

シーンに合わせた段積み方法


クールワンは段積み性にも優れています。クールワン同士はもちろん、通常の40ℓオリコン、50ℓオリコンともしっかり勘合するので、ドライ貨物との混載も問題なく行えます。



オリコンとの勘合 OK! 配送効率が上がります!

オプション

専用保冷剤



サイズ
315×210×12mm (UT) 内容量
293×228×12mm (UTP) 500g (融点0℃、融点-25℃)

専用保冷剤ラック



使用例
専用保冷剤を15枚収納可能

可変シッパー



クールワンの中を仕切るのに最適。可変式なので貨物の量に合わせて運用できます。

カード差し・エンボスシート



送り状等の貼付、収納に最適。

印刷



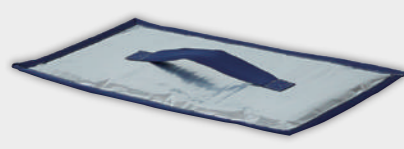
社名やロゴなどを印刷することができます。

冷凍庫



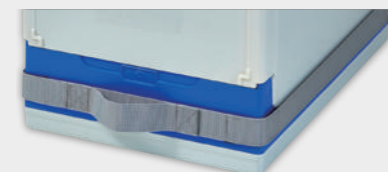
専用保冷剤を150枚格納可能
サイズ
幅750×奥800×高さ1910mm
使用電源
三相200V

