

都度調理でお困りの皆さま



再加熱キャビネットのご紹介

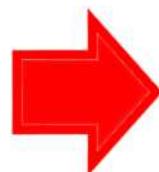
チルドで保存した食事を提供時間に合わせて熱風と蒸気で再加熱後、保温します。熱風と蒸気で加熱するため、ごはんもふっくら美味しく仕上がります。

【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

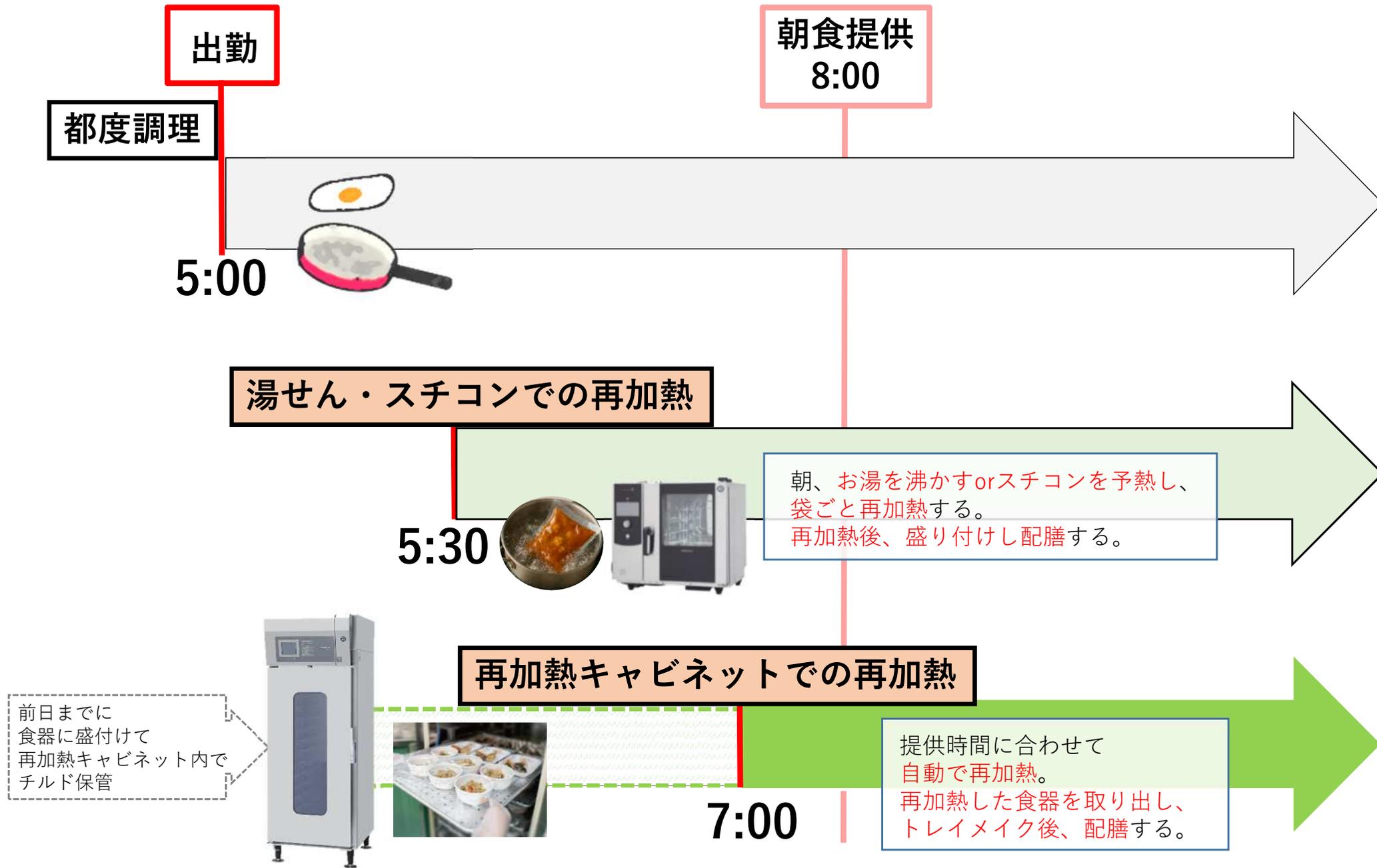
【熱風+蒸気】

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



都度調理のお困り事



[都度調理でよくある困り事]

