

ミートペーパー・ミートセロファン

Meat Paper & Meat Cellophane



C565-01 ミートペーパーホルダー
Meat Paper Holder

商品コード	W×D×H(mm)
C565-01-01	675×165×180

■材質/SUS304 BA材 ■備考/ロール巾 MAX630 ※ミートペーパーは別売り



C565-02 ミートペーパーホルダー ハーフサイズ
Meat Paper Holder Half Size

商品コード	W×D×H(mm)
C565-02-01	345×65×80

■材質/SUS304 ■備考/ロール巾 MAX300 ※ミートペーパーは別売り



C565-03 ミートペーパー(茶)
Meat Paper

商品コード	品番	規格	入数
C565-03-01	30X100(茶)	30cm×100m巻	8
C565-03-02	30X100(茶) ミシン	30cm×100m巻	8
C565-03-03	60X100(茶)	60cm×100m巻	4
C565-03-04	60X100(茶) ミシン	60cm×100m巻	4

■備考/吸水・保水性に優れ水に強く、衛生的で安全です。また目減りが少なく経済的で歩留管理にも役立ちます。生鮮食品の水気洩れや乾燥を防ぎ、鮮度を保持し品質を維持します。



吸水性、保水性に優れています。衛生的に安全です。(天然パルプ100%使用) 水に強く丈夫です。目ペリを防ぎ経済的です。



C565-04 ミートペーパー(白)
Meat Paper

商品コード	品番	規格	入数
C565-04-01	30X100(白)	30cm×100m巻	8
C565-04-02	60X100(白)	60cm×100m巻	4
C565-04-03	60X100(白) ミシン	60cm×100m巻	4

■備考/吸水・保水性に優れ水に強く、衛生的で安全です。また目減りが少なく経済的で歩留管理にも役立ちます。生鮮食品の水気洩れや乾燥を防ぎ、鮮度を保持し品質を維持します。



C565-05 ミートセロファン
Meat Cellophane

商品コード	規格	入数
C565-05-01	250×250	1000
C565-05-02	300×300	2000
C565-05-03	400×400	1000
C565-05-04	600×600	1000

■備考/空気中の酸素の透過量をコントロールし食肉の鮮赤色を長時間保持します。余分なドリップを吸収し制菌効力をもつセルロースフィルムで自然に有機分解して環境を保護します。



お肉の変色、目減りを防止。

C565-06 クリアガード
Clear Guard

商品コード	規格	W×D×H(mm)
C565-06-01	大	340~250×280~190×80

■材質/ステンレス ■入数/10
■備考/※ステンレス製、丸棒並パイプ、留めネジ共



C565-07 クールバット
Cool Vat

商品コード	規格	W×D×H(mm)	入数
C565-07-01	大	425×317×56	8
C565-07-02	中	310×239×36	8
C565-07-03	小	243×183×58	12

■備考/蓄冷剤入 ※●1回(冷凍庫で8時間)の事前冷却で、6~7時間冷たさ(5℃)を保ちます。●底面を上によりよく冷えます。