

フジマックの再加熱カート

より安全な食事を提供するために…。

株式会社フジマック 市場開発部第三部

- 要約 医療をとりまく環境が大きく変化し続けている現在、病院や介護福祉施設では、「食事の安全確保」だけでなく、「計画生産」や「効率化」、「適時適温配食での品質の向上」の実現のために“ニュークックチルシステム”が欠かせないものとなっている。理想的なニュークックチルシステム構築に向け、完璧な医療給食サービスをサポートする、フジマックの再加熱カートを紹介する。

1 はじめに

株式会社フジマック（本社／東京都港区新橋5-14-5）は、1950年創業以来、皆様に支えられながら、食文化発展の一翼を担う存在になれるよう努力してまいりました。今日では、業務用厨房機器総合メーカーのパイオニアとして、日本のみならず世界のフードビジネスの皆様をサポートさせていただいております。



2 再加熱カートの役割

「ニュークックチルシステム」では、安全で高効率なシステム構築が可能な再加熱カートが必須となります。再加熱カートは、食材にとっての安全な温度帯（チルド状態）で盛付けられた食品を、シャトルにセット→チルド保存→再加熱→シャトルでそのまま配膳へ向かうことにより、衛生的にスムーズに喫食までの工程が確実に行えます。

再加熱カートは、冷たいものは冷たく、温かいものは配膳直前に再加熱を行うので、いつでも適温のおいしい食事が提供できます。配膳時間に合わせて再加熱するので、大量調理施設衛生管理マニュアルの『調理終了後から2時間以内に喫食』を確実にクリアできます。再加熱後の食品への接触がないので、二次汚染のリスクが低くなり安全です。

調理、盛付け、トレイメイクの作業工程の組み立てが可能です。朝食を前日の夕食後にシャトルにセットできるので、早朝出勤の緩和につながり、スタッフの出勤スケジュールも組みやすくなります。



3 再加熱カートの特長

3.1 均一で効率的な再加熱／保冷

調理方法や盛付け、使用できる食器への制限が少ない“熱風循環方式”を採用。独自設計の熱風循環により、全段ムラなく均一に再加熱／保冷ができます。

[設定可能温度] 温室 +60～+130℃ 冷室 0～+10℃



3.2 コンパクトで軽量、安全な走行性

コンパクトな省スペース設計。シャトル本体も軽量なので、食品が入っても運搬が楽に行えます。狭い厨房内などでも小回りが利く、4輪全て自在輪を採用。四隅にあるハンドルを握って自在な動きが可能です。キャスターは固定・自在・ロックができ、直線方向への移動などでも安全に走行することができます。



3.3 簡単操作で温・冷ゾーンを切り替え

操作はステーションにあるタッチパネルで行えます。予め時間・温度を登録すれば、カンタンに自動運転がスタートします。温室と冷室は左右切り替えができるので、季節によるメニューのバリエーションに対応できます。



3.4 シンプルなデザインと高い清掃性

シャトルは白を基調にした清潔感のあるシンプルなデザイン。カラーは9色から自由に選ぶこともできます。シャトル庫内の棚受けは工具なしで取り外せて、容易に清掃ができて衛生的です。水やアルコールも使用でき、庫内の丸洗いも可能です。



■ 仕様

モデル	シャトル			ステーション
	FRHC24	FRHC26	FRHC28	FRHS95
膳 数	24膳 (12膳×2)	26膳 (13膳×2)	28膳 (14膳×2)	—
棚ピッチ (mm)	100	92	85	—
外形寸法 (mm)	W790×D760×H1,505			W950×D720×H1,800
セット寸法 (mm)	W950×D1,250×H1,800			
電 源	単3乾電池×2			3P200V 50/60Hz
総合消費電力	—			7720/7900W
定常時最大線電流	—			26.1/26.0A
製品質量	130kg			250kg

※温度設定範囲: 冷室 0～+10℃ 温室 +60～+130℃ 時間設定範囲: 15～180分 (再加熱+クールダウンの合計) ※シャトル電源の単3乾電池は付属品です。

4 おわりに

病院、福祉施設などにおける食事サービスは、高度な管理水準のもとで調理を行うことが求められています。フジマックは、安全かつ心のこもった食事を提供するため、お客様のニーズに添った安心できる厨房設備をご提案することが使命と考えます。常に最高の環境で食事を提供できるよう、お客様の声にお応えする厨房機器の設計・開発・施工・アフターフォローを万全の体制で取り組んでいきます。

5 お問い合わせ

株式会社フジマック 市場開発部第三部 TEL：03-3434-7791(代)