仕切り板



貨物が少ないときに使用することで、保冷効果が上がります。

引っ掛けベルト



引っ掛け棒の使用を可能にします。

マルチパック



仕切り板×1 可変シッパー×1
UTP (チルド用)×2 UTP (冷凍用)×2
クールワンの中を3温度に分けることができます。

eco+ロジとともに
WACON

New item
新商品



冷える

洗える

たためる

保冷オリコン

クールワン
Coolone

eco+ロジとともに
WACON
ワコン株式会社
<http://www.wa-con.co.jp/>

本社
和歌山県紀の川市中井阪 361
東京営業所
東京都中央区日本橋本町 4-8-17 NK 日本橋ビル 502
大阪営業所
大阪府堺市西区鶴田町 30-27

TEL 0736-77-2203
TEL 03-5875-3560
TEL 072-284-8248

海南工場、和歌山工場、関空LC、成田LC
※カタログに掲載された内容は2020年9月現在のものです。予告なく製品改善のために仕様を変更することがあります。

保冷オリコン

Coolone クールワン

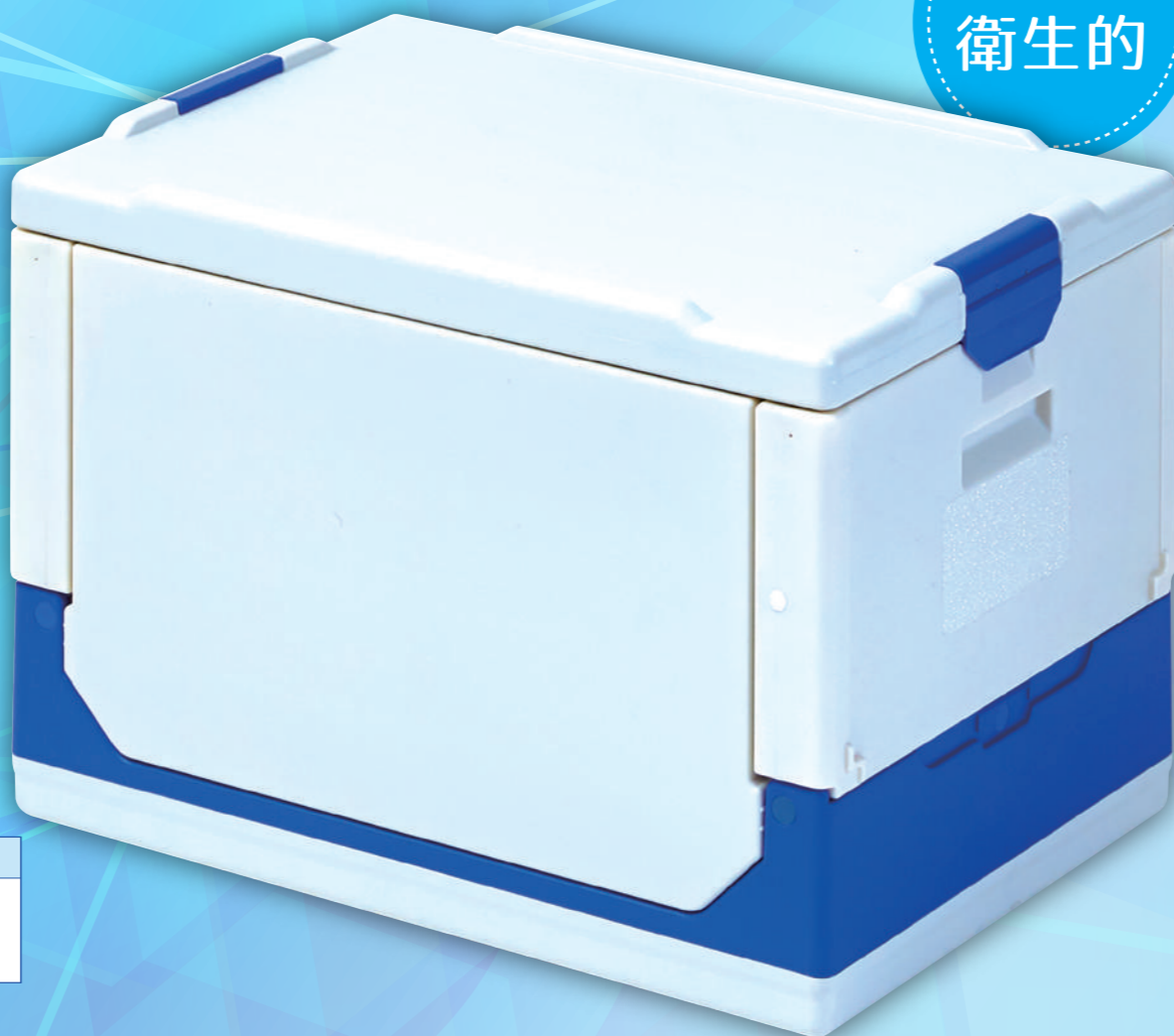
オリコンの壁にウレタンを注入。
断熱性のある新しいタイプのオリコンです。
気密性を保つ構造上の工夫により、
高い保冷性能を実現しました。



頑丈なハードケースが
ネズミから商品を守ります。

サイズ	材質	容積	本体重量	色相
内寸：460×296×285H 外寸：530×366×367H 折りたたみ後(191H)	耐寒PP PE EPU	37ℓ	約4kg	グレー ホワイト

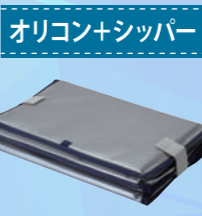
いつでも
衛生的



組み立て時間

わずか

9
秒



14秒



18秒



クールワンはわずか9秒で組み立て・折り畳み可能で、人件費（作業時間）を大幅に削減することができます。また、プラスチック製なので、折り畳み工程の機械化、自動化が検討できるようになります。

断熱性能の劣化を防ぐ優れた耐久性

外装に硬質プラスチックを使用しており、折畳・組み立て時に断熱材が摩耗しないので、
長期的なご使用でも断熱性能が落ちません。

従来の保冷箱（縫製品）



繰り返し使用することで断熱材が摩耗し隙間ができるので、長期の使用で断熱性能が落ちる。

保冷オリコン

Coolone クールワン



硬質プラスチックのおかげで断熱材が摩耗しないので、いつまでも高い性能を維持できる。

洗浄できるからいつまでも衛生的

縫製の保冷箱はミシン目から水が侵入すると断熱材を劣化させてしまうため、
汚れてきても水洗いが出来ないという問題がありました。
クールワンは穴がない構造になっているので、水の侵入を心配することなく、しっかりとした洗浄が可能です。

