

# トルテ

## ケーキサイドフィルム

ケーキの側面に巻くことにより乾燥を防ぎます。

■材質 OPP25 $\mu$

- 特徴
- ① コロナ処理をフィルムに施す事により、静電気をおきにくくし、作業の向上をはかります。  
(コロナ処理とは、フィルムに放電処理を行い表面を荒面化させる事。)
  - ② 長期間の保管にもフィルムが硬くなりはがれにくくなるブロッキング現象を防ぎます。
  - ③ 無地もご用意できます。

■ 通常在庫品 <1000枚 / 束(ポリ包装)>

高さ×幅(mm) (金線TG / 白線TW)	
40×300	55×300
45×300	60×300
50×300	70×300

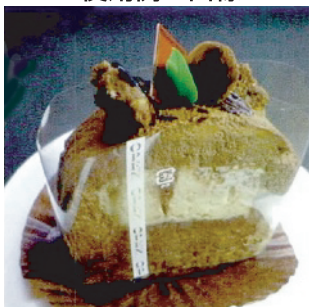
※上記サイズ以外はお問い合わせ下さい。

ケーキからの  
はがし位置の  
確認が簡単に!

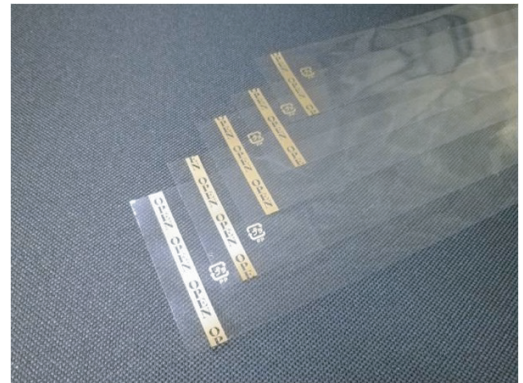


使用例<金線TG>

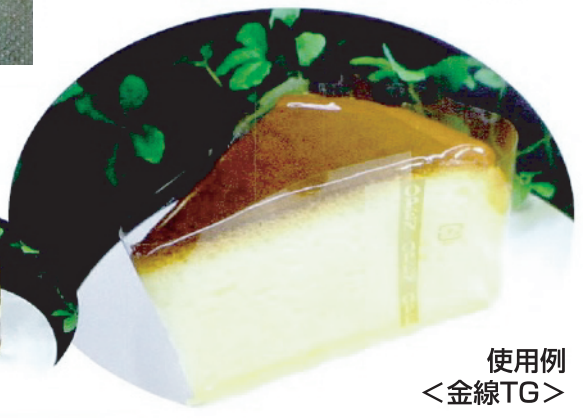
使用例<白線TW>



使用例<白線TW>



<金線TG>



使用例  
<金線TG>

<白線TW>

