

新しい生活様式に対応した ビュッフェスタイルのご提案

食事の際の感染予防は、食事をするお客様にも食事を提供するお店にとっても、 欠かせない対策です。飛沫予防・感染対策の観点からビュッフェに対応する商品をご提案します。





F1150 スニーズガード 飛沫防止

料理の上にカバーをすることで飛沫を 防ぎ料理をクリーンに保ちます。形状 やサイズも様々なバリエーションをご用 意しておりますので、お店のサイズや用 途に合わせてお選びいただけます。



使い捨て手袋 使い捨て手袋ディスペンサー

ビュッフェでお客様が料理を 取り分ける際、消毒をすること はもちろんですが、消毒後に 使い捨て手袋を着ける事で 感染予防に更に効果が期待 できます。



アクリルのカバーを付けてカトラリーをより衛生的にご使用いただけます。

テーブルに置くだけでなく、スタンドを導入する事で視認性がより 高まります。



FP2460 消毒器、消毒スタンド

飲食の現場において手指 の消毒は必要不可欠です。 お店の入口やビュッフェ横 に設置する事で、お客様 へ消毒を促し、食事への 安心感を与えます。

新素 デ ザ イン



P1155 オーガナイザーBOX 食事に必要な箸やカトラリー、

ナプキンを入れるオーガナイザーBOX。

手をかざすだけで簡単スタート・ストップ









(5)SATO TM-29

1-0046-0501 11133

電源:単4形を電池3本 設定時間:1~99分59秒を1秒間隔で設定 ●本体に触れることなく、手をかぎすだけでカウント タウンを開始するタイマーです。

●防済仕様(正面) ▶関連商品:P2461 テイクアウトグッズ各種





フェイスシールド PDF



ペダル式卓上消毒液スタンド



「アクリル」 飛沫防止用仕切板 (SPB-50.51.52 SPB-61.62)



各種サインボード











〒430-0808 静岡県浜松市中区天神町5-8 1F-2F TEL-053-401-7739代) FAX.053-401-7738

定休日: 土日祝日 営業時間: 9:00-15: 00↔

