

Catalogue No.  
20692-70

ご注文の際は、  
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

HACCP

70

HACCP

✓ 調理中にゴミ箱のフタに手を触れていませんか？

危険な微生物が手に移ってしまいます。

足踏み開閉式なので、直接フタに手を触れることなく衛生的です。



④ ラバーメイド  
スリムジムステップオンコンテナー  
フロントステップ ページュ

ページコード	容量	外寸	商品コード	価格
1883456	6-0070-0401	30ℓ 425×271×H536	8539210	¥47,000
1883458	6-0070-0402	50ℓ 456×292×H719	8539310	¥55,000
1883460	6-0070-0403	68ℓ 500×311×H803	8539410	¥60,000
1883552	6-0070-0404	90ℓ 570×353×H826	8539520	¥83,500

材質:高密度ポリエチレン スチール

▶関連商品: P2398~P2400

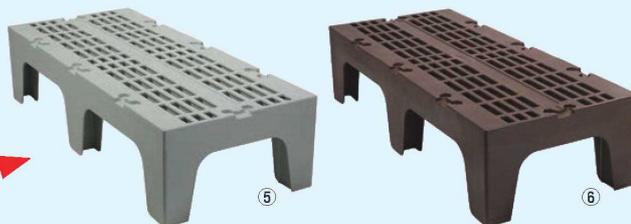
✓ 食材を床に直置きしていませんか？

床に直置きしていると、  
危険な微生物やゴミが付着してしまいます。

保管台を設置することで衛生的に保管ができ、床の清掃が  
しやすくなります。また、スノコ形状は冷気の循環を促進し、  
品質保持にも役立ちます。

厨房内で直接床に置けなかった食材もこのダンジツラックを使えば大丈夫。  
高さ30cmのラックが大切な食材を清潔に保ちます。

貯蔵室、冷蔵・冷凍室内の設置に最適



キャンプロ ダンジツラック

品番	幅(mm)	最大積載重量(kg)	⑤スバクルカラー	⑥ダークブラウン	価格
DRS300	760	680	6-0070-0501 7554100	6-0070-0601 7554110	¥71,000
DRS360	915	680	6-0070-0502 7554200	6-0070-0602 7554210	¥77,000
DRS480	1,220	1,360	6-0070-0503 7554300	—	¥93,000

奥行:535 高さ:300 ポリエチレン製

▶関連商品: P2180

check 跳ね水等による汚染防止

食品の取り扱い、床面からの跳ね水等による汚染を防止するため、床面から60cm以上の場所で行いましょう。ただし、跳ね水等からの直接汚染が防止できる容器等で食品を取り扱う場合は、30cm以上の台にのせて行いましょう。

※大量調理施設衛生管理マニュアル参考