

ERECTA

POLYMER SHELF

樹脂製シェルフ製品カタログ

POLYMER SHELF



METRO MAX 4
メトロマックス4



METRO MAX i
メトロマックスi



METRO MAX Q
メトロマックスQ

Safe and clean by POLYMER

樹脂製シェルフの強み

あらゆるニーズに応える画期的な抗菌樹脂製シェルフ、
米国インターメトロ社製「メトロマックスシリーズ」。

衛生管理が必要とされる多様な現場で選ばれている
樹脂製シェルフ。

優れた耐熱・耐寒・耐薬品性、さらに耐荷重性能を誇る
画期的な樹脂製シェルフ「メトロマックスシリーズ」は
半永久的に持続する信頼のマイクロバン抗菌加工に
より安心・安全を実現します。

優れた清掃・洗浄性でクリーンな環境に対応するだけ
でなく、高い収納効率も発揮。

「メトロマックスシリーズ」なら衛生管理に優れたオール
樹脂製シェルフや柔軟な拡張性と豊富なバリエーション
で、あらゆるニーズに応えます。

CLEANING

優れた清掃性へのこだわり



三角形のポール(柱)は凹凸が
少なく容易に清掃しやすい形状
です。(写真左上)

棚板マット部はフレームから簡単
に取り外すことが出来、洗浄が
可能。マットは分割出来るため洗
浄機にも入ります。(写真左下)

SANITARY

衛生管理・基準適合へのこだわり

PROTECTION THAT LIVES ON
MICROBAN

米国マイクロバン社は、ポリマー、繊維
などの製造過程で抗菌材を含有し、
耐久性の高い安全で衛生的な抗菌・
抗カビ仕様加工する独自の技術に
より、信頼を集めています。



マイクロバン使用



マイクロバン不使用

Supports good
HACCP
processes

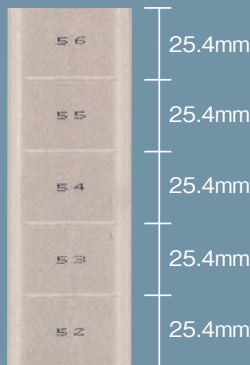
NSF



メトロマックスシリーズはマイク
ロバン抗菌加工。棚板マットだ
けではなく、フレームやポール
に製造工程で抗菌性の高い
マイクロバンを含有した、耐薬
品性・耐腐食性の高い樹脂を
採用。次亜塩素酸ナトリウムで
の清掃が行えます。抗菌加工
でいつまでも衛生的にお使い
いただけます。

EFFICIENT

収納効率へのこだわり



25.4mm間隔で棚の高さを調整
することが出来るので限られたス
ペースの中で高い収納効率を実
現します。

さらにナンバー表示付きポールの
採用で、位置決めが容易です。

FLEXIBLE

豊富なバリエーションへのこだわり



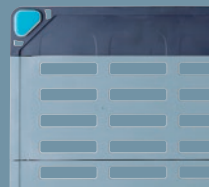
棚板・ポール・キャスターのバリ
エーションが豊富なので組み合
わせが自在。仕様・価格の選択
肢が広がります。

※写真はスチールポールを使用しています。

STRUCTURE

揺れにくい構造へのこだわり

独自の三角形ポールを用いたトライアングルホールドシステム。柱
の全面で棚板の荷重をしっかりとホールド。揺れにくい構造です。



HACCPの土台作りに 最適なエレクター製品

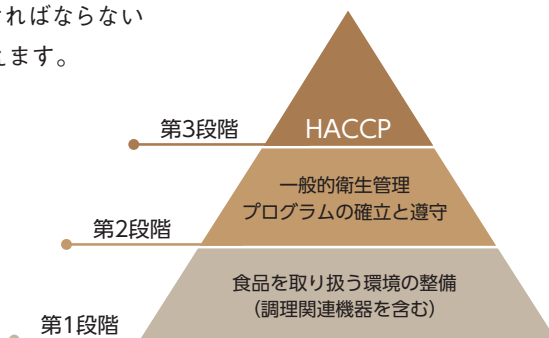
食品衛生管理システムの一つHACCP*は、食品の原材料生産から加工、流通、販売、消費に至るまでのすべての過程について、工程ごとにHA(危害分析)を行い、危害を防止するCCP(重要管理点)を定め、CCPのCL(Critical Limit:管理基準)を一定頻度で継続監視することにより危害の発生を未然に防ぐものです。