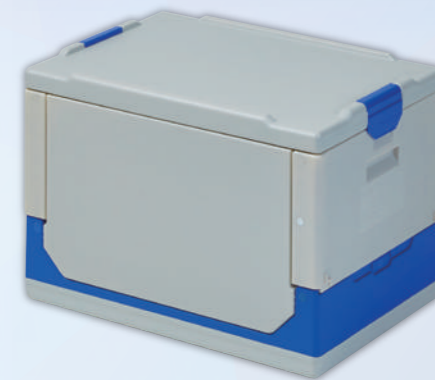
従来の保冷箱



洗浄不可

保冷オリコン

Coolone クールワン



HACCP
対応

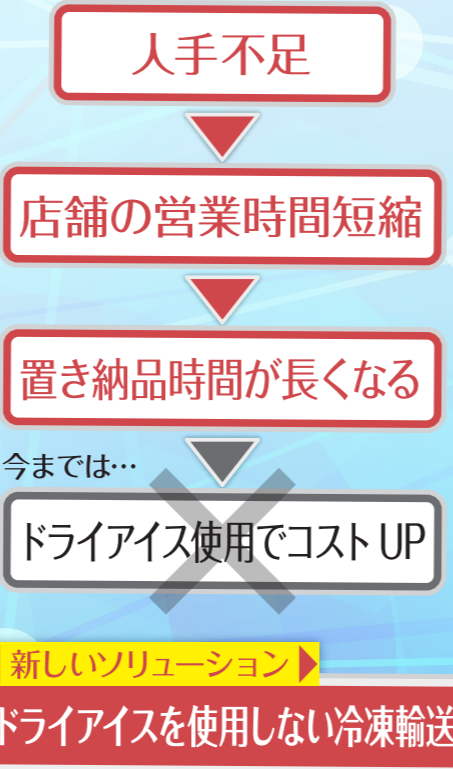
洗浄可

使用例 冷凍品の輸送・置き納品に最適



ドライアイス使用量をゼロに!!

昨今の人手不足の影響により、夜間、人のいない店舗へ商品を納品する「置き納品」が増えています。一方で冷凍品を置き納品する際に必要なドライアイスは供給不足により高騰しています。クールワンを使えば-15℃以下8時間キープすることが出来るので、ドライアイスを使用しない冷凍輸送、置き納品が可能になります。

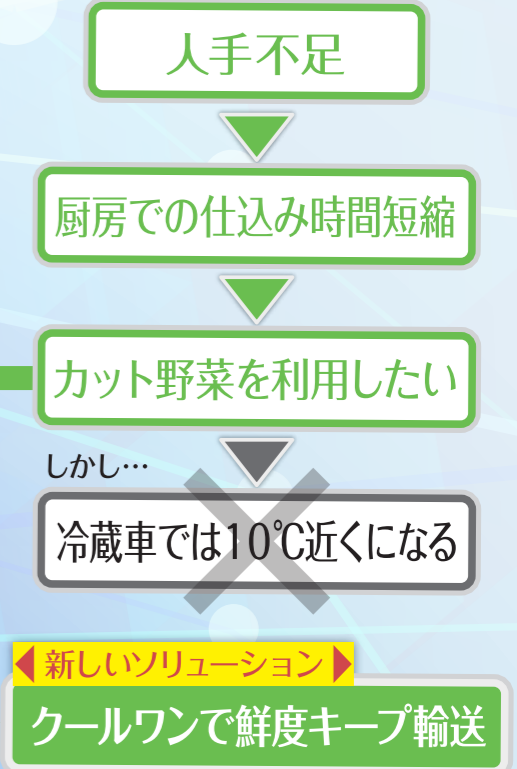
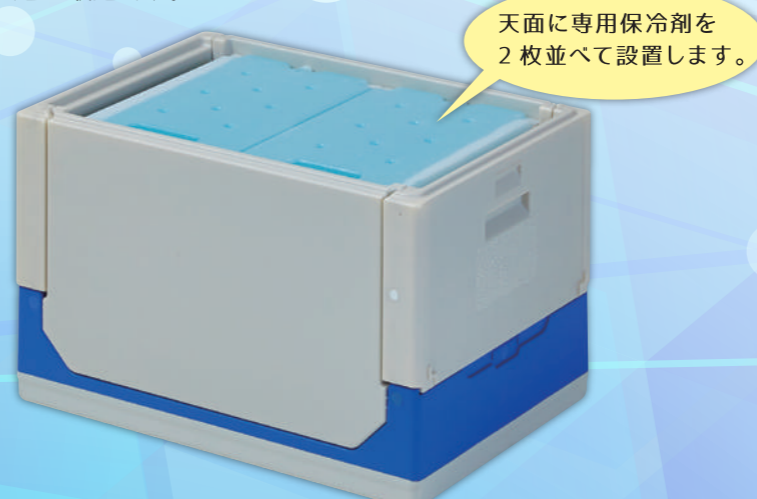


