

抗菌スーパー耐熱青まな板

抗菌

熱風式包丁・まな板
消毒保管庫対応

HACCP対応

別注サイズ

反りにくい!
ささくれにくい!

リサイクル袋付き

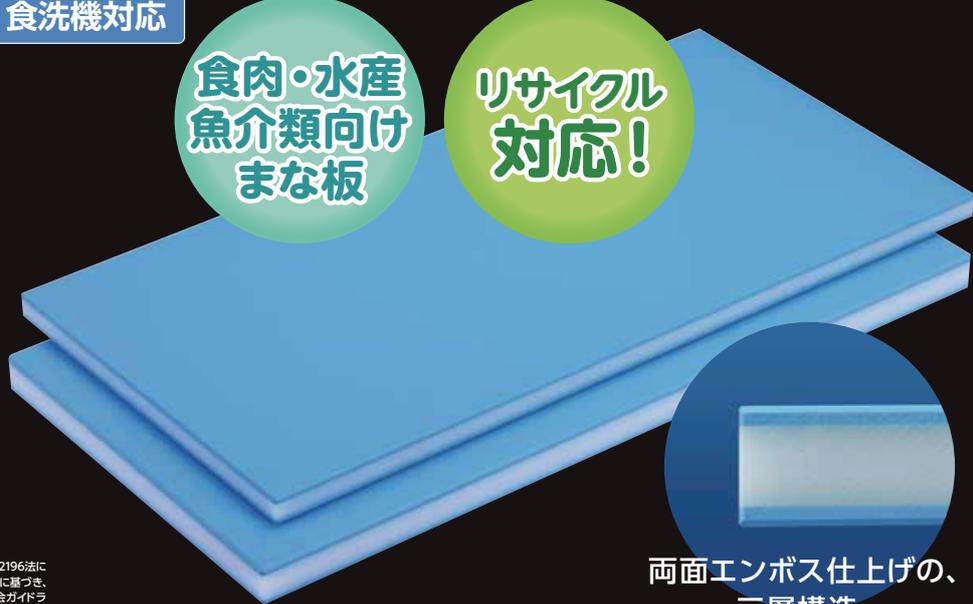
耐寒耐熱温度
-30℃~100℃



SIAAマークは、ISO22196法により評価された結果に基づき、抗菌製品技術協議会ガイドラインで品質管理・情報公開された製品に表示されています。

**食肉・水産
魚介類向け
まな板**

**リサイクル
対応!**



両面エンボス仕上げの、
三層構造。

食洗機対応

■ 特長

- 1 異物混入等が見分けやすい「青色」を表面色に採用
- 2 熱風式包丁・まな板消毒保管庫で熱風消毒が可能
(推奨消毒条件90℃/60分)
- 3 沸騰水の廻し掛けで熱湯消毒も可能
- 4 SIAA認証の抗菌性能で雑菌の繁殖を抑制

抗菌スーパー耐熱青まな板

品番	長さ×巾×厚さ	重量
B15SS	500×270×15	1.9
B15S	600×300×15	2.5
B20SS	500×270×20	2.5
B20S	600×300×20	3.4
B20M	720×330×20	4.5
B20MZ	900×450×20	7.6
B30S	600×300×30	5.1
B30S1	750×300×30	6.3
B30MW	840×390×30	9.2
B30MZ	900×450×30	11.4

注:1) 標準で両面エンボス仕上げ。

**消毒保管庫
対応!**

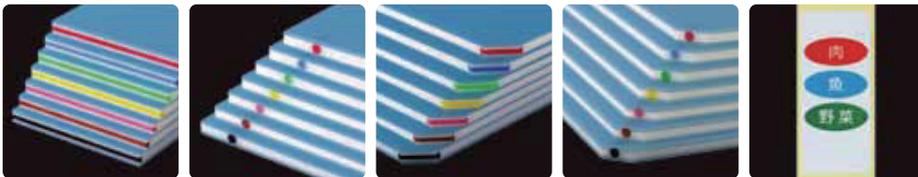
熱風式包丁・まな板
消毒保管庫対応!



熱風式消毒保管庫使用の際は充分に冷ましてから(約2時間)取り出してください。熱いまままな板を外に取り出すと反る恐れがあります。

■ 食材区分(有料オプション)

食材区分に便利なワンポイントカラーをご用意しました。



- ライン(短側面)
- ピン(側面)
- ライン(コーナー)
- ピン(コーナー)
- シール

※ライン加工可能サイズ: 最大900×600mmまで、厚み30mmまで。

■ 食材区分(印字加工例)(有料オプション)

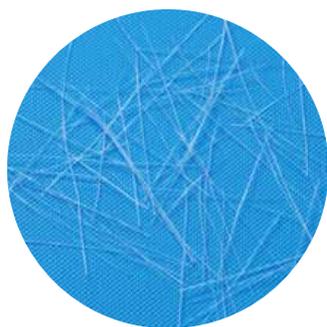
印字加工は5種類(野菜・肉・魚・果物・その他)から選べます。



※単品重量30kg/総重量300kg以上の場合、パレット代を別途頂戴いたします。

抗菌スーパー耐熱青まな板

豚毛対比社内テスト



抗菌スーパー耐熱青まな板



当社抗菌スーパー耐熱まな板
(標準色)



使用例



使用例



使用例



使用例



使用例

日本ハムエンジニアリング株式会社

■問い合わせ先

TEL 03-4555-8338

FAX 03-4555-8173

mail: NH-Engineering@nipponham.co.jp

ホームページ

<https://www.nh-engineering.co.jp/>

