

# 熱風・蒸気オーブンに使用可能な 紙紋リトレー



加熱しても変形しにくい紙紋リトレー!!  
冷凍状態でも強度があるので、利用シーンが広がる!

Point

1

## 調理の手間を削減し、人手不足を解消

電子レンジ、オーブンレンジに加え、  
スチームコンベクションオーブンでも  
使用することができる※ので、  
バックヤードの省人化に貢献します!

※ 内容物により条件が異なりますので、別途テストが必要となります。



グラタン、ハンバーグ、煮込み料理など、  
焼成が必要なメニューに最適の容器です。

### 🏠 スチームコンベクションオーブンとは? Tips

ファンで熱風を対流させるコンベクションオーブンに、  
蒸気発生装置を付けた加熱調理機器です。  
1台で「焼く」「煮る」「蒸す」などの加熱調理ができます。



#### スチコンなし

- ・加熱調理の間は火加減を見る必要がある。
- ・調理のオペレーションに技術が必要。
- ・調理スペースが限られている。



#### スチコンあり

- ・加熱をオーブンに任せられるので、その間は人手がいない。
- ・マニュアル化できるので、熟練・未熟スタッフ間の格差が少ない。
- ・複数・大量に調理が可能。

Point

2

## ユーザビリティ向上

### 1 段差形状で容器の強度をアップ! 加熱しても変形しにくい!



従来品

熱風・蒸気オープンに  
使用可能な紙トレイ

容器形状を  
保ちます!



加熱後に手で  
持っても熱くない

### 2 持ち手つきだから、 熱々のメニューに 利用しても安心!



### 3 冷凍状態でも強度があるので、 利用シーンが大きく広がる!



常温



焼成



冷凍



解凍

Point

3

## 樹脂量削減



同等サイズの樹脂トレイと比較し、  
樹脂使用量を約80%削減!※

※当社 PPFトレイとの比較

環境に優しい紙容器でエコに貢献!

### 開発者のコメント



従来の紙製トレイは加熱すると容器が変形しやすくなり、持った時に中身をこぼしてしまうなどの課題がありましたが、容器の全周に段差を持たせることで強度を上げ、加熱後でも手に持った際に容器形状を保つことができるよう工夫をしています。

開発で苦労したところは、①クラック（紙の表面破れのこと）を抑えること ②量産対応のための成形速度アップ、でした。加熱後でも使いやすく、脱プラスチックにも貢献できる「熱風・蒸気オープンに使用可能な紙絞りトレイ」を、ぜひ使用していただきたいです!

### 製品スペック



① PDC-400KCR ブラック

被せフタも同時開発!



② PDC-400KCR-F



	規格・品名	ケース入数	袋入数	素材	適合規格
①	PDC-400KCR ブラック	800	大袋入り	紙	-
②	PDC-400KCR-F	800	50	PP	① PDC-400KCR