

疲れにくくて 汚れにくい

食肉加工の現場に適した、汚れにくい全方位防水設計

食品用衛生前掛 **CHEFMATE**
シェフメイト
ウレタンサロペット

抗菌配合
生地使用

軽量
快適

異物
混入対策

耐久性
コストメリット



軽量・快適



※画像は軽さの表現をするイメージです。

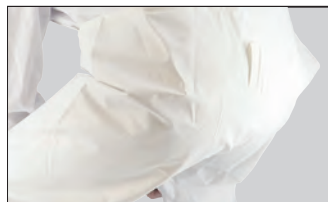
【ユーザーの悩み】

「重い…」

「長時間着用して作業すると肩が疲れてしまう…」

**PVC 素材のエプロンと比較して 30% 軽量化！
作業中の疲労を軽減！**

シェフメイトウレタンエプロンは、PVC(塩ビ)素材のエプロンと比較して約30%の軽量化を実現しました(※当社比)。柔らかい質感で動きやすく、ストレッチ性にも優れております。「軽くて動きやすい＝疲れにくい」ことで作業効率の低下、労働災害の防止となります。



しゃがみ作業でも
伸びるから快適！

異物混入対策

【ユーザーの悩み】

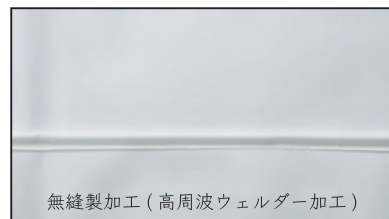
「破れた切れ目から基布の糸がはみ出して
異物混入が発生してしまった」

**カビが生えにくく菌の繁殖を抑えた抗菌配合生地。
糸ほつれしない無縫製加工。**

ウレタンフィルム素材は、生地表面に凹凸がないので汚れにくくて洗いやすく、両面ともに優れた防水性を発揮します。
抗菌配合生地を使用し、濡れても乾きが早くカビや菌の残留・増殖を軽減するので衛生的です。無縫製加工(高周波ウェルダー加工)は、糸ほつれによる異物混入対策となります。紐もエプロン本体と同様の特性を持ちます。



表面に凹凸のない優れた防水性



無縫製加工(高周波ウェルダー加工)

耐久性

コストメリット



【ユーザーの悩み】

「ダメになった製品の廃棄量が多い」
「交換サイクルが早く、コスト高になっている」

耐久性・ランニングコストに優れた長持ち設計

ウレタンフィルム素材は、PVC(塩ビ)素材と比較して、「耐熱性」「耐寒性」「耐油性」「耐摩耗性」に優れます。耐熱性、耐寒性に優れるメリットは、温度変化による劣化が起きにくい点。耐油性に優れるメリットは、油による劣化変形が起きにくい点。耐摩耗性に優れるメリットは、摩擦と突き刺しに優れる点が挙げられます。さまざまな要因による劣化防止を図ることで、ランニングコストに優れたコスト対策になります。

CF-406 ウレタンサロペット

(単位: cm)



着脱式調節サスペンダー付



尻部大型マチ入り

	股下	ウエスト	適応身長	適応胴囲
S	66	110	155~165	66~74
M	69	115	160~170	72~82
L	72	115	165~175	78~88
LL	75	120	170~180	84~94
3L	78	125	175~185	90~100
4L	81	130	180~190	96~106

カラー: ホワイト

サイズ: S/M/L/LL/3L/4L

素材: 抗菌配合ウレタンフィルム