

病院・福祉給食を変える アイホーの再加熱カートシステム

株式会社AIHO

アイホーの「再加熱カートシステム」は、クックチルによる調理手法をさらに進化させる「ニュークックチル」を構築できるシステムです。加熱調理後に急速冷却した食材をチルド状態で盛り付けてトレイメイク。そのまま再加熱カートにセットすれば、チルド保存から自動再加熱して、各病室や食堂へ配膳されるまで扉を開ける事なく完結できます。作業を省力化すると共に食事の美味しさや安全性の向上による顧客満足度アップにも貢献いたします。



ご飯や汁物まで完全先盛り付けを実現

今まで難しかったご飯や汁物まで、完全先盛り付けによる再加熱を実現。配膳前に盛り付ける必要がなく、再加熱が終わったカートでそのまま配膳できます。

安全・安心の再加熱

中心温度75℃以上1分以上の確実な再加熱により、HACCP手法に対応した安全な食事を提供できます。

適温給食やセレクトメニューへの対応

再加熱後のスムーズな配膳による適時適温給食や事前調理によるセレクトメニューへの対応などにより顧客満足度の向上を実現します。



1 再加熱カートシステムの構成機器



ステーション

冷気と熱風をカート内へ強制循環。チルド保冷時は、カート内全体へ冷気を送り込み、再加熱の時には片側のみ熱風を送り込みます。



カート

インサートを差し込んで使用。機密性の高い庫内で、冷気や熱風を逃さず効率的に保冷・再加熱。再加熱後は適温を保ちながら配膳できます。



インサート

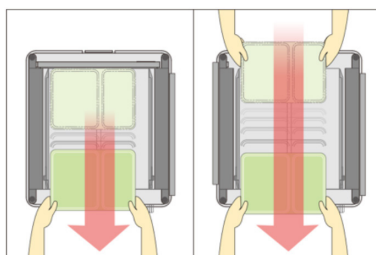
トレイを乗せてカート内へ。出し入れ用の取手付きで別途ハンドルは不要。ラックと台車が一体型で台車用のスペースも必要ありません。

2 再加熱カートシステムの特長



ご飯、汁物まで完全先盛り付け

従来難しかったご飯・汁物まで完全先盛り付けが可能。再加熱後の盛り付けやトレイメイクの必要がなくそのまま配膳。



出し入れ便利なパススルー構造

両面のトレイを一方向からでも自在に出し入れできるパススルー構造により、スペースを気にする事なくラクに出し入れ。



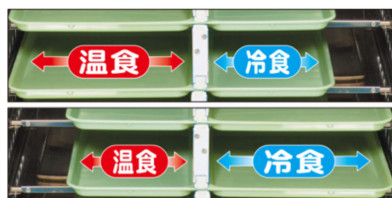
温度管理システム(オプション)

温度管理システムとの連動で加熱や冷却温度の管理が可能。夜間、冷蔵温度に不具合が発生した場合にもメールなどで担当者へ通報。



温食と冷食を確実に区域分け

待機中、カート内は保冷状態。予約時刻に合わせて温食部(左半分)のみ熱風を送り込んで再加熱。冷食側への影響なし。



温・冷食トレイスペース切替可能

暑い時期など、冷食スペースを広く使いたい場合には、トレイを回転させるだけで、スペースを切り替えて使用可能。



液晶画面で設定・確認も簡単

温度・時間の設定から、運転予約、現在庫内温度・時間の確認、カートの接続状況まで、全て液晶画面上で設定・確認可能。



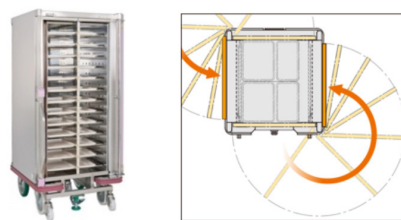
インサート丸洗い可能で衛生的

インサートの中棚も簡単に着脱可能。隅々まで丸ごと洗浄できます。また、ステンレス製で耐久性も抜群。



配膳に便利な引き手付カート

カートを本体から引き離す際や運搬する際にも便利な専用引き手付。未使用時は、縦向きに収納可能。



開けた扉はカート側面へ

開けたカートの扉は、回転して側面にスッキリ納まる構造。トレイを出し入れする際も邪魔になりません。

3 再加熱カートシステム導入をサポート

アイホーでは、再加熱カートシステムの製造、販売はもとより、施設の計画段階におけるシステム導入のご提案から、設備の設計、施工、実機を使ったデモンストレーションや運用前のトレーニング、立ち上げ時のフォロー、レシピ開発、アフターメンテナンスに至るまで、ハードからソフトを含めたトータルでバックアップできる体制を整えております。

また、再加熱カートシステムを実際に見て、調理して、ご体感頂けるキッチンスタジオをアイホー本社に完備。東京支店にもサテライトキッチンがございますので、興味をお持ちの方や検討中の方など、是非一度ご相談ください。



本社：キッチンスタジオ美厨(ミクリ)



東京支店：テストキッチン



株式会社AIHO

本社・工場／〒442-8580 愛知県豊川市白鳥町防入60

TEL：0533-88-5111(大代表) FAX：0533-88-4510

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