y



BK-幹BR

## 形状

※内容量(g)はご飯量のおおよその目安です



K16-12



K19-13



K19-13浅



IK19-13浅



K19-13中皿(SC)

※品名：SD 富重 K19-13 中皿(SC)

品名	サイズ(mm)	入数		素材				蓋(内嵌合)		金蓋		黒蓋		蓋-30H		共蓋			
		ケース	袋	BK	R-幹Y	BK-幹BR	中皿(SC)	素材	高さ(mm)	素材	高さ(mm)	素材	高さ(mm)	素材	高さ(mm)	素材	高さ(mm)		
SD富重 K16-12	161×122×45	600	50	●	●	●				●	22	●	22	●	22			●※3	26
SD富重 K19-13	185×127×45	600	50	●	●	●	●※1			●	22	●	22	●	22	●	30	●※3	26
SD富重 K19-13浅	185×127×35	600	50		●					●	22	●	22	●	22	●	30		
SD富重 IK19-13浅	189×131×36	600	50		●			●※2	30										

※1 中皿(SC)の素材はC-PETです。焼成後縮みます。 ※2 内嵌合専用の蓋です。 ※3 共蓋はBKとBK-幹BRのみのラインナップです。