食品の安全・安心という食品産業にとってぜひともクリアしなければならない課題に必要な不可欠なものが、HACCPシステムの導入であるといえます。

*Hazard Analysis and Critical Control Point: 危害分析重要管理点

衛生管理システム構築のサポート

エレクターでは、HACCPに基づく衛生管理マニュアル作成のサポートや、衛生管理教育(OFF-JT)、調理現場での衛生指導(OJT)など衛生管理システム構築のサポートをしています。



環境の整備に最適なエレクター製品

エレクターは、食品の収納・保管～搬送において、高度衛生管理を実現するための補助器具・備品を取り扱っております。衛生管理4原則の中の2つの原則である「持ち込まない」「付けない」を重点的にサポートするように、清掃・洗浄しやすく手作業を減じることができる器材・備品を取り揃えています。

衛生管理4原則

細菌を…	
持ち込まない	付けない
増やさない	殺す

1 食材入荷

入荷された食材は段ボールから、中身の確認が容易な専用容器に移して保管。

持ち込まない



フードボックス

2 食材保管

食材保管棚として最適なメトロマックスQ。マット部が取り外せ清掃が容易です。

増やさない

持ち込まない



メトロマックスQ

3 食材保管/下処理

食材の保管や出し入れに最適なイングリディエントビン。

付けない



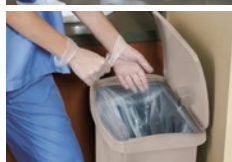
イングリディエントビン



4 下処理/加熱調理・冷却

フタに手を触れないので衛生的処理を実現。虫による媒介を防ぎます。

付けない



ステップオン
コンテナ

フタに手を触れる
ことなく、廃棄物の
処理が行えます。

フタが閉じる時の
音が静かで、しっか
り閉まります。

5 下膳〈病院・高齢者施設向け〉

配膳カートと下膳カートを分けることでより衛生的に、より効率的に。食事の衛生管理を徹底するための下膳専用カートです。

付けない



下膳専用カート“ネスティングトレイカート”

METRO MAX 4 メトロマックス4

より樹脂面積が増え耐食性が増し、
さらに価格も抑えた新シリーズがラインナップ。



MAX4-1848G×4枚、MX63P×4本

様々な衛生基準に適合

衛生管理に優れたオール樹脂製のシェルフ。
棚板マットはフラットとグリッドの2種類。
同じサイズで細かく分割されたマットは
洗浄も容易です。
次亜塩素酸ナトリウムでの清拭清掃が可能。



ポールに数字表記がされています。



棚板マット部は、2タイプとも
フレームから簡単に取り外せるので、洗浄が容易

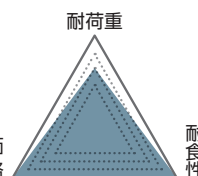
耐荷重 **272kg/枚**

ポール ポリプロピレン
(iシリーズ使用)

棚板 ポリプロピレン
フラットマット：21サイズ
グリッドマット：21サイズ

フレーム ポリプロピレン

(安
価
格)



メトロマックス比較表

	MAX 4	MAX i	MAX Q
耐荷重 棚1段(間口1220mm)あたり	272kg	363kg	363kg
価格 各シリーズ1848G4段の場合	¥136,000	¥230,000	¥140,000
サイズバリエーション	フラットマット グリッドマット	フラットマット グリッドマット	グリッドマット
特徴	樹脂製 LOW PRICE 価格	樹脂製 耐荷重	LOW PRICE 価格 耐荷重
共通	-29℃~52℃ 93℃の熱湯洗浄(3~5分)		
耐錆性	◎	◎	◎
使用場所/使用環境	ホテル・レストラン/冷凍・冷蔵室	理化学研究所/冷凍・冷蔵室	ホテル・レストラン/食品工場/ 冷凍・冷蔵室/中材

