

感動の 美味しさをお届け



New

再加熱調理機(冷却機能付)

リヒートクッカー

AIHO Reheat Cooker

調理スペース必要なし

セントラルキッチンで調理から急速冷却まで行った食材をチルド状態で搬送。施設内では、チルド状態のまま盛付けてリヒートクッカーにセットするだけ。再加熱予約時刻までチルドで保つため衛生面でも安心です。

できたての美味しさを提供

再加熱後はリヒートクッカーから食事を取り出し、トレイメイクするだけ。再加熱から配膳までスムーズで適温を維持して美味しく提供できます。

安全・安心の再加熱

予約時刻に合わせて芯温75°C1分以上で確実に再加熱可能。気密性の高い庫内で安全に再加熱しますから、安心して食事を提供できます。

安全性と美味しさを実現する便利な機能

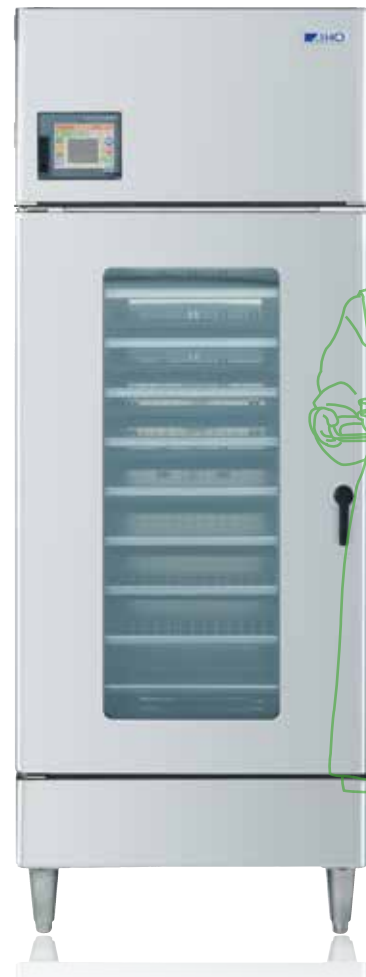


芯温調理機能

芯温計を搭載。芯温調理機能で、設定芯温まで確実に再加熱できます。

加湿機能

乾燥を防ぐ加湿機能で美味しく再加熱。保温による乾燥も防ぎます。



リヒートクッカーは、安全で温かい食事をできたての美味しさで提供できます。

取り扱いはとても簡単、使う人に優しいリヒートクッカー

簡単操作

温度や時間など、設定は全てカラー液晶パネルのタッチ操作。



レシピ機能

5種類のレシピが登録可能。(各レシピごとの再加熱温度や時間、加湿量が設定可能。)



女性に優しい設計

棚の位置を低く抑えた構造で、最上段のシートパンもラクに出し入れ。



逆扉仕様

施設の使い勝手に合わせて逆扉の仕様にも対応。



※オプション扱いとなります

保冷・再加熱力

大量の食事も均一に保冷、再加熱できるから安心。



再加熱能力例 (棚段数9段)

主菜 60個 (12個×5段) + 副菜 60個 (15個×4段)

煮物 椀 φ146 + 小鉢 φ113

※シートパン(穴あき)について：
・サイズ = 657×456×25mm
・アルミとステンレスから選べます

空いた時間に盛付けてリヒートクッカーにセットするだけ

冷蔵状態の食材を盛付けてリヒートクッカーにセットするだけ。提供時間に追われる事なく、空いた時間に盛付け作業ができます。例えば、翌日の朝食を前日にセットすれば、翌朝まで保冷して朝食時間に合わせて自動再加熱。早出して調理する必要がなく、作業負担を大幅に軽減できます。

お取り扱いは簡単！
保冷から加熱まで
お任せください！



夕方

盛付けてリヒートクッカーにセット

冷蔵状態で型崩れせず、簡単に盛付け。盛付け後は、リヒートクッカーにセット。

夜

翌朝までチルド保存

リヒートクッカーにセットされた料理は、再加熱されるまでチルド温度帯で安全に保存。

翌朝

予約した時刻に自動再加熱

予約時刻になるとチルド状態だった庫内に熱風が送り込まれ再加熱を開始。

翌朝

トレイメイクして配膳

アツアツの料理とご飯、お味噌汁をトレイメイクして配膳。できたての温かきで提供。

※製品改良のため、仕様等は予告なく変更する場合があります

安全に関するご注意 正しく安全にご使用いただくため、使用前には必ず『取扱説明書』をお読みください。

■あなたのお近くの代理店・特約店

AIHO 株式会社 AIHO

〒442-8580 愛知県豊川市白鳥町防入60 TEL0533-88-5111 FAX0533-88-4510

- 札幌支店 TEL011-581-6088
- 千葉営業所 TEL043-234-1211
- 京都営業所 TEL075-681-2841
- 東京支店 TEL03-3994-1411
- 多摩営業所 TEL042-677-5305
- 神戸営業所 TEL078-821-8516
- 盛岡営業所 TEL019-656-5077
- 横浜営業所 TEL045-937-2021
- 岡山営業所 TEL086-242-1050
- 秋田営業所 TEL018-827-4004
- 名古屋支店 TEL052-821-9801
- 四国営業所 TEL0896-23-3780
- 山形営業所 TEL023-615-2214
- 長野営業所 TEL026-213-1010
- 九州支店 TEL092-588-2005
- 栃木営業所 TEL028-688-8705
- 豊川営業所 TEL0533-87-7111
- 長崎営業所 TEL095-813-9251
- 埼玉営業所 TEL048-662-5222
- 大阪支店 TEL06-6328-1613
- 大分営業所 TEL097-513-3378

AIHOホームページ
<http://www.aiho.co.jp/>

