

POINT
1

耐寒性能 **がアップ!**

耐寒CTは、CTと比較して耐寒衝撃性が向上しています。

POINT
2

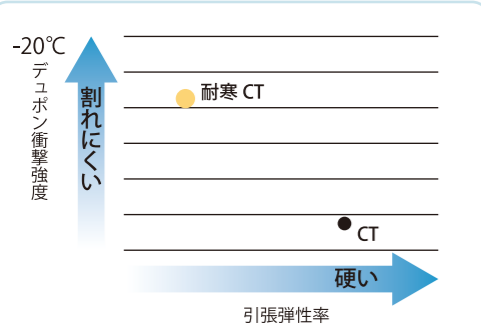
冷凍効率 **が良い!**

耐寒CTはソリッド素材のため、発泡素材に比べて冷凍効率に優れています。

POINT
3

冷凍からレンジアップまでOK

同じ容器で、冷凍からレンジアップまで、幅広い温度帯で使用できます。耐熱温度は130℃で、CTと同等です。



真空包装用の袋も
取り扱っているよ
詳しくは規格一覧を
チェックしてね!

● 包装形態

トップシール包装

真空包装

横ピロー包装

横ピローシュリンク包装

-素材-

Material

● 耐寒CT/ポリプロピレン+タルク
CTの耐熱性はそのままに、耐寒衝撃性を向上させた素材です。耐熱温度130℃。レンジ可。冷凍可。

-色柄-

Color



BK



W

-形状-

Shape



M22-17



MS24-18



K19-13



K20-15T

※内容量(ml)はおおよその目安です。

素材：●耐寒CT

品名	サイズ(mm)	入数		BK	W	真空包装袋	サイズ(mm)	入数	
		ケース	袋					ケース	袋
耐寒CTフロズ M22-17	220×165×45	800	50	●	●	シグマチューブ60 GT-2334	230×340	1000	100
耐寒CTフロズ MS24-18	240×180×40	600	50	●	●	シグマチューブ60 GT-2334	230×340	1000	100
耐寒CTフロズ K19-13	185×125×45	1000	50	●	●	シグマチューブ60 GT-1828	180×280	1000	100
耐寒CTフロズ K20-15T	200×148×40	800	50	●	●	シグマチューブ60 GT-2030	200×300	1000	100

※耐寒性については、当社内基準にて評価しています。

条件や衝撃によって破損する場合がありますので、使用する環境・食材にて必ずテストを行ってからご使用ください。

中央化学株式会社

* 容器サンプルのご要望は、当社代理店または各営業部で承りますのでお気軽にお問い合わせください。

* このパンフレットに関するお問い合わせ・ご意見・ご感想は、マーケティング部販促企画課 Tel.03(5719)7348 まで。



Chuo kagaku 230424200



耐寒CT素材使用

冷凍食品を売場から食卓まで

中央化学株式会社

OK 130℃

耐寒CTフロズ



耐寒CTは、
CTの耐寒衝撃性を
向上させた
冷凍対応素材です。

冷凍対応
耐寒CT
素材

平らな底面で
冷凍効率
アップ

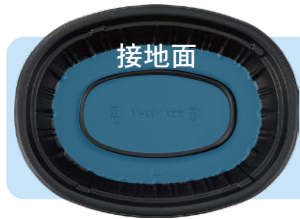
弁当から
おかずセットまで
豊富な
形状

ポイント1 冷凍効率

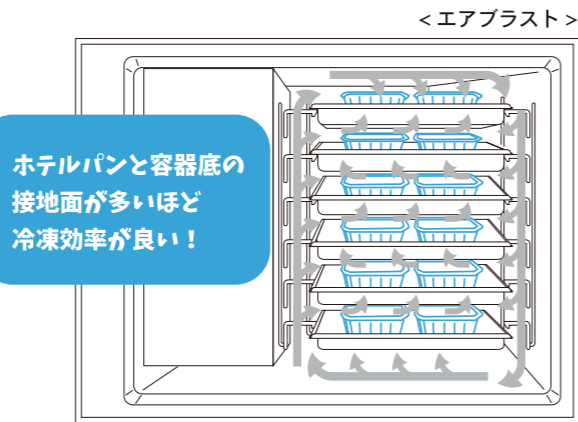
食材の重さでホテルパンとの接地面が増えて冷凍効率 UP！



<盛り付け前>
すべらず
盛りやすい



<盛り付け後>
冷凍効率が
上がる



ホテルパンと容器底の
接地面が多いほど
冷凍効率が良い！

ホテルパンに並べやすいサイズと冷凍効率の良いかたちで、
ホテルパンを使った急速冷凍機を持っている人におすすめ！



ポイント2 耐寒衝撃性

商品を安全にお客様へお届けできます！

強度を保つリブデザインで割れにくい



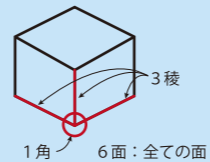
落下試験検証

JIS規格（包装貨物 - 落下試験方法）に準拠（10面落下〔1角3稜6面〕）した試験にて検証し、割れの発生はありません。



Clear

40cm



1角 6面：全ての面

実施室内温度 -20℃
高さレベル 40 cm
ケース重量 1.2 kg

ポイント3 耐熱性



耐熱温度 130℃。そのままレンジアップ可能

メニュー例

MENU

幅広いメニューに対応

さば味噌煮おかずセット
耐寒 CT 7ロズ K20-15T W

単品ご飯にも
使いやすい！

ご飯を入れて
お弁当にも！



すき焼き重
耐寒 CT 7ロズ K19-13 W

プレート
メニューにも！

グリーンカレー
耐寒 CT 7ロズ MS24-18 BK

オムライス
耐寒 CT 7ロズ M22-17 BK