

● 包装形態

蓋（耐寒）



専用の包装機無しでも
冷凍商品を導入できます！

※フローズは以下の包装形態にも対応します。

トップシール



真空包装



横ピロー
包装

横ピロー
シュリンク
包装

- 素材 -

Material

本体：●耐寒CT/ ポリプロピレン+タルク
CTの耐熱性はそのままに、耐寒衝撃性を向上させた素材です。耐熱温度 130℃。レンジ可。冷凍可。
蓋：●耐寒PP/ ポリプロピレン
PPの耐寒衝撃性を向上させた素材です。耐熱温度 110℃。レンジ可。冷凍可。

- 色柄 -

Color



BK



W

- 形状 -

Shape



M22-17

NEW



MS22-17



MS24-18



K19-13



K20-15T

※内容量(ml)はおおよその目安です。

素材：●耐寒CT(電子レンジ対応) ●耐寒PP(電子レンジ対応)

品 名	サイズ(mm)	入 数		BK	W	蓋		真空袋	真空袋 サイズ(mm)	真空袋入数	
		ケース	袋			素材	高さ (mm)			ケース	袋
耐寒CTフローズ M22-17	220×165×45	800	50	●	●	●	19	シグマチューブ60 GT-2334	340×230	1000	100
耐寒CTフローズ MS22-17	220×165×40	800	50	●	●	●	19	シグマチューブ60 GT-2334	340×230	1000	100
耐寒CTフローズ MS24-18	240×180×40	600	50	●	●	●	19	シグマチューブ60 GT-2334	340×230	1000	100
耐寒CTフローズ K19-13	185×125×45	1000	50	●	●	●	19	シグマチューブ60 GT-1828	280×180	2000	100
耐寒CTフローズ K20-15T	200×148×40	800	50	●	●	●	19	シグマチューブ60 GT-2030	300×200	2000	100

※耐寒性については、当社内基準にて評価しています。

条件や衝撃によって破損する場合がありますので、使用する環境・食材にて必ずテストを行ってからご使用ください。

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。



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。

UD FONT

Chuo kagaku 250621000

耐寒



冷凍食品を売場から食卓へ

中央化学株式会社

OK

130℃

耐寒CT

フローズ

仕切りタイプが新登場！
22-17サイズに

22-17 サイズに軽食や
セットメニューにピッタリな
2S形状が新登場！

本体
耐寒CT
素材

蓋
耐寒PP
素材

弁当から
おかずセットまで
即食メニュー
に最適

メニュー提案

近年需要が高まる即食メニューにも対応

NEW

セットメニューにも
おすすめです！

ミートソースパスタ・グリルチキンセット
耐寒 CT 7ロズ MS22-17 W/ 蓋

ご飯を入れて
お弁当にも！

グリーンカレー
耐寒 CT 7ロズ MS24-18 BK

さば味噌煮おかずセット
耐寒 CT 7ロズ K20-15T W
/ シグマチューブ 60 GT-2030

プレート
メニューにも！

オムライス
耐寒 CT 7ロズ M22-17 BK/ 蓋

ポイント① 耐寒衝撃性

商品を安全にお客様へお届けできます！

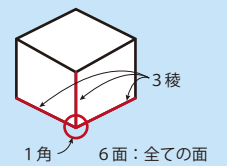
強度を保つリブデザインと
強度の高い PP 素材の蓋で

割れにくい



落下試験検証

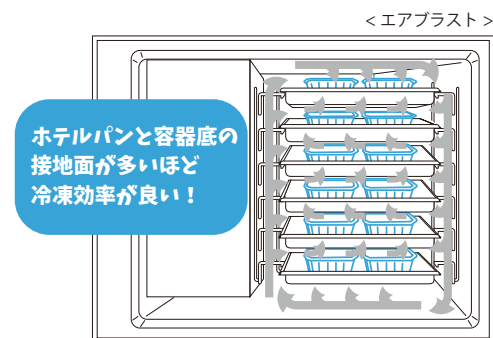
JIS 規格（包装貨物 - 落下試験方法）に準拠（10 面落下 [1 角 3 稜 6 面]）した試験にて検証し、割れの発生はありません。



実施室内温度 -20℃
高さレベル 40 cm
ケース重量 1.2 kg

ポイント② 冷凍効率

食材の重さでホテルパンとの接地面が増えて冷凍効率 UP！



ホテルパンと容器底の
接地面が多いほど
冷凍効率が良い！

ホテルパンに並べやすいサイズと冷凍効率の良いがたちで、
ホテルパンを使った急速冷凍機を持っている人におすすめ！

ポイント③ 耐寒 PP の嵌合蓋

専用の包装機が無くても、冷凍の商品化が手軽に始められます。

冷凍時は外れにくく、
レンジ後は
つまみで開けやすい
物流時や陳列時も安心



容器の外に水滴が
漏れるのを防止
レンジを汚さずに
温め可能



帯掛けができる
天面形状
中身の見えにくい
冷凍メニューも
商品価値が訴求できる

