



CFトレーマット

日本製

鮮度

高吸収タイプ

- 「レバー類のドリップ」「冷凍品(鶏肉、マグロ等)の解凍水」をすばやく吸収。トレー内を清潔に保ちます。
- 雑菌が繁殖しやすいドリップをシートで遮断し食品の鮮度を守ります。

ひと目でわかる 鮮度と商品価値



鶏レバー



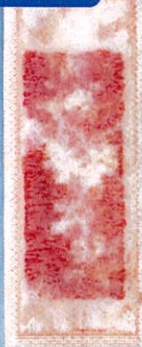
鶏モモ肉



高吸収タイプ



表面

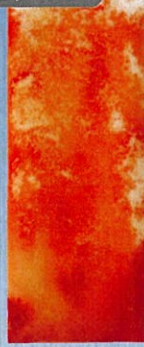


裏面

メッシュタイプ



表面



裏面

高吸収タイプ



表面



裏面

メッシュタイプ



表面

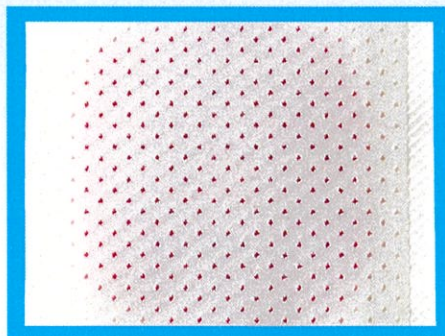


裏面

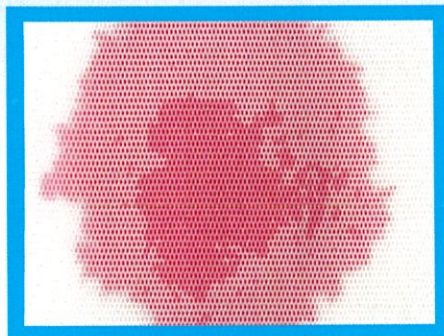
吸収量は、メッシュタイプの2.5倍 (当社比)

ドリップが目立たないのは？

- 高吸収タイプは、表面に隠ぺい性の高いフィルムを採用お客様の不快感を和らげます。



高吸収タイプ



メッシュタイプ

本製品は【食品用トレー専用マット】です。他の用途には使用しないでください。



CFトレーマット 高吸収タイプ




鮮度

ひと目でわかる
鮮度と商品価値



● 多様なサイズで、食材・トレーに対応します。

仕様一覧

商品名	CFトレーマット 高吸収タイプ		
	60×80	60×120	60×160
品番	CTH-403	CTH-405	CTH-406
商品寸法	60×80mm	60×120mm	60×160mm
商品姿			
吸収量(水)	30cc	50cc	65cc
吸収量(生食)	11cc	18cc	23cc
ケース入数	9000枚【300枚×30袋】		
ケース寸法	495×310×240mm	595×370×240mm	605×485×240mm
ケース重量	約7.0kg/ケース	約11.0kg/ケース	約14.5kg/ケース

本製品は食品衛生法に基づいて定められた食品、添加物などの規格基準(昭和34年厚生省告示第370号のDの2)に適合します。

特殊吸収体のバイオニア

★ 沖一衛材株式会社

〒769-1696 香川県観音寺市豊浜町和田浜1610-2
TEL 0875-52-3131(代) FAX 0875-52-2328