METRO MAX i

メトロマックスi

樹脂製シェルフの中でも、耐荷重363kgと
抜群の強度を併せ持つ高機能シェルフ。



MX1848G×4枚、MX63P×4本

性能はシリーズ**最高クラス!**

高い耐荷重性を持ちつつ、
オール樹脂という衛生管理のしやすさも
合わせ持つ高機能シェルフ。
棚板マットはフラットとグリッドの2種類。

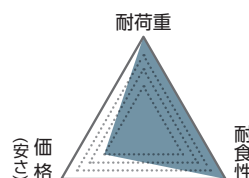


耐荷重 **363kg/枚**

ポール ポリプロピレン

棚板 ポリプロピレン
フラットマット：16サイズ
グリッドマット：16サイズ

フレーム ポリプロピレン
コーナーカバー：
SUS304ステンレス



METRO MAX Q

メトロマックスQ

フレームとポールにスチールを使用。
マックスi同等の耐荷重とリーズナブルさを両立。



MQ1848G×4枚、MQ63PE×4本

棚間調節がスピーディ!

棚四隅にあるコーナーレバーを引くだけで
棚間隔の調整が可能なシェルフ。
耐荷重も棚1段あたり363kgと強靱で
堅牢な構造です。

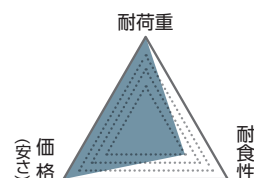


耐荷重 **363kg/枚**

ポール スチール

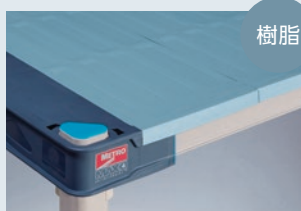
棚板 ポリプロピレン
グリッドマット：24サイズ

フレーム スチール



Option オプション

フラットマット



樹脂

細かな物品の保管に最適なフラットマット仕様

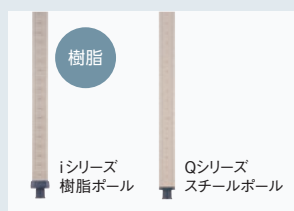
グリッドマット



樹脂

通気性・水切りの良いグリッドマット仕様

ポール iシリーズ・Qシリーズ



樹脂

iシリーズ 樹脂ポール
Qシリーズ スチールポール

ポールは樹脂仕様iシリーズとスチール仕様Qシリーズから選択可能。樹脂仕様のポールを使えば棚全てがオール樹脂仕様になります。

テーパー



樹脂

棚板を25.4mmピッチでポールに固定するためのパーツです。(棚板購入時に必要数が付属しております。)

ディバイダー



樹脂

物品の仕分け、整理保管に便利なブックエンドタイプの間仕切りです。

バックレッジ／サイドレッジ



スチール仕様

樹脂

棚の背面または側面に差し込み、物品の落下を防止します。収納物の大きさに合わせて何段でも積み重ねて使用できます。

単独キャスター



ポールに取り付けて移動・搬送を容易にします。目的に合わせた素材が選べます。

ドーリー(台車)



各コーナーに弾力性のあるL型バンパーが付いた、重量物の移動・搬送に最適なラック専用ドーリー(台車)です。

ラベルホルダー



樹脂

収納物の仕分け、管理に便利な大型サインプレートです。

連結金具



S型フック

L型連結金具

平行連結・L型連結…S型フックやL型連結金具を使用して連結します。

ポストクランプ



隣り合う棚のポールとポールを連結し棚の横揺れを防止します。

メッシュパネル



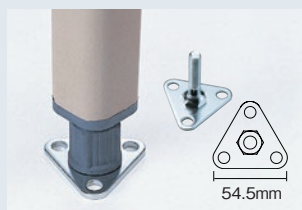
棚の全面を覆う事が可能。積載物品の落下を防止します。

三方枠



棚の足元にスペースが必要な時に棚板に代えて補強用ベースフレームとして使用します。

三角フットプレート



54.5mm

床にボルトで固定して棚の安定性をアップします。

導入事例

中央材料室

中央材料室では清潔なことはもちろんですが、大小様々な材料を整理するため、多数のオプションがあるメロマックスシリーズを導入。フラットマットを使用すれば滅菌コンテナも傷つきにくいので運用しやすくなりました。