使用例 カット野菜の鮮度をキープする冷蔵輸送

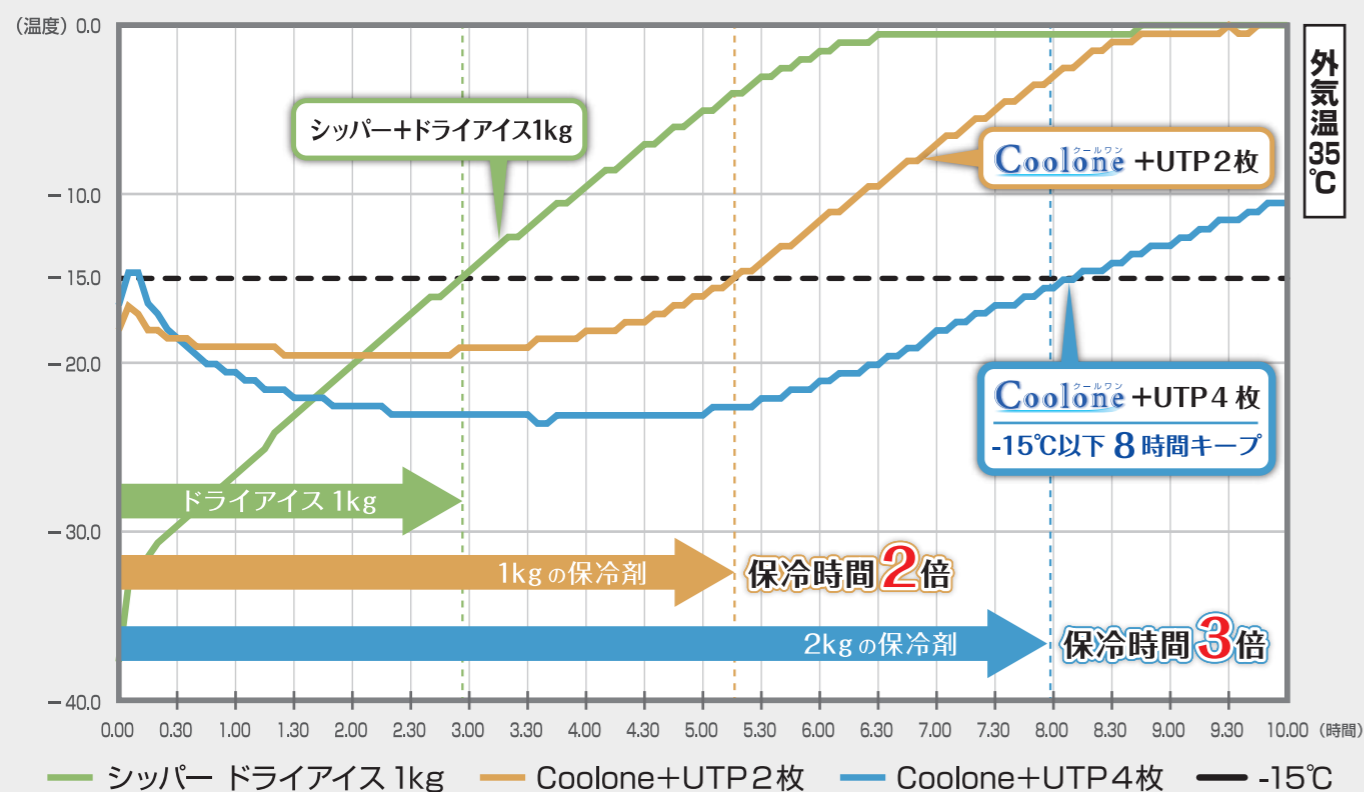


夏場もしっかり冷蔵キープ

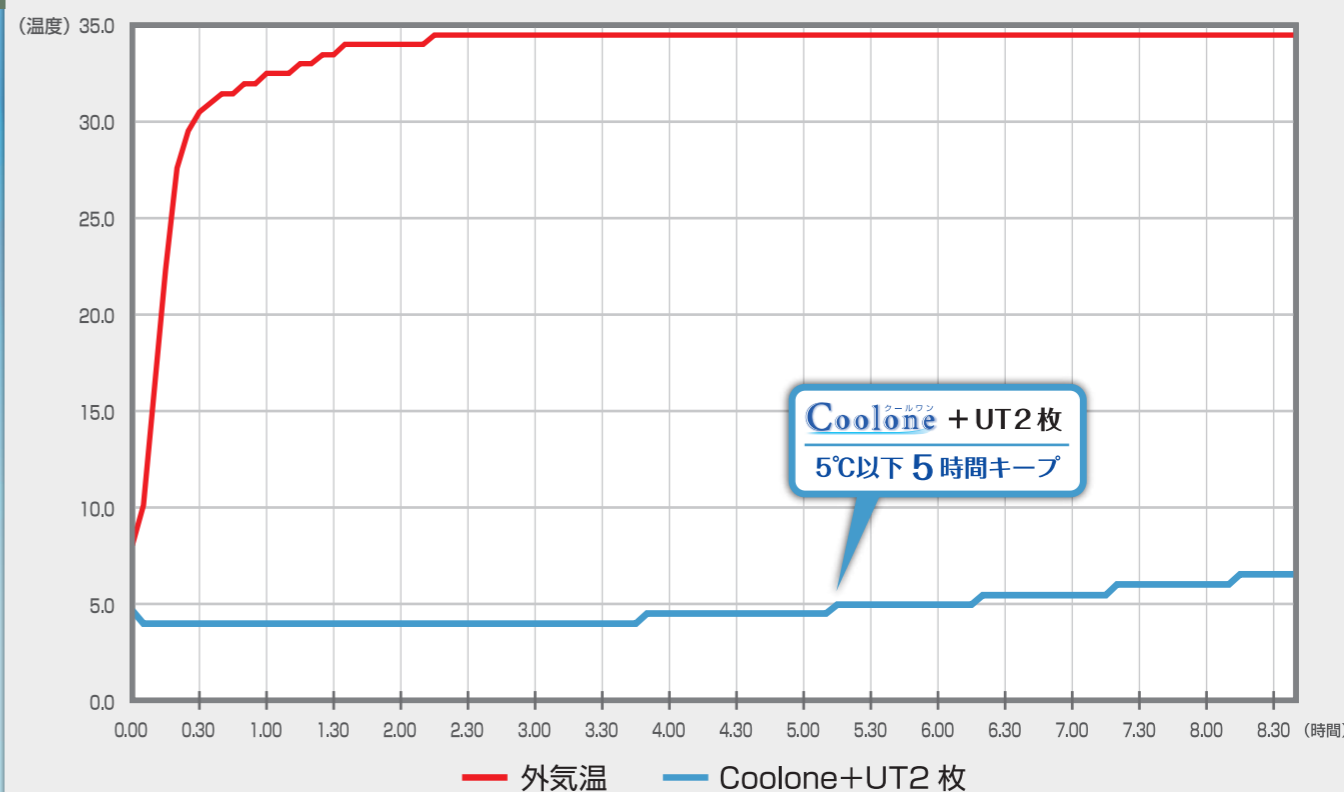
野菜の鮮度低下を抑えるためには、温度を低く保ち、野菜の呼吸量を抑制させることが大切です。クールワンと専用保冷剤(UT)を組み合わせれば、5℃以下を5時間(8℃以下を10時間)キープすることが可能になります。カット野菜など、特に鮮度維持が難しい商品の輸送に最適です。



ドライアイスの2~3倍の冷凍時間を実現



35℃環境下でも5℃以下をしっかりとキープ



使用例 ネットスーパーで3温度帯同時配送



冷凍・チルド・ドライを1BOXで実現

近年活発になっているネットでの食品購入において、少量で3温度帯の商品を購入されるケースが増えています。クールワンはオリジナルの保冷製品を併用することで一つのBOX内を3温度帯にすることが可能です。



ネットスーパーの利用拡大

注文は3つの温度帯に分かれる

温度を分けて配送したい

新しいソリューション
クールワンの中を3温度帯に分けられる

使用例 冷蔵車でパン・米飯をおいしく運ぶ



冷蔵車で常温輸送が可能に

パンや米飯は24℃を上回ると雑菌などの繁殖が心配です。そのため、他の冷蔵貨物と一緒に冷蔵車で運んでいます。しかし、一方でパンや米飯は20℃を下回ると食感が固くなり、おいしさが半減してしまいます。クールワンを使用すれば、冷蔵車の中でも長時間20℃以上をキープすることが出来ます。



