ケータリングサービスを安心・安全、そしてスムーズに。



食の安心・安全のために…

行き先ごとの色分けで配送の管理をサポート。EBM カラー番重シリーズ

今も昔も食の世界では安心・安全がキーワードとなっています。クロスコンタミネーション(交差汚染) を防ぐための色分けも一般的になってきています。カラ一番重が、食材ごとの 使い分け、セクションごとの使い分けを可能にします。 用途・配送を 混入・誤送の スムーズな 作業効率の 豚肉 瞬時に識別 防止 物流 向上 ハラール食 1Fレストラン コンテナー・テンパンドーリー 固定タイプ・フリー(可動式)タイプで 江部松商店 1) EBM PP 半透明カラ ほとんどのコンテナー・テンパンに対応します。 特大(サンコー 1-0026-0101 1-0026-0102 ¥6.510 容量:36.2l 外寸:684×423×H160 内寸:644×383×H147 ▶関連商品アクセス:P713 ▶関連商品アクセス:P717

大切な温度管理の必需品

衛生面において適切 な温度管理はとても 大切です。

信頼できる温度計で 食の安全管理の徹底 をサポートします。





②テストー 防水ミニ温度計 データロガー本体 testo 174T 1560 **M**

ページコード 商品コード 価格 1-0026-0201 2869310 ¥8,000 38×60×19

30×00×19 测定精度:±0.5℃(-30~70℃) 分解能:0.1℃ ×モリ:16,000計測分 計測間隔;1分:24時間(選択可能) 使用温度:-30~70℃ 保管温度:-40~70℃

▶関連商品アクセス:P769





P738