細かい物品はディバイダー



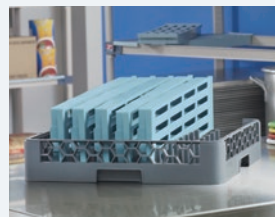
高さのある物品はメッシュパネルに吊り下げ物品のこぼれ止めにも。



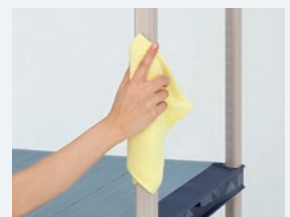
滅菌ボックスはフラットマットで傷つけない。

給食施設

HACCP義務化に向けて、衛生管理面で優れた商品なのでメロマックスシリーズを導入しました。樹脂製なので次亜塩素酸で清掃ができ、助かります。フラット棚もあるので水跳ねによる汚染防止で最下段で採用しました。



棚板は外してそのまま食洗機へ。

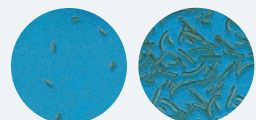


ポールもささっと拭けるので清掃も楽に。



1番下の棚板をフラットにして水はねを防止。

PROTECTION THAT LIVES ON
MICROBAN



マイクロバン
使用

マイクロバン
不使用

抗菌性の高いマイクロバンを含有。いつまでも衛生的にお使いいただけます。

最適なエレクター製品

樹脂製シェルフ

樹脂製の棚板マット部はもちろん、棚板フレーム、ポールにもマイクロバン抗菌加工を施し、効力は半永久的に持続。さらにマット部分は取り外して洗浄が可能。いつでも衛生的にご使用いただけます。サビによる異物混入の心配もありません。マイクロバン抗菌加工で衛生的です。

フードボックス

耐久性に優れたラバーメイドのフードボックス。定期的に洗浄することにより衛生的にご使用いただけます。同一規格で統一することにより、効率的な収納が行えます。



ダンネージラック

袋のまま一時保管するのに最適な専用の保管台。床からの高さを30cm以上に保てます。マイクロバン抗菌加工で衛生的です。



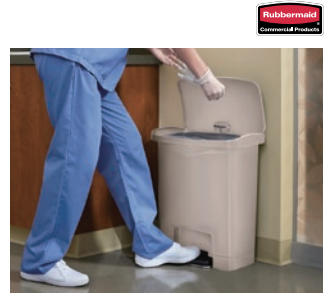
イングリディエントビン

キャスタータイプと卓上タイプの2種類をご用意しています。繋ぎ目のないラウンドフォルム中空一体形で、丈夫で洗浄しやすいデザインです。



ステップオンコンテナ

ステップオンコンテナなら、直接フタに手を触れることなく衛生的な処理を実現します。



トップトラックシステム

優れた視認性と作業性

デッドスペースを解消し収納効率が大幅にUP。

作業スペースも確保出来るため限られたスペースを有効活用した高効率な収納・保管～搬送作業が可能。

商品の詳しい
動画はコチラ



導入前



導入後

エレクター製品のご使用にあたり ○ご使用前に必ず取扱説明書をお読みのうえ、正しくお使いください。○製品の色は印刷により実際の色とは異なって見える場合があります。○製品の寸法等、詳細につきましては図面をご請求のうえ、ご確認ください。○製品に万一不良品があった場合や発送ミスがあった場合には、取扱店または弊社営業担当者までご連絡ください。 **カタログの記載について** ○製品改良のための仕様の一部変更や、価格改定を予告なく行う場合があります。○消費税、運賃、搬入組み立て費用は含まれておりません。○本カタログの表示価格は、希望小売価格(消費税別)となります。○本カタログ掲載内容及び価格は、2022年12月現在のものです。

エレクター株式会社

<https://www.erecta.co.jp>



Webサイトへ
アクセスできます

お取り扱い店

本社:〒153-0051 東京都目黒区上目黒2-1-1 中目黒GT タワー14F TEL.03-6742-0355(代)
札幌:TEL.011-804-8557 / 仙台:TEL.022-209-5101 / 名古屋:TEL.052-855-3943
大阪:TEL.06-6258-5855 / 広島:TEL.082-506-1653 / 福岡:TEL.092-736-7461