

オーラパックラップ



青果物のみずみずしさを保ち、鮮度劣化を抑えます

オーラパックラップ



一般ラップ



鮮度試験 3日目 平均温度：20℃、平均湿度：45%RH

オーラパックラップ（塩ビ）

商品コード	巾(mm)× 巻数(M)	厚み (μm)	入数 (本)	重量 (g/本)	商品コード	巾(mm)× 巻数(M)	厚み (μm)	入数 (本)	重量 (g/本)
12860	300×750	10.5	4	2,754	12821	280X1000	11.5	2	3,926
12861	350×750	10.5	4	3,213	12822	300X1000	11.5	2	4,207
12825	400×750	10.5	4	3,727	12824	350X1000	11.5	2	4,908
					12829	400X1000	11.5	2	5,609

※運賃：1ケース800円 2ケース1,600円 3ケース以上元払い ※納期は、約2週間いただいております。

株式会社

ベルグリーンワイズ

TEL. 052-238-1413

〒460-0007

愛知県名古屋市中区新栄2-42-28

（本社：名古屋 支店：東京・大阪）

オーラパックは
袋だけでなく
ラップタイプも！

オーラパックラップ



“ラップタイプ”でぴたっと密着！

変色
抑制

廃棄ロス
削減

作業時間
削減



鮮度低下による変色や劣化を防ぎ、
カットやラップの手間が減少。
廃棄ロスと作業時間の削減が期待できます。

■カットかぼちゃ

オーラパックラップは**白化を抑制！**

包装**1**日目

試験環境：約20℃ 平均湿度：45% RH



オーラパック®



一般包装

全体的に
白化が
見られます

■カット白菜

オーラパックラップは断面のふくらみ抑制!

包装**1**日目 試験環境：約20℃ 平均湿度：45%RH



オーラパック®



一般包装

膨らみが見られます

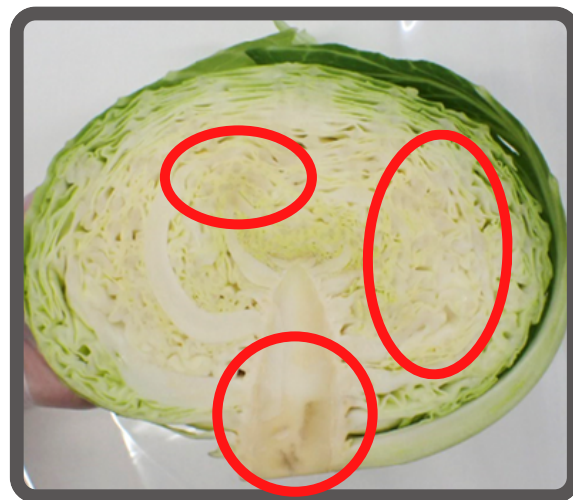
■カットキャベツ

オーラパックラップは断面の変色抑制!

包装**2**日目 試験環境：約20℃ 平均湿度：45%RH



オーラパック®



一般包装

断面全体に変色が見られます

■オーラパックラップ（塩ビ）

ハンド用・機械用のバリエーションがございます

商品コード	巾(mm)×巻数(M)	厚み(μm)	入数(本)	重量(g/本)	商品コード	巾(mm)×巻数(M)	厚み(μm)	入数(本)	重量(g/本)
12860	300×750	10.5	4	2,754	12821	280X1000	11.5	2	3,926
12861	350×750	10.5	4	3,213	12822	300X1000	11.5	2	4,207
12825	400×750	10.5	4	3,727	12824	350X1000	11.5	2	4,908
					12829	400X1000	11.5	2	5,609

※受注生産品。納期は約2週間いただきます

株式会社ベルグリーンワイズ

TEL. 052-238-1413

〒460-0007

愛知県名古屋市中区新栄2-42-28

会社案内はこちら

