

# 完調品の湯せん・ スチコン再加熱でお困りの皆さま



# 再加熱キャビネットのご紹介

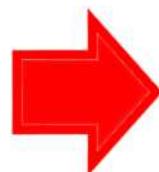
チルドで保存した食事を提供時間に合わせて熱風と蒸気で再加熱後、保温します。熱風と蒸気で加熱するため、ごはんもふっくら美味しく仕上がります。

## 【ご利用例】

朝食の仕込み作業は前日のうちに食器に盛り付けして、再加熱キャビネットにセットします。そのままチルド保存をし、翌日の提供時間に合わせて熱風と蒸気で再加熱が完了します。再加熱した食事はトレイメイクした後、配膳します。



冷蔵機器



加熱機器

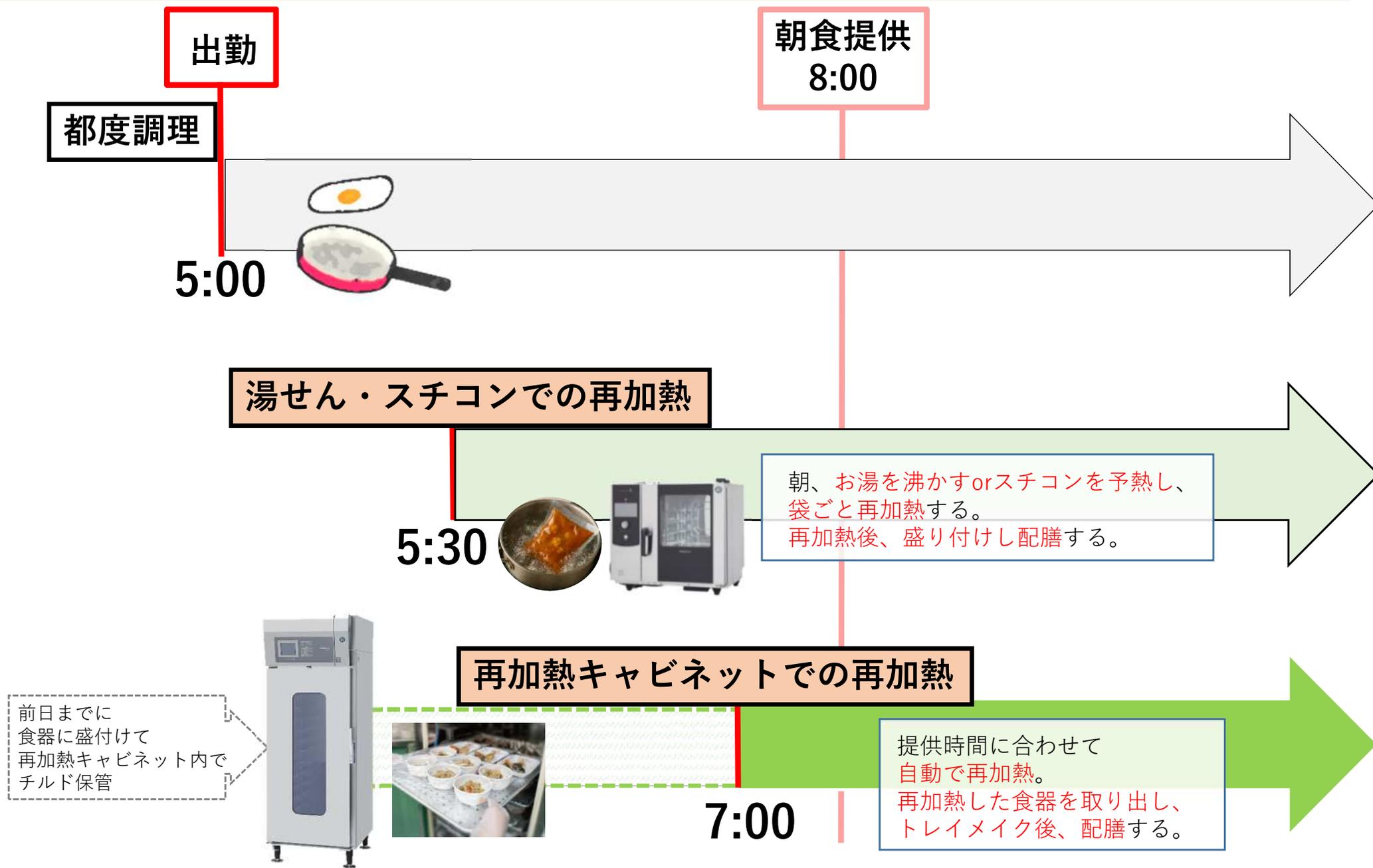
【熱風+蒸気】

盛付け後のチルド保存から再加熱、保温までが  
再加熱キャビネットの役割です。

# 再加熱キャビネットについて

製品名	テーブル型再加熱キャビネット	再加熱キャビネット
型式	HRH-6TA	NRH-13B
製品写真		
電源	単相200V※プラグ：現地手配	三相200V
消費電力	2.6kW	6.0kW
外形寸法	W900×D700×H824（～869）mm	W720×D879×H1977（mm）
加熱方式	ヒーター・蒸気	ヒーター・蒸気
棚段数	1/1ホテルパン6段（92mmピッチ）	シートパン13枚 トレイ26膳（2膳×13段）
給排水	接続不要（カセット給水・排水式）	接続必要（給水1ヶ所・排水2ヶ所）
対応食数	主菜・小鉢2品 ➡ 30食程度 主食・汁含む4品 ➡ 15食程度	主菜・小鉢1品 ➡ 100食程度 主食・汁含む4品 ➡ 50食程度
使用食器	耐熱・耐スチーム性能を備えた専用食器 ※現在お使いの食器も使用できる場合があるのでご相談ください	

# 再加熱方法による出勤時間の違い



# 湯せん・スチコン再加熱のお困り事

～前日

当日



[湯せんでよくある困り事]

