

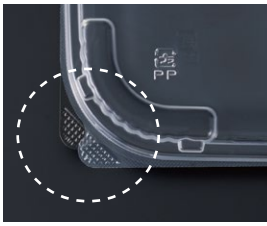
形状ポイント

食べやすい形状



容器底面にリブがないため
スプーンですくいやしく
食べやすい形状です。

開けやすい蓋



本体と蓋互い違いのペロで
つまみやすく開けやすい
形状です。

積み重ね機能



一度にまとめて運ぶことができ、
食事の準備や配膳時の
作業効率改善に貢献します。

シートパン・ホテルパン効率



シートパン
8個



ホテルパン
4個

●サイズ：657×456×25 (mm)

●サイズ：530×325×25 (mm)

-素材-
Material

本体：●CT/ポリプロピレン+タルク
PPに天然資源(タルク)を加えた耐熱素材です。耐熱温度130℃。レンジ可。オープン不可。
蓋：●SPP/ポリプロピレン
PPの透明度を高めた素材です。耐熱温度110℃。レンジ可。オープン不可。

-色柄-
Color



BK



W



フロラBG



フロラP

-形状-
Shape



20-16 2S



20-16 3S

※内容量(ml)はおおよその目安です。

素材：●CT(電子レンジ対応) ●SPP(電子レンジ対応)

品名	サイズ(mm)	入数		BK	W	NEWフロラBG	NEWフロラP	蓋	
		ケース	袋					素材	高さ(mm)
CTカインド20-16 2S	200×160×32	800	50	●	●	●	●	●	17
CTカインド20-16 3S	200×160×32	800	50	●	●	●	●	●	17

※130℃まで対応可能です。
オープン機能の使用、130℃を超過する加熱は非対応です。食材の量が少ない場合や油分の多い食材、ソースなどで130℃以上に達してしまう場合がありますので、使用する条件・食材にて必ずテストを行ってからご使用ください。
※耐寒性については、弊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。

UD FONT

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 2507252000

再加熱機器対応容器で人手不足解消に貢献

OK

130℃

中央化学株式会社

カインド®



再加熱機器対応の容器に
新柄、新サイズが登場
ディスポ容器を使用することで
洗浄作業を削減できます

蒸気加熱
対応
※条件あり

人手不足
解消に貢献

視認性の良い
新柄

※130℃まで対応可能です。使用する条件、食材にて必ずテストを行ってからご使用ください。

再加熱機器対応のディスポ容器で人手不足対策しましょう

ディスポ容器とは：使い捨て容器を意味する「ディスポーザブル容器」の略語です。小売、飲食、医療、介護など様々な分野で使用されています。

ディスポ容器を使用するメリット

洗浄作業の軽減

食事提供後の
洗浄・消毒・乾燥が不要で作業改善に。

衛生的で安心

感染者発生時、
細菌やウイルスの拡散リスクを低減。

〈作業工程〉

●メラミン食器使用時

配膳 下膳 洗浄 消毒 乾燥

●ディスポ容器使用時

配膳 下膳 廃棄 洗浄 消毒 乾燥

3工程が不要
作業を削減

NEW! 新柄で食材の視認性がUP

ピンクやベージュなど
背景に色味があること
で色味の薄いおかずが
はっきり見える。



特別食の識別に最適！

容器の色によって「アレルギー対応」
「減塩」「刻み食」などの分類が可能です。

中身の確認がスムーズ

蓋をしても中身が見える。

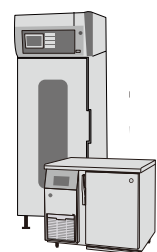


●メラミン食器使用時

●ディスポ容器使用時

【対応機器】

スチーム再加熱機器



ディスポ OK

再加熱キャビネット

チルドで保存した食事を提供時間に合わせ
て温度や時間を設定し熱風と蒸気で再加
熱後、保温します。



ディスポ OK

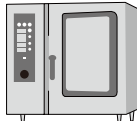
再加熱カート

配膳作業の効率化
を追求して
ラクラク配膳！

その他 加熱機器

条件付き OK

スチコン



あたため OK

電子レンジ



※130℃まで対応可能です。オープン機能の使用、130℃を超過する加熱は非対応です。食材の量が少ない場合や油分の多い食材、ソースなどで130℃以上に達してしまう場合がありますので、使用する条件・食材にて必ずテストを行ってからご使用ください。

NEW



NEW



食材が引き立つ新色

- 鮭のクリームソース / ブロッコリー卵炒め / トマトペンネ
CT カインド 20-16 3S フロラ P
- ごはん
SD C14 BK
- コーンスープ
SD キャセロ IM 130-57 W

再加熱機器対応の蓋を使用することで
乾燥しがちな春雨なども美味しく再加熱

- 八宝菜 / 焼売 / 中華春雨
CT カインド 20-16 3S フロラ BG
- ごはん
SD キャセロ IM 130-57 BK
- たまごスープ
SD キャセロ IM 130-57 W
- フルーツポンチ
C-AP ドルチェ 120-45

BK は汚れが目立ちにくいから
ソースを使用したメニューにおすすめ

- トマトソースハンバーグ / マッシュポテト
CT カインド 20-16 2S BK
- ほうれん草とたまご炒め
菜こまち 125 赤-BK ◀菜こまち 125 サイズに
再加熱機器対応の蓋が追加
- ごはん
SD キャセロ IM 130-57 BK
- コンソメスープ
SD キャセロ IM 130-57 W

メラミン食器と併用することで
洗い物を削減

- タラのあんかけ / ひじきの煮物
CT カインド 20-16 2S W
- ごはん
メラミン食器
- 味噌汁
メラミン食器
- ゼリー
C-AP ドルチェ 120-45

朝食等には一食完結型の
弁当容器「エブリ」もオススメ



▲エブリ 23-17 サイズに
再加熱機器対応の蓋が追加