

Catalogue No.

20159-97

## 保温・保冷BOX 97

### クール料理仕出し箱

- 保冷は、10℃以下を4時間以上持続します。  
(蓄冷剤 (200g) を4個セット)
- 保温性にも優れ、ホット仕出し箱としても  
使用できます。



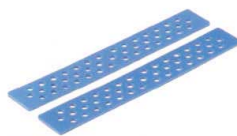
**97-1** B-4-90  
[H.P.P.] クール料理仕出し箱 RH-200型 (仕切別売)  
¥11,700 (外寸73×42×13.8・内寸66×38×11)・収納数  
15個(多用仕切1セット使用時) 30個(多用仕切2セット、中棚板1枚  
使用時) 梱5



**97-2** B-4-91  
クール料理仕出し箱  
RH-200型用 中棚板  
¥2,950 (59.8×37.8×5)



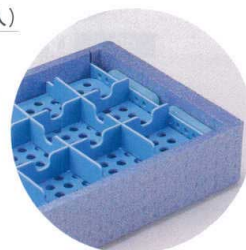
**97-3** B-4-92  
クール料理仕出し箱  
RH-200型用 多用仕切  
¥3,100 (59.8×38×5・仕切内寸 11.5×12.2)



**97-4** B-4-93  
クール料理仕出し箱  
RH-200型用 ストッパー (2枚入)  
¥1,350 (39.5×6.1×5)



**97-5** B-4-89  
クール料理仕出し箱  
RH-200型用 蓄冷剤 (200g)  
¥430 (15×9×1.8)



コンテナ

#### 保温・保冷BOX 使用上の注意

- できる限り直射日光を避けることが寿命を長くします。
- 極度な低温での使用は避けて下さい。
- 極端な偏荷重をかけますと変型の原因となります。
- 極端な衝撃や荷重は避けて下さい。
- 火気には近づけないで下さい。
- 若干の透水性がありますので、液体を入ると水漏れする場合があります。
- 蓄冷剤は-25℃以上の冷凍室で12時間凍結させて下さい。
- 蓄熱剤は100℃の湯煎または蒸し器で1時間加熱させて下さい。
- BOXは使用前に蓄熱剤か蓄冷剤を入れ30分程の予冷・予熱をすると効果的です。

### 保温・保冷料理コンテナ

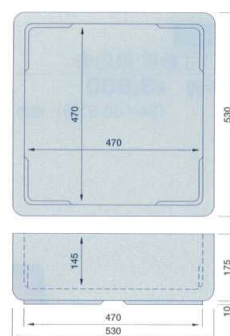


**97-6** B-3-62  
[H.P.P.] 保温・保冷コンテナA  
¥11,800  
(外寸53×53×22・内寸47×47×14.5) 梱5



**97-7** B-3-63  
[H.P.P.] 保温・保冷コンテナB (中棚板別売)  
¥4,500 (外寸53×53×22・内寸47×47×14.5) 梱5

[本体]



**97-8** 保温・保冷コンテナ用中棚板  
B-3-65 ¥2,400 (46.5×46.5×0.5)



**97-9** 保温・保冷コンテナ用多用仕切  
B-3-64 ¥4,200 (44×44×7.5)

※仕切の組み方を変えることで内寸変更可能です。

#### 使い勝手に合わせて蓄冷剤で 保冷力、アップ!

耐久性に優れた  
ブロー容器タイプ



#### 97-10 蓄冷剤 (ブロー容器タイプ)

- ① B-4-89 CAH-200 (200g)  
¥430 (9×15×1.9) 梱80
- ② B-3-57 CAH-500 (520g)  
¥900 (14×19.5×2.5) 梱40
- ③ B-10-65 CAH-501 (500g)  
¥900 (11.5×18.7×3) 梱40
- ④ B-10-66 CAH-502P (500g)  
¥900 (30×7×4) 梱40
- ⑤ B-10-67 CAH-702 (865g)  
¥1,400 (13.5×33×2.4) 梱18
- ⑥ B-10-68 CAH-1000 (1,000g)  
¥1,770 (20×21×3.3) 梱20
- ⑦ B-10-69 CAH-1001 (1,150g)  
¥1,870 (18×28×3.3) 梱15
- ⑧ B-10-70 CAH-1200 (1,500g)  
¥3,800 (25×35.5×2.3) 梱12

※この頁の商品は、掛率が異なりますのでご注意ください  
[H.P.P.]は、強化樹脂ハッポーのマークです。