

AGP再加熱カート国内導入実績No.1

— パイオニアであるAGPのこだわりとは —

田島 也考 (たしま なりたか) [株式会社エージーピー 営業開発本部 フードシステム事業部 課長補佐]

1 はじめに

株式会社エージーピー（AGP/Airport Ground Power）の再加熱カートは、1986～1990年に日本航空株式会社と共同で開発した機内食カートの強みやノウハウをベースに1998年からその技術を活用し病院福祉施設、事業所給食、学校などに向けて再加熱カートの開発・製造・販売を行っているパイオニアメーカーである。なぜ再加熱カート国内導入実績No.1なのか。株式会社エージーピーの再加熱カートは、「美味しさ」、「高度な衛生管理」、「エコ、省エネ」、「軽量・コンパクト」と4つのこだわりでこれまでも顧客のニーズに応えてきた。

2 再加熱カートの種類

2.1 IH再加熱カート ～メニューごとに再加熱することで、調理に近い仕上がりで省エネを実現～

■ IH加熱カート



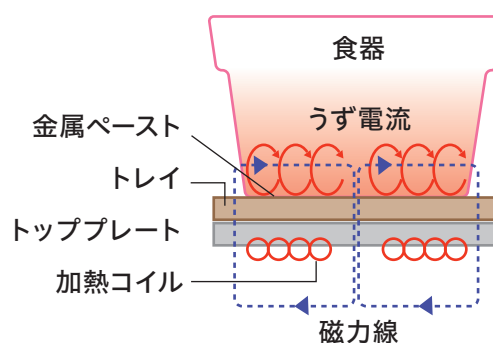
24膳用（※28膳タイプもあります）

■ IH保冷加熱カート



24膳用

■ 加熱の原理



- 電磁誘導加熱技術を活用したチルド庫（加熱冷蔵室）対応の加熱カートと保冷機能を備えた保冷加熱カート。
- 1トレイあたり3点（主菜・副菜・汁物）の加熱ができ、それぞれのメニューに応じて加熱時間・火力（5段階）を調整することが可能。
※保冷加熱カートは、火力（3段階）を調整することが可能。
- 1個の食器から加熱することができ、加熱したメニューの数だけ電気を消費する省エネカート。
※保冷加熱カートは、加熱食器8トレイセットから加熱することが可能。
- カートが占有する面積がコンパクトで生産性が高い収納。
- 集中管理システム（無線通信方式）により、カート台数が多い運用の場合、まとめて管理・操作することが可能。
※オプション

2.2 EH再加熱カート ～狭い場所でもスムーズに移動できるコンパクトさと軽さを兼ね備え、確保し難い厨房の省スペース化を実現～

■EH加熱カート



28膳用

■EH保冷加熱カート



22膳用



33膳用

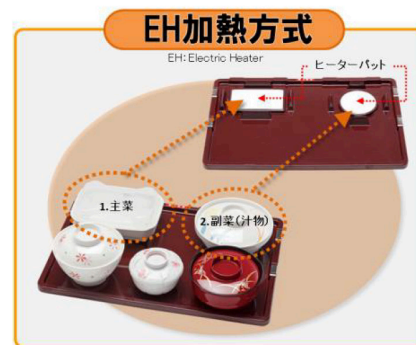
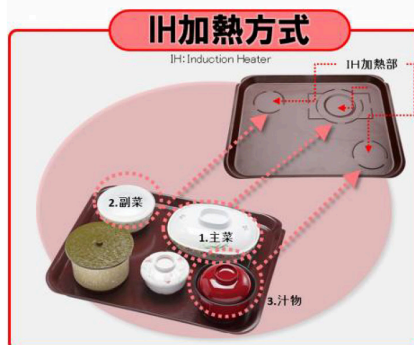


28膳用

- 航空機内食の電気加熱技術に応用したチルド庫(加熱冷蔵室)対応の加熱カートと保冷機能を備えた保冷加熱カート。
- 1トレイあたり2点(主菜・副菜(汁物))を加熱でき、それぞれメニューに応じて加熱時間を調整することが可能。
- 1枚のトレイから加熱することができ、加熱したトレイの数だけ電気を消費する省エネカート。
- 最も軽量・コンパクトで厨房面積を確保できない施設にも対応。単相100V電源なので場所を選ばない。

