



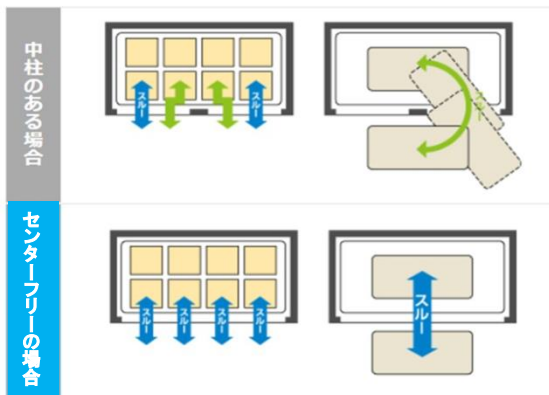
～業務用氷感庫 中柱あり・センターフリーの比較～

	中柱あり (スタンダード タテ型の標準仕様)	中柱なし(センターフリー) (スタンダード タテ型のオプション仕様)
構造	開口部分の扉と扉の間に柱(中柱)がある。  中柱 ※イメージ	開口部分の扉と扉の間に柱(中柱)がない。  センターフリー ※イメージ
こんな方に オススメ	「小口の食材を効率的に保存したい！」	「サイズが大きい、もしくは横に長い 食材もスムーズに出し入れしたい！」
メリット	標準仕様であるため、 価格面でメリット あり。	扉2枚分の開口で出し入れができるため、 大きな食材もスムーズに出し入れ できる。
デメリット	扉1枚分の開口となるため、大きな食材の出 し入れが困難。	大きな食材もスムーズに出し入れ可能とな るが、棚が耐えられる重量にも限界がある。 →サイズが大きく重量のある食材は下段部に 置き分けることで、下段部で安心して積み 上げることが出来る『 重量仕様 』を採用し ています。 例) 氷詰めして魚を保存する発泡スチロール等 ※2021年10月よりスタンダードタイプ全機種について 『重量仕様』を採用



センターフリーなら、 食材の出し入れがスムーズ！

まっすぐ出し入れでき、効率アップ



<重量仕様とは>

棚の最下段には食材を積み重ねて保管。
床面に碇子を置き、その上に棚を置くことで、
大きな(重量のある)食材も安心して積み上げが可能
となります。

(上段と下段で棚は合計4枚となりますが、下段部で積み
上げる場合には棚を取り外したり高さ調整も可能です。)



床面に置いた碇子で荷重を受け止めます。