

2017
CHUO
KAGAKU

中央化学の新商品

新柄追加

UNKAI series

刺身

雲海

作業性とツマ削減

特許出願中



秋冬柄にオススメ
新柄投入で売場を活性化!



雲海24-12 しのぶGN



雲海20-12 ふぶきB



雲海20-18 さおりIV

CHUO KAGAKU CO.,LTD.

コスト削減を実現する機能が充実!!



刺身やツマが滑り落ちにくい傾斜角度で食材を立ち上げ、ツマも削減します。奥の段が手前より高くなっており、食材を持ち上げ、ボリューム感のある商品化が可能です。

底面のリブでドリップを内側に誘導し、ドリップが四隅に溜まるのを抑えるので売場での鮮度感をキープします。

ツマを列ごとに置くだけのオペレーションで誰でも簡単に盛り付けることができるまくら形状です。

素材

- PSP/ポリスチレン10倍発泡 耐熱温度80℃。レンジ・オープン不可。PSを高発泡させた軽量素材です。

色柄



形状



品名	寸法 長辺×短辺×高さ(mm)	入数		素材							蓋		
		ケース	袋	クリアBK	なみおB	ふぶきB	しのぶGN	ときわG	匠BR	さおりIV	素材	高さ(mm)	
雲海 15-12	148×115×21	1600	50	●	●	●	●	●	●	●	●	●	46
雲海 17-12	168×115×21	1500	50	●	●	●	●	●	●	●	●	●	46
雲海 20-12	200×115×21	1200	50	●	●	●	●	●	●	●	●	●	46
雲海 20-18	200×180×24	900	50	●	●	●	●	●	●	●	●	●	46
雲海 24-12	235×115×21	1000	50	●	●	●	●	●	●	●	●	●	46
雲海 24-18	235×180×24	600	50	●	●	●	●	●	●	●	●	●	46

