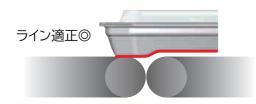
中央化学 新製品のご案内 Chuo new products | 2025

### アウトパック適正

ベルトコンベアの継ぎ目に脱落しないフラットなL字脚形状。 直線的なシルエットでラベルも貼りやすい。

※機械により異なる為、実機でご検証の上ご判断下さい。







%18-13F, 20-13F, 22-15F, 25-15Fは ラベル巾60mmを確保。

貼りやすい。

# クレート効率

クレート効率の良いサイズと蓋の高さで 作業効率アップ。輸送コスト削減にも貢献。

> 18-13F/蓋-22Hの場合 \ 8パック×3段積みOK /





#### クレートに収まるパック数

本体	蓋	パック数								
14-13F	22H	9P×3段=27P								
16-13F	22H	9P×3段=27P								
18-13F	22H	8P×3段=24P								
10-13F	40H	8P×2段=16P								
20-13F	22H	6P×3段=18P								
20-136	40H	6P×2段=12P								
22-15F	22H	5P×3段=15P								
22-13F	40H	5P×2段=10P								
25-15F	22H	4P×3段=12P								
25-151	40H	4P×2段=8P								

※標準クレートⅡ型深(有効内寸:490mm×400mm×H126mm)で検証

- 素材 -

本体: ●TP(耐熱PSP)/ポリスチレン

Material

PSPの耐熱性・耐油性を強化した素材です。耐熱温度100℃。レンジ可。オーブン不可。

蓋: OPS/ポリスチレン

PSを延伸処理することで強度を高めた透明素材です。耐熱温度80℃。レンジ・オーブン不可。

#### - 色柄 -Color

















20-13F

※内容量 (ml) はおおよその目安です。

クレートに入るパック数が求めやすくなりました!



セット外高:本体に蓋を被せた時の高さです。 段積み外高:段積みした時の2段目の高さです。 総外高:セット外高と段積み外高を合計した高さです。

22-15F

310ml

25-15F

380ml

素材:●TP(電子レンジ対応) ●OPS

	品名サヤ	<b>₩</b> /¬"/)	入数		Ħ	さや	陶里	陶里	<b>◊</b> ++	万花	ベジー	蓋-22H				蓋			
		サイズ(mm)	ケース	袋	黒	OR	BR	GN	紺	Y	R	素材	高さ (mm)	セット外高 (mm)	段積み外高 (mm)	素材	高さ (m)	セット外高! (mm)	段積み外高 (m)
	TPデリグー 14-13F	140×125×31	1600	50									22	42	37		_	-	_
	TPデリグー 16-13F	160×125×31	1500	50									22	42	37		_	-	_
	TPデリグー 18-13F	180×125×31	1200	50		•							22	42	37		40	49	44
	TPデリグー 20-13F	200×125×31	1200	50									22	42	37		40	49	44
NEW	TPデリグー 22-15F	220×150×31	800	50									22	42	37		40	49	45
	TPデリグー 25-15F	250×150×31	600	50									22	42	37		40	49	45

### (単) 中央化学株式会社

- \* 容器サンプルのご要望は、当社代理店または各営業部で承りますのでお気軽にお問い合わせください。 \* このパンフレットに関するお問い合わせ・ご意見・ご感想は、マーケティング部販促企画課 Tel.03(5719)7348まで。 ロシスト



見やすいユニバーサルデザインフォントを採用しています。 Chuo kagaku 2506271000

(UD) FONT



∖ 大型需要に対応 /

# 22-15F/25-15F サイズ新登場!



デリグー深型に メニュー展開の幅が広がる 新サイズが登場!

汁漏れしにくい 内嵌合蓋

ピタッと重なる 安定した 積み重ね

山なりに 盛り付けできる 上底形状

# 「おいしそう!」を伝える容器で アウトパック商品の価値向上



植物モチーフの繊細な柄と濃い黄色が エスニックメニューに最適!

ミーゴレン TPデリグー 22-15F 万花Y / 蓋-22H

高さ40mmの蓋を使用して ボリューム満点の魚惣菜を展開! 鰤カマの煮付け

TPデリグー 25-15F 万花Y / 蓋

どんなメニューにも 使用しやすい定番の木目柄。

TPデリグー 14-13F さやOR / 蓋-22H



辛い印象を与える赤が 中華惣菜にぴったり!

TPデリグー 16-13F ベジーR / 蓋-22H

食材の色を引き立てる紺。 洋惣菜との相性抜群。

TPデリグー 18-13F 紺 / 蓋-22H



陶器の装飾技法をイメージした色柄 本格的な見栄えを演出。

茶色くなりがちな和惣菜に 緑柄で彩りをプラス!

> カレイの煮つけ TPデリグー 20-13F 陶里GN / 蓋-22H



# 機能1|優れた防汁性



トラックでの輸送時や持ち帰り時も 汁漏れしにくい安心の内嵌合。

# 機能2 | 安定した積み重ね



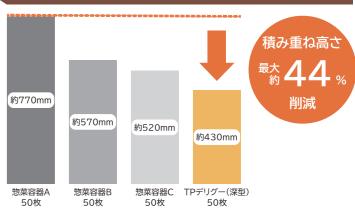
蓋天面の角と本体の脚の角が ピタッと重なる安定した積み重ね。

# 機能3|ボリューム感を演出



緩やかな底上げ形状によって 山なりに盛り付けができる。

# 機能4 | ロースタックで省スペース



積み重ね高さを低く設計したことで バックヤードでの省スペース化を実現。