パン・米飯を他の冷蔵品と一緒に運んでいる

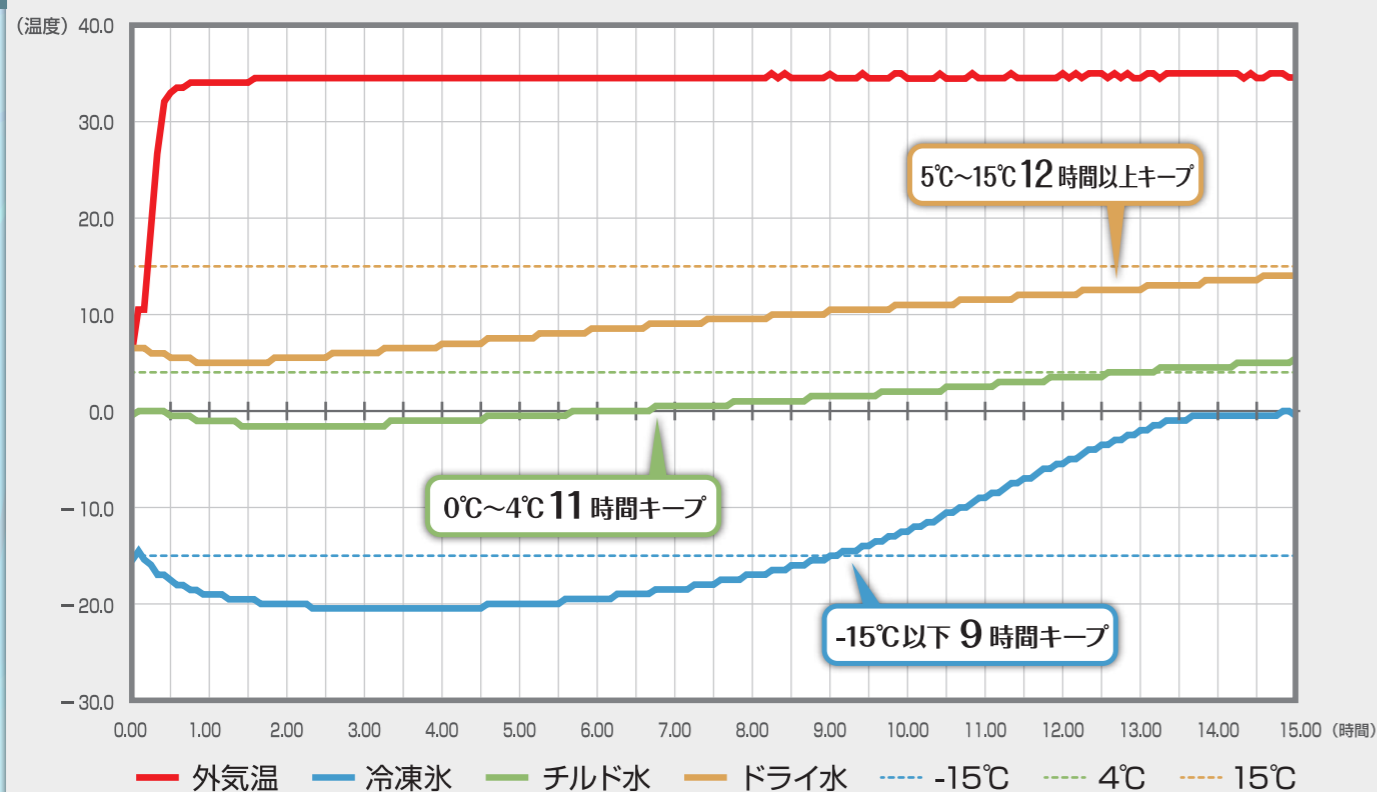
しかし…

冷蔵車の中は10℃以下

おいしさが損なわれる

新しいソリューション
クールワンなら冷蔵車でもおいしく運べる

わずか2kgの保冷剤で3温度帯を約10時間キープ



20℃以上7時間、15℃以上なら15時間キープ

