

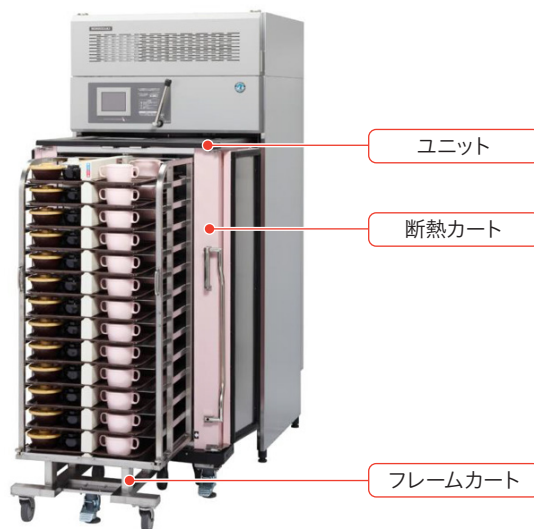
ホシザキ 再加熱カート NWシリーズ

ホシザキ株式会社 営業本部

1 ホシザキ再加熱カートの開発コンセプト

ホシザキの再加熱カートは、日本の厨房環境を考慮して業界最小スペースで設置が可能となる熱風循環式の製品として開発しました。また、繊細な日本の料理・調理方法に合うように風量を抑えた熱風を各段側面から循環させることによって、じっくり美味しく仕上がるように設計しました。

深刻な人手不足と過酷な労働時間による離職問題に直面する病院・老人保健施設での労働環境の改善と、早朝出勤の削減をホシザキの再加熱カートが実現します。



2 ホシザキ再加熱カートの特徴

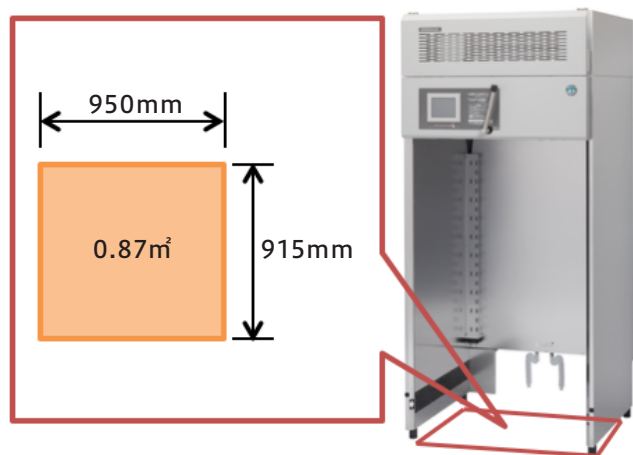
ホシザキ再加熱カートは、ユニット・断熱カート・フレームカートの3つの製品を組み合わせ使用します。

バリエーションは22・24・26・28膳の4タイプがあり、フレームカートは下膳カートとしてもご利用頂けます。

【特徴①】省スペース

ホシザキの再加熱カートは厨房面積の狭い日本の環境を考慮して床面積0.87㎡の省スペースで設置が可能な製品です。

また、他社製品では難しい左右ピッタリ設置や背中合わせ設置も可能で、より一層、省スペースな厨房レイアウトが可能です。

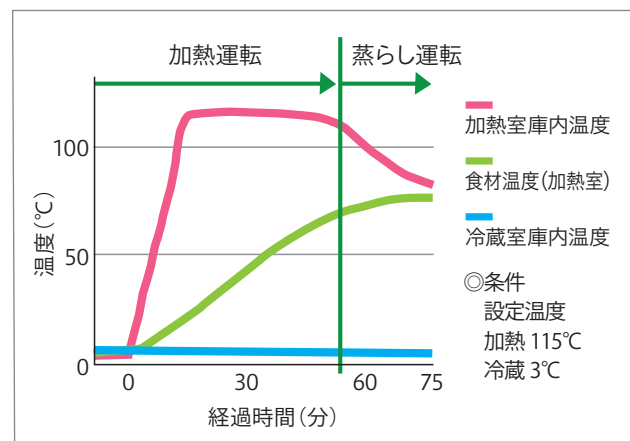


【特徴②】確実な温度管理

加熱運転・チルド運転ともにハイレベルな温度管理が可能で、加熱室が120℃の状態でも、冷蔵室は5℃以下をキープする能力を有しています。

熱風が断熱カートの各段側面から吹き付けられ庫内全体にバランスよく当たるので、食材セット位置による温度の違いが出にくい構造です。

また、再加熱運転中には加熱運転と蒸らし運転を行います。加熱中はヒーターに通電して庫内ファンで循環しますが、蒸らし運転中はヒーターに通電せず庫内ファンだけを運転させます。蒸らし運転を行うことで食材の乾燥や劣化を抑えながらじっくり昇温します。



【特徴③】ご飯や汁物の先盛り再加熱OK

ニュークックチルの厨房運営において重要なポイントとなるご飯や汁物の再加熱は、風量を抑えた熱風を各段側面から循環させることによってじっくり加熱して乾燥を抑えるので、ご飯や汁物の先盛りが可能です。

【特徴④】簡単操作のカラータッチパネル

加熱温度・加熱時間・冷却温度・蒸らし時間・完了時刻など設定項目が多く煩雑に成りがちな表示パネルに、直感的な操作ができるカラータッチパネルを採用しています。

表示パネルの位置は、操作しやすいようにユニット前面に配置しています。



【特徴⑤】USBメモリー接続対応

ユニットにUSBメモリー接続口を設けているので、再加熱カートの温度履歴をメモリーに写し、パソコンで記録管理することができます。

3 さらに効率良く厨房運営するために

再加熱カートをより効率的に運用頂くためには、ユニット1台・断熱カート1台に対して、フレームカートを2台以上ご用意頂くことをお勧めします。そうする事によって前倒し作業が可能となり、より一層厨房運営がスムーズになります。

4 おわりに

ニュークックチルの導入には、再加熱カート以外にも必要となる機械や課題がいくつもあります。

ホシザキでは、クックサーブからニュークックチルに変更するにあたって直面する様々な問題に対し、お客様を全面的にバックアップします。

ニュークックチルへ切り換えるに当たって一番お客様が心配な調理業務の変更については、再加熱カートの調理テストやトレーニング・メニュー提案など充実したフォローを行っております。

その為に全国62ヶ所にテストキッチン을設けて、年間を通して調理デモンstrationや衛生管理講習を行っております。デモンstrationを行うのは全国100名以上の管理栄養士等のコンサル室スタッフやコーポレートシェフで、お客様に分かりやすく丁寧な説明を行います。

また、1日3食365日欠かすことなく提供することが求められる再加熱カートにおいては、万が一の故障時には迅速な修理対応が求められます。ホシザキでは全国約440ヶ所に及ぶ営業所を持ち、きめ細かいサービスネットワークを確立しており、安心して機械をご使用頂ける体制を整えております。

その他に、既存厨房の機器点検・新厨房レイアウトの設計・温度管理システムの提案・ニュークックチル厨房の施工・再加熱カート用食器の紹介・セントラルキッチン方式の相談等きめ細やかな対応と導入後のアフターフォローを行っています。

まずは、ホシザキに新調理のご相談をお任せください。お客様にあった最適なお提案を致します。



■問い合わせ先：ホシザキ株式会社 営業本部 TEL：03-6275-3210 E-Mail：sakamoto-045@hoshizaki.co.jp