- 提供時間に間に合わせるため
早朝から出勤が必要
- 早朝出勤の人手が集まらない



- 作る人によって
味にばらつきが出る



- 盛り付けに手間がかかる
- 盛り付けに時間がかかり
食事が冷めてしまう

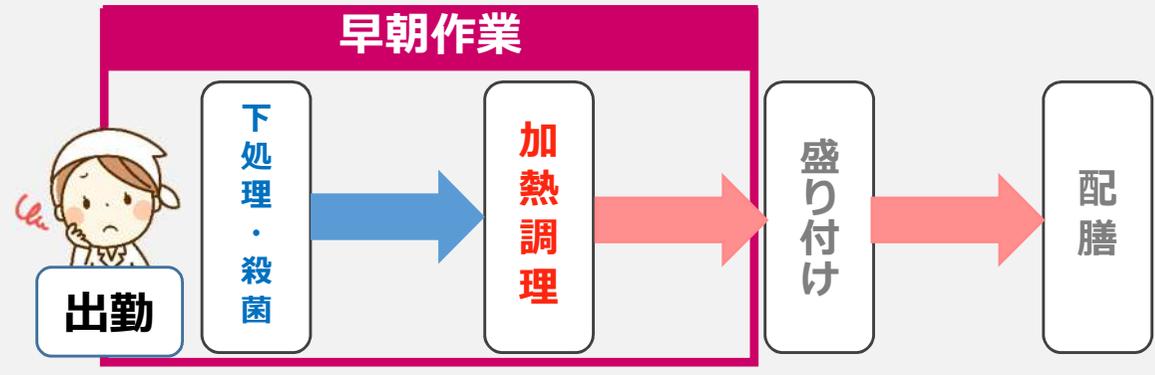


都度調理と再加熱キャビネットの比較

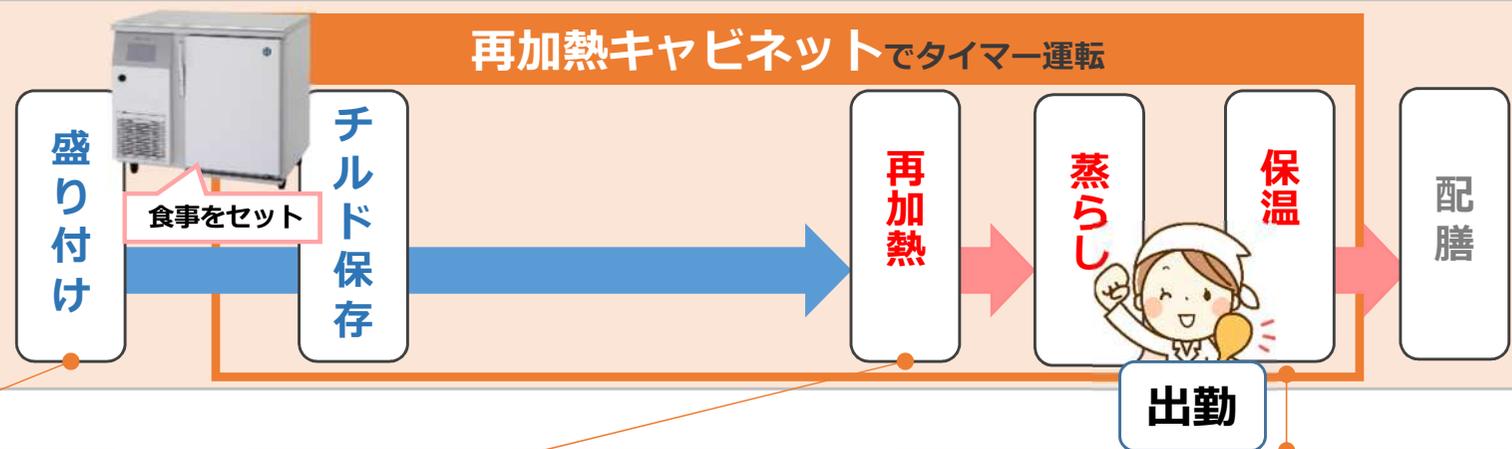
～前日

当日

都度調理



再加熱
キャビネット



■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



■完調品を使用することでいつでも均一な味で提供できる



■食器ごと温められているので、温かい状態が長続きする

■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