■厨房内の気温  
・湿度が上がる



■袋が浮いてしまい  
加熱時間を  
延長している



■熱湯を使うので  
火傷の危険がある



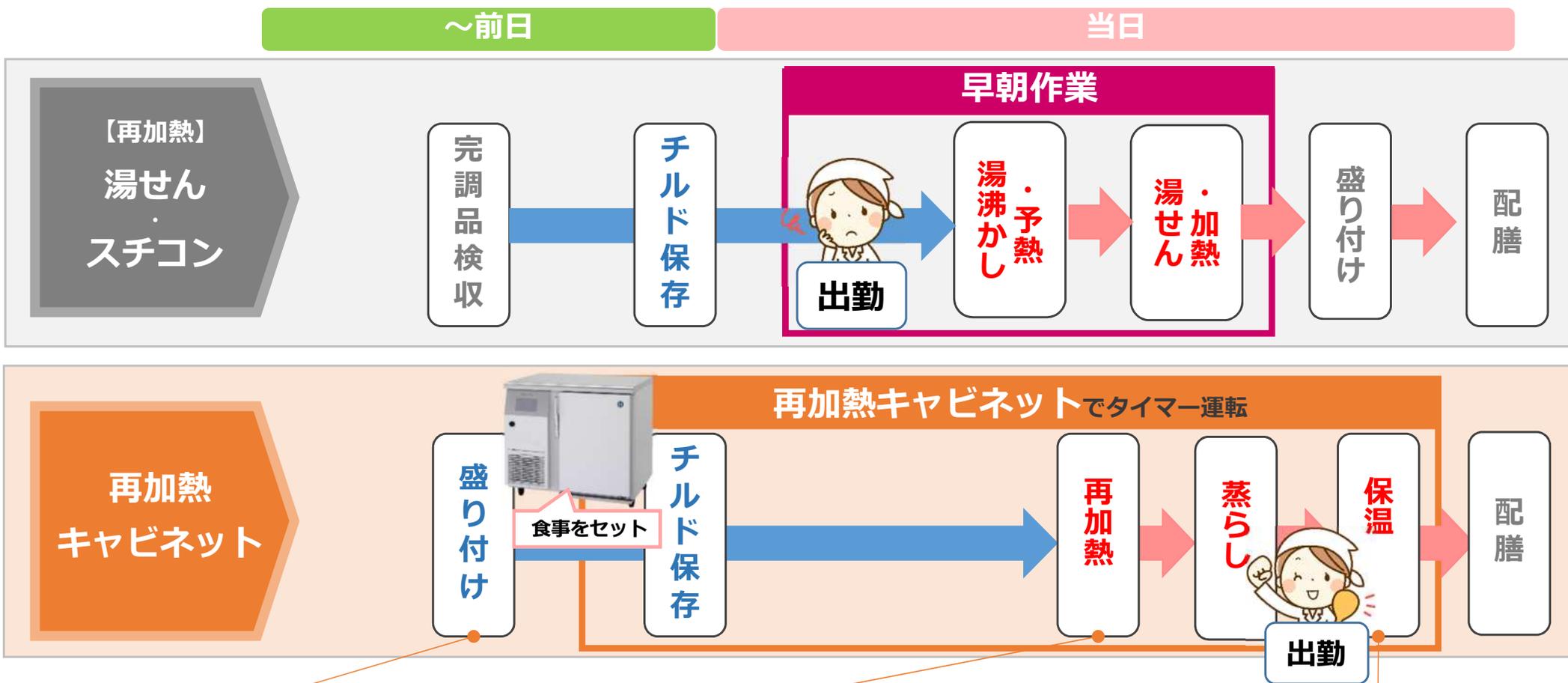
■湯せん後に盛り付け、  
刻みをおこなうので、  
当日作業が減らない



■揚げ物がしんなりして  
しまったり、形が崩れて  
しまうので  
食事の満足度が  
低下する



# 湯せん・スチコン再加熱と再加熱キャビネットの比較



■冷たい状態で盛り付けるので、作業しやすい

■崩れにくくやけどの心配もない

■刻み食・ミキサー食も事前に刻んで機械にセットできる



■機械が自動で再加熱するので、長時間の湯せん・加熱工程がなくなる



■蒸気と熱風で煮物はしっとり、揚げ物はさっくり温まる

■再加熱後は配膳するのみなので、早朝作業が減る



# 試食会開催中

右記QRコードから  
機器の体験申込が  
可能です！



※ホシザキ北海道ホームページ内『体験会申込フォーム』が開きます 希望の開催場所・日時・紹介先を フォーム内【希望要項】に記載下さい



再加熱キャビネットで再加熱した食事の仕上がりやおいしさをご体感いただけます

ホシザキの各営業所で開催中！お客様の施設に機器を持ち込んで実施することも可能です(单相200vをお借りします)

# ショールームのご案内

右記QRコードから  
機器の体験申込が  
可能です！



※ホシザキ北海道ホームページ内『体験会申込フォーム』が開きます 希望の開催場所・日時・紹介先を フォーム内【希望要項】に記載下さい



## 札幌本社

住所：札幌市白石区菊水1条4-1-8  
TEL：011-841-4433



## 旭川営業所

住所：旭川市東光7条1丁目2番21号  
TEL：0166-99-4800



## 函館営業所

住所：函館市富岡町2丁目17-20  
TEL：0138-45-7808



## 帯広営業所

住所：帯広市大通南27丁目15番地2  
TEL：0155-25-8471



## 北見網走営業所

住所：北見市桜町6丁目2-4  
TEL：0157-61-0156



## 苫小牧日高営業所

住所：苫小牧市拓勇西町8丁目2-81  
TEL：0144-84-5070