



熱風再加熱カート対応食器

熱風再加熱 メラミンウェア

低変色MF製

熱風再加熱での変色を抑え、
美しさと機能性を追求

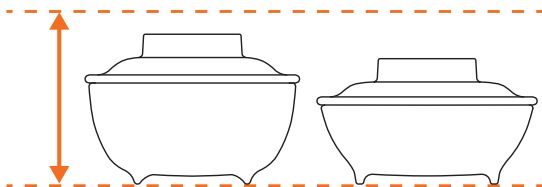


使用食器 | TMB-21・TMB-20 HNN 角小鉢、TMB-11・TMB-10 HNN 丸小鉢

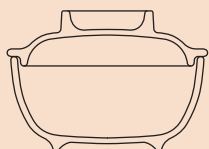
機能性を追求した形状

(カートに入れやすいコンパクトサイズ)

トレイピッチ 約 85mm



加熱効率を考えた形状
デザイン。



POINT

- ① 従来のメラミンウェアに比べ、変色の度合いが低く「温冷配膳車」はもちろん「熱風再加熱カート」に最適。
- ② 落下の衝撃に強い肉厚な側面。
- ③ 熱風の流れや加熱効率を考慮した肉厚な底面。
- ④ つかみやすく、水切れ、乾燥の早い蓋の持ち手。

⊗【使用上の注意】

- 熱風消毒保管庫の温度は85～90℃に設定してください。
- 塩素系の漂白剤は使用しないでください。
- スチームコンベクションオープンでの使用はできません。
- 電子レンジでの使用はできません。

● ひなの (HNN) ● ベジタブル (VGT)



TMB-21	角小鉢蓋	109 × 109 × 29	¥930
TMB-20	角小鉢	105 × 105 × 40 ・ 210ml	¥1,110
		セット / 109 × 109 × 63	¥2,040



TMB-11	丸小鉢蓋	106 × 30	¥910
TMB-10	丸小鉢	102 × 50 ・ 250ml	¥1,100
		セット / 106 × 75	¥2,010

※熱風再加熱カート対応の食器は、P.50～69でもご紹介しております。

再加熱システム対応食器

熱風再加熱カート対応食器 熱風再加熱メラミンウェア