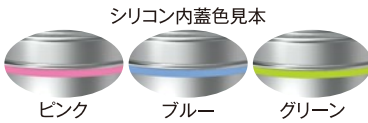


意匠登録出願中

アレルギー対応食のオールステンレス二重食缶

HACCP
方式対応

ステンマイルドボックス



冷気を早く伝える為、アルミ受皿を使用しています。
②SMB-MK ミニ保冷剤セット (ミニ専用)
φ100×H27mm 重量:0.11kg ¥1,000



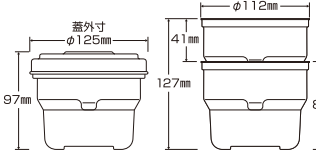
③SMB-MS8
ステンマイルドボックスミニ専用カゴ8入
仕切ワイヤー付 ストレート 270×270×H210mm
¥12,000



④SMB-MS4
ステンマイルドボックスミニ専用カゴ4入
仕切ワイヤー付 ストレート 270×270×H110mm
¥10,000

①SMB-MIN ステンマイルドボックスミニ ¥11,000 (ホワイト) / ¥12,000 (カラー)

仕様			
本体内外	ステンレス 0.4t	満水容量	0.4ℓ (蓄冷剤使用時0.25ℓ)
蓋内外	ステンレス 0.4t	本体サイズ	φ112×H86mm
内蓋	シリコン ホワイト	重量	360g
断熱材	ポリプロピレン(耐熱120℃)	スタッキング	2段=127mm+41mm/段当り



※カラー内蓋/ピンク・ブルー・グリーン

優れた特長 洗淨機 OK 保管庫 OK

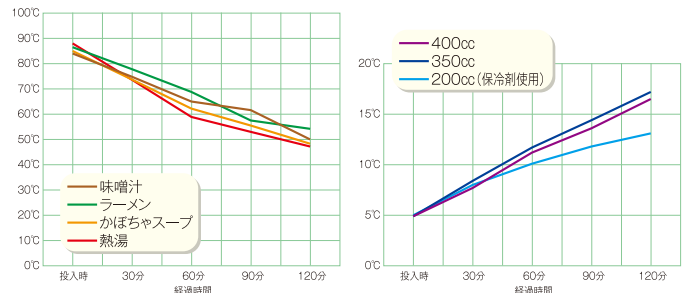
衛生的 ステンマイルドボックスS同様、オールステンレス製で、底部の「R」を大きくとり洗淨作業が簡単に出来、衛生的です(他社に無い親切設計)。本体積重ね状態でも隙間が出来ますので、通気性抜群で熱風が隅々まで行き渡り、乾燥・消毒が完璧に行えます。

親切設計 蓋上面部は凸型に、本体底面部は凹型に加工を施してある為、凸凹をかみ合わせて積重ねると安定性抜群です。適温効果を維持する為、シリコン製の内蓋を装着しております(耐熱180℃)。この内蓋を色分けする事により、主食、副食各種が一目瞭然で非常に作業性良く設計しております。本体内側に目盛を付けておりますので配缶作業が容易に行えます。冷菜用として使用される場合は、適温10℃以下を更に保持する意味でミニ保冷剤セットを御用意致しております。(オプション) 専用カゴもオプションにて御用意致しております。(8個入・4個入)

高性能 本体、蓋とも二重構造外槽と内槽との間に特殊断熱材(耐熱120℃)を内蔵してあるので、優れた保冷・保冷性能で温かさ・冷たさを守ります。

省スペース 本体は積重ねが出来、省スペース収納OKです。

ステンマイルドボックスミニ温度テスト結果



投入容量400cc	外気温	投入時	30分	60分	90分	120分
味噌汁	25.2℃	84.0℃	74.8℃	65.0℃	61.8℃	50.0℃
ラーメン	23.5℃	86.5℃	77.8℃	68.8℃	57.5℃	54.2℃
かぼちゃスープ	24.2℃	85.0℃	73.7℃	62.2℃	55.5℃	48.3℃
熱湯	26.0℃	88.0℃	73.6℃	58.9℃	53.0℃	47.2℃

冷水	外気温	投入時	30分	60分	90分	120分
400cc	28.7℃	4.9℃	7.7℃	11.2℃	13.6℃	16.5℃
350cc		4.9℃	8.4℃	11.7℃	14.4℃	17.2℃
200cc(保冷剤使用)	29.3℃	5.0℃	8.0℃	10.1℃	11.8℃	13.1℃



アレルギー食用に最適です。
◆セパレートフタで、すみずみまで洗えます。
◆完全密封構造だからリハビリに最適。
◆高真空断熱構造により、小容量でも高い保温力。

⑤真空断熱フードジャー
JBN-300 ¥4,800 容量 0.3ℓ 直径×高さ φ95×115mm 重量 0.3kg
JBN-500 ¥5,500 0.5ℓ φ95×155mm 0.4kg
●保温能力(2時間) JBN-300/68℃以上 JBN-500/72℃以上
●材質:本体/18-8ステンレス 外・内蓋/ポリプロピレン(耐熱90℃)
●カラークリアステンレス・ブルー・イエロー



DSC-300

⑥小容量配食容器

	容量	外蓋外寸	全高	重量
DSC-300	300cc	145×90×55mm		約200g
DSC-420	420cc	175×100×55mm		約200g

●材質:本体/18-8ステンレス
外蓋/ポリプロピレン(耐熱90℃) 内蓋/シリコン(耐熱200℃)



●保冷剤スペース
DSC-300 (50×110×10mm以下)
DSC-420 (65×135×10mm以下)