

抗菌スーパー耐熱まな板

商品の最新情報は



抗菌

熱風式包丁・まな板
消毒保管庫対応

HACCP対応

別注サイズ

※37・38ページ参照

反りにくい!
ささくれにくい!

リサイクル袋付き

※2ページ参照

耐寒耐熱温度

-30℃~100℃



SIAAマークは、ISO22196法により評価された結果に基づき、抗菌製品技術協議会ガイドラインで品質管理・情報公開された製品に表示されています。



**リサイクル
対応!**

※WKシリーズ除く

**豊富な
バリエーション**

■ 特長

- 1 熱風式包丁・まな板消毒保管庫で熱風消毒が可能
(推奨消毒条件90℃/60分)
- 2 沸騰水の廻しがけで熱湯消毒が可能
- 3 SIAA認証の抗菌性能で雑菌の繁殖を抑制

スーパー耐熱まな板 (ライン・ピン付き) 抗菌剤入

品番	長さ×巾×厚さ	重量	税抜き価格	備考
WKSOP	370×210×15	1.1	5,700	●
WKLOP	410×230×15	1.3	6,750	●
WKLLP	440×250×15	1.6	7,800	●
SSWKP	500×270×20	2.5	12,250	●●
SSWKL	500×270×20	2.5	14,050	●●
20SWP	600×300×20	3.4	16,050	●●
20SWL	600×300×20	3.4	17,800	●●
SSTWP	500×270×30	3.8	18,050	●●
SSTWL	500×270×30	3.8	20,200	●●
30SWP	600×300×30	5.1	23,850	●●
30SWL	600×300×30	5.1	26,100	●●

●ピン付き (両長側面 端部2ヶ所) ●ライン付き (両短側面 2ヶ所)

●食材区分シール付き

注:1) ピン・ライン各7色は(青・緑・赤・黄・桃・茶・黒)の中からお選び下さい。

注:2) 15mm・20mm エンボス仕上げ。 30mm 以上サンダー仕上げ。

注:3) 5mm・15mm・20mmのまな板は、熱風式包丁・まな板消毒保管庫での

ご使用の際、機器の設定条件によっては反りが生じる事が有ります。

注:4) 5mmのまな板は別注品となります。(片側エンボス・片側サンダー仕上げ)

スーパー耐熱まな板 抗菌剤入

品番	長さ×巾×厚さ	重量	税抜き価格	備考
WKS00	370×210×15	1.1	5,000	
WKLO0	410×230×15	1.3	6,050	
WKLL0	440×250×15	1.6	7,100	
EXWK	2000×1000×15	28.2	126,450	●
MINIK	400×200×20	1.5	6,750	●
SAWK	500×250×20	2.4	10,650	●
SSWK	500×270×20	2.5	11,550	●
20SWK	600×300×20	3.4	15,250	●
20MWK	720×330×20	4.5	20,050	●
20MZK	900×450×20	7.6	34,200	●
20LWK	1200×450×20	10.2	45,550	●
LMWK	2000×950×20	35.7	160,100	●
LXWK	2000×1000×20	37.6	168,550	●
MINTK	400×200×30	2.3	10,200	●
SXWK	450×300×30	3.8	17,150	●
SSTWK	500×270×30	3.8	17,050	●
30SWK	600×300×30	5.1	22,850	●
30MBK	600×450×30	7.6	34,200	●
S-1WK	750×300×30	6.3	28,500	●
MWK	840×390×30	9.2	41,400	●
S-2WK	900×350×30	8.9	39,900	●
MZWK	900×450×30	11.4	51,200	●
MXWK	930×390×30	10.2	45,800	●
MYWK	1000×390×30	11.0	49,250	●
MAWK	1000×400×30	11.3	50,550	●
MCWK	1000×450×30	12.7	56,900	●
MDWK	1000×500×30	14.1	63,200	●
30LWK	1200×450×30	15.2	68,250	●
MEWK	1200×500×30	16.9	75,750	●
MKWK	1200×600×30	20.3	90,950	●
30XWK	2000×600×30	33.8	151,500	●
MINWK	400×200×40	3.0	13,500	●
40SWK	600×300×40	6.8	30,350	●
40MZK	900×450×40	15.2	68,300	●
40MWK	1000×500×40	18.8	84,300	●
40LWK	1200×450×40	20.3	91,000	●
40MMK	1500×550×40	31.0	139,000	●
40XWK	2000×600×40	45.1	202,200	●

◎保管庫ご使用の際はまな板を垂直に立てるようにして下さい。

※単品重量30kg/総重量300kg以上の場合、パレット代を別途頂戴いたします。

■ 表面加工

使用用途に応じてエンボス仕上げ、サンダー仕上げ、プレーナー仕上げも承ります。



エンボス仕上げ

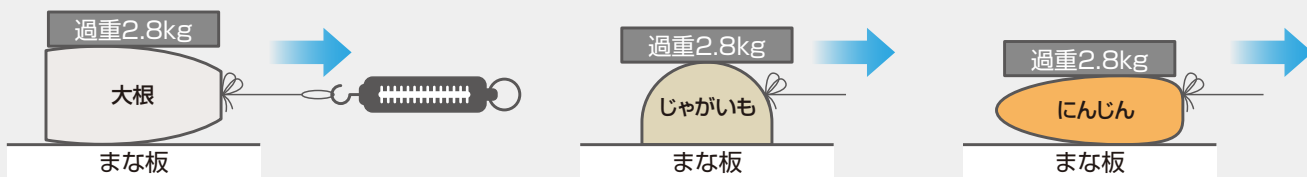


サンダー仕上げ



プレーナー仕上げ

すべり力測定方法 ※一般的に物を切るときに手で押さえつける力 (2.8kg) を想定。



	大根	じゃがいも	にんじん	滑りにくさ
サンダー	16	11	9	◎
エンボス	13.5	7	8	○
プレーナー	11.5	6	8	△

※数値は滑り時のばねばかりの数値。 単位：(N) 1kgf=9.8N

■ 食材区分(有料オプション)

食材区分に便利なワンポイントカラーをご用意しました。



●ライン(短側面) ●ピン(側面) ●ライン(コーナー) ●ピン(コーナー) ●シール

■ 食材区分(印字加工例)(有料オプション)

印字加工は5種類(野菜・肉・魚・果物・その他)から選べます。



HACCP
対応よ!

包丁・まな板
消毒保管庫
対応よ!

使用済み
まな板

リサイクル袋