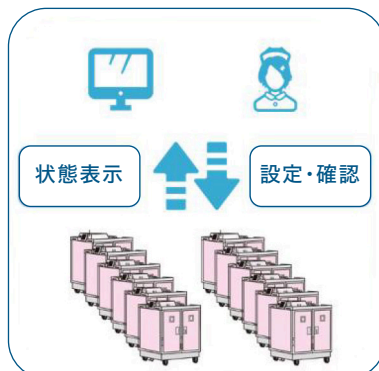
3 加熱できるトレイ

1トレイあたり、3点(EH式の場合2点)の加熱とそれぞれメニューに応じた加熱時間と火力(IH式の場合)を調整することができます。また、温菜と冷菜が混在できる日本食に合った食器レイアウトで違和感なく、使用できます。



4 集中管理システム(オプション)

集中監視システムにより、複数のカートをまとめて管理・操作することが可能です。サーバー管理により事務所・厨房内で一括管理(設定や監視)ができ、面倒な手間が不要になります。



【集中管理コントロールパネル】



【カード本体無線通信用アンテナ】

5 エージーピーカートのこだわり

エージーピーの再加熱カートは、いつも作り立ての美味しさを提供したいという想いにこだわって作られている。カート庫内全体を温めるのではなく、メニューごとに食器単体をピンポイントで再加熱することができ、主菜、副菜、汁物といった質量が違うメニューを的確に再加熱する。

そのため省エネでランニングコストを抑えることができ、環境負荷の低減に貢献している。

毎日使うものだからこそ、食の安全性にも徹底して配慮し、庫内温度計による徹底的な温度管理を通じたHACCP対応クックチル方式を採用しているほか、無線通信（オプション）ですべてのカートの操作と管理を一度にできる機能を備え、食の安全・安心を担保している。

航空機内食サービスを通じて培われたノウハウを活かし、狭い場所でもスムーズに移動できるコンパクトさと軽さを兼ね備えており、女性でも軽々と操作して頂ける。また、ぎりぎりまでダウンサイズし、確保し難い厨房の省スペース化を実現。

現在は、IH再加熱カートの加熱特性を活用し、トレイ上で生の食材から一汁三菜までを食器ごとに違う火力・時間で自動的に加熱調理し、なおかつ食器内の食材調理温度（芯温）を85℃以上90秒以上で担保し、温かくて美味しい安全で安心な給食システムの確立に向けて取り組んでいる。

6 製品仕様

■IH加熱・保冷加熱カート

型 式	寸法 間口×奥行×高さ (mm)	収納枚数 (枚)	棚ピッチ (mm)	重量 (kg)	消費電力 三相200V 50/60Hz (kW)
IH加熱カート (24食) IHH2-2F824Q	1086×748×1473	24	145	165	4.68
IH加熱カート (28食) IHH2-2F828L	1086×748×1473	28	125	180	5.46
IH保冷加熱カート (24食) IH11C2-2F824K	970×806×1480	24	120	180	3.72

※消費電力は3点加熱・最大火力「強」・トレイ24または28セット挿入時。

※別途専用トレイおよび専用加熱食器（加熱部のみ）が必要。（トレイには種類がございますのでお問い合わせください。）

※価格については営業にお問い合わせください。

■EH加熱・保冷加熱カート

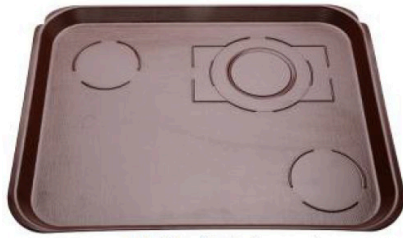
型 式	寸法 間口×奥行×高さ (mm)	収納枚数 (枚)	棚ピッチ (mm)	重量 (kg)	消費電力 単相100V 50/60Hz (kW)
EH加熱カート (28食) HE2-1A328K	888×603×1333	28	120	72	3.18
EH保冷加熱カート (22食) CH2-1A422A	686×523×1412	22	75	85	2.82
EH保冷加熱カート (33食) CH3-1A433A	1007×523×1412	33	75	94	4.03
EH保冷加熱カート (28食) CH4-1A328K	932×732×1448	28	120	135	3.48

※消費電力はヒーターパッドトレイ全数装着、2点加熱時。

※別途専用ヒーターパッドトレイおよび専用加熱食器（加熱部のみ）が必要。（ヒーターパッドトレイには種類がございますのでお問い合わせください。）

※価格については営業にお問い合わせください。

7 専用トレイ



【IH加熱専用トレイ】



【EH加熱専用トレイ】

8 連絡先



株式会社エージーピー
営業開発本部 フードシステム事業部

〒144-0041 東京都大田区羽田空港1丁目7番1号 空港施設第2綜合ビル

TEL : 03-3747-1641 FAX : 03-3747-0707

URL : <http://www.agpgroup.co.jp>

E-Mail : foodcart@agpgroup.co.jp