

衛生管理向け製品のご紹介

アニサキス対策に！！

スーパー様
鮮魚向け



いかにも/HS-5001 定価：¥5,800-

カット/ 食材	カット	スリット入れ用
	対象食材	イカなどの魚類
寸法	外径寸法(H×W×D)(mm)	25×66×160
	質量(g)	180
	材質	ステンレス
	スリットサイズ(mm)	2mm以上
	切り込み深さ(mm)	0~3.5 (手で調整)
能力	処理能力	1カット約5秒

お刺身やお寿司に使用するイカ・アジ・イワシなどのアニサキス対策用品としていかにもを使用しております。

刃物部分は交換できます(※替刃¥2,800-)、ステンレスなので丸洗いができます。標準はスリット幅が6mmですが、アニサキス対策用の場合2mmでよくご使用していただいております。



まな板の衛生管理に！！



ソフトタイプまな板

薄くて軽いため洗浄や後片付けがラクになります。衛生管理が簡単です！厚さが5mmと8mmの2種類ございます。

規格	長さ×巾 (cm)	厚さ5mm 価格	厚さ8mm 価格
S35-A	35×20	¥1,600	¥2,600
S35-B	35×25	¥2,100	¥3,400
S5-A	50×20	¥2,300	¥3,700
S5-B	50×25	¥2,800	¥4,300
S5-D	50×35	¥3,900	¥5,900
S7-C	70×30	¥4,500	¥7,100
S7-D	70×35	¥5,400	¥8,400
S7-E	70×40	¥6,200	¥9,600
S7-F	70×45	¥7,000	¥10,900
S10-G	100×50	¥11,900	¥17,400

包丁の殺菌に！！



殺菌灯付包丁差し



殺菌灯付包丁保管庫

バックヤードの包丁殺菌はこの1台におまかせください！

タイプ	型式	定価	標準包丁 収納本数	収納 刃渡り	寸法 (H×W×Dcm)
包丁差し	CS-S2	¥36,000-	6本	36cm	44×34×12
包丁差し	CS-S2L	¥39,800-	8本	36cm	44×43×12
包丁差し	CS-S3L	¥43,000-	12本	36cm	44×43×17
保管庫	CS-V6	¥56,000-	6本	36cm	63×37×11
保管庫	CS-G7	¥64,000-	7本	36cm	58×45×16
保管庫	CS-G10	¥89,000-	10本	36cm	70×50×21