

Catalogue No.
20692-679

679 フードコンテナ

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

まだ「酸素」と「水分」に食材を奪われていますか？

FreshPro Series 利益を最大化する次世代型フードストレージ

食材費が高騰し、スペースに限られる現代のキッチンにおいて単なる「容器」ではもはや不十分です。キャンプロフレッシュプロシリーズは、フードロス削減、オペレーションを効率化することで、**利益率向上に直接貢献**します。

1. フードロスを劇的に削減する「鮮度保持の革新」



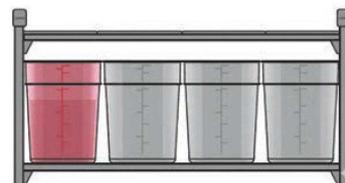
■シールカバー
高い密閉性で、従来の保存容器と比べて食材の鮮度保持期間を**2倍**に延ばします。



■ドレンシェルフ
底に敷くことで食材を水分やドリップから分離し、鮮度を**最大2日間**延長します。
→鮮度が1日延びるごとに、その分のフードロスを削減できます。

2. 限られたスペースを「最大25%」拡大(角型容器)

従来の角形、丸形容器よりも効率的な設計により、狭い冷蔵庫や倉庫の収納力を根本から変えます。
最大25%の収納容量増：11.4~20.8ℓの角型容器を使用すると、デッドスペースを削減し、最大25%も多くの食材を保管できます。



3. 作業効率と食品安全を「色分け」で標準化

人為的なミスや交差汚染のリスクを減らし、日々のオペレーションを合理化します。



■衛生的乾燥
容器は交差スタッキングで衛生的かつ迅速に乾燥し、蓋やシェルフもベグ穴に掛けて乾燥できます。



■色分けシステム
目盛り、シールカバー、ドレンシェルフが色分けされており、**在庫管理と整理整頓を容易**にし、効率が向上します。

●このカタログに掲載されている価格は、2026年6月1日現在のもので、税抜価格です。 ●価格・仕様は予告なしに変更する場合があります。予めご了承ください。

41 もちつき機

42 スチーマー

43 ストレーナー

44 給食用スパテラ

45 ストックポット

38 抜板

39 盛箸・菜箸

40 野菜抜型