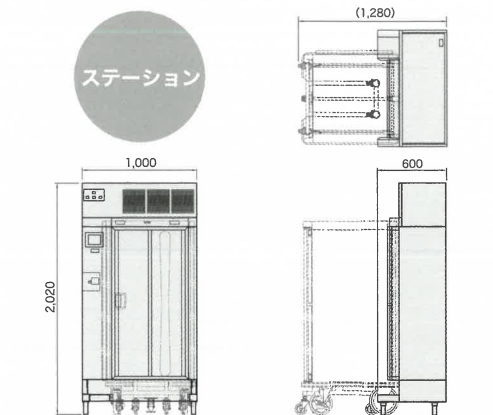
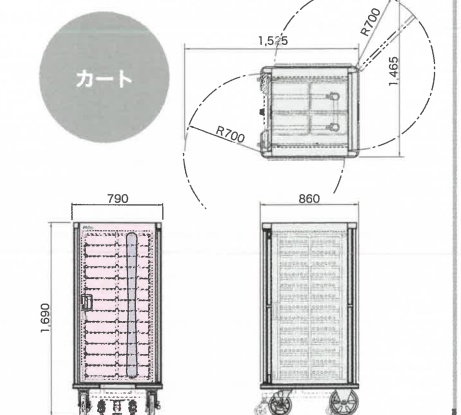


再加熱カートシステムの仕様

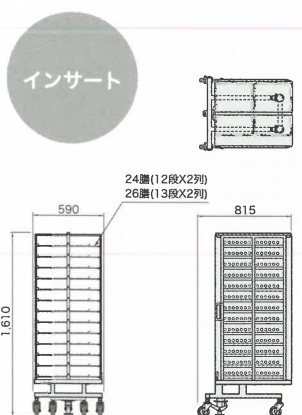
品名	再加熱カートシステム (ステーション+カート+インサート)	設定温度	加熱温度：60～120℃ 保冷温度：0～7℃	加熱方式	強制対流方式 (熱風加熱)
収容能力	24膳タイプ(12段)/26膳タイプ(13段) トレイ(W460×D330)1枚あたりの最大収容食器数 ○温食4点(ご飯1/汁1/小鉢1/主菜1) ○冷食2点(小鉢1/他1)	再加熱予約	●1日3回(朝/昼/夕) ●1週間分の曜日ごとの 予約設定が可能	温度コントロール	サーミスターによる温度制御



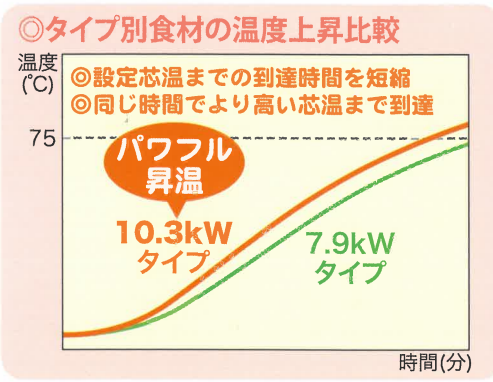
タイプ	10.3kWタイプ	7.9kWタイプ
型式	QKN-100HL2-H26	QKN-100HL2-S26
寸法(mm)	W1,000×D600×H2,020	
消費電力	三相200V 10.3kW	三相200V 7.9kW
ブレーカー容量	50A	30A
排水	φ25ジャバラホース×2	
製品質量	175kg	



型式	ACR-262
寸法(mm)	W790×D860×H1,690
製品質量	130kg



タイプ	26膳タイプ	24膳タイプ
型式	IS-261	IS-241
寸法(mm)	W590×D815×H1,610	
棚有効寸法高さ(mm)	83	91
製品質量	75kg	



◎専用食器・トレイ類

専用二重飯椀

蓋: ASR-3F
身中: ASR-2B
身外: ASR-1B
139φ×69mm

溜(T)

トレイ

ASR-610 N
460×330mm
カラー:
ライトグリーン
ホワイト
ピンク

※食器セット例

information

kitchen studio 美厨 (キッチンスタジオ みくり)

再加熱カートシステムを導入したいけれど、実際に一度触れて使い心地を体験してみたい。実機を使用した献立の試作やメニュー開発をしてみたいといったお客様のご要望にお応え致します。また、クックサーブからクックチル、クックフリーズ、真空調理といった各種調理手法にも対応。施設計画や機械導入に関するお打ち合わせやプレゼンテーションも含め、実際の調理機械を見て・触れて・体感しながら機器導入をご検討頂けるスペースです。



栄養士ブログ AIHOホームページ内にある『**栄養士ブログ**』を随時更新中。「美厨」での実習風景や調理レシピなどを紹介しています。

お問い合わせ 『栄養士ブログ』内の『**お問い合わせ**』フォームをご利用ください
https://www.aiho.co.jp/eiyoushi_blog_contact/

※仕様等は、通知なく変更する場合がございます。 ※掲載内容は、2019年8月現在の内容です。

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/>

ISO9001 認証取得 本社・本社工場

Aichi Quality H17年度 愛知ブランド企業認定 認定番号 227



再加熱カートシステム

Reheating cart system

アイホーは、厨房から病院・福祉給食を応援しています。

つくる人食べる人
みんなに美味しい
調理システム

※写真はイメージです

病院・福祉給食の現場をもっと便利に、さらに高品質な食事の提供を実現。

再加熱カートシステム

Reheating cart system

クックチルをさらに便利に快適に進化させる“再加熱カートシステム”。今まで難しかったご飯や汁物の先盛り付けまで可能になり、再加熱後の食事提供もスムーズ。つくる人、食べる人、みんなに感動をあたえるシステムです。

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が可能。配膳前に盛り付ける必要がなく、即時提供が可能。

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手法にも対応した安全な食事の提供が可能。

適温給食やセレクトメニュー対応

再加熱後のスムーズな配膳による適温給食や事前調理によるセレクトメニューへの対応により、顧客満足度アップ。

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、再加熱時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。気密性の高い庫内で、冷気や熱気を逃さず効率的に保冷・再加熱。再加熱後はそのまま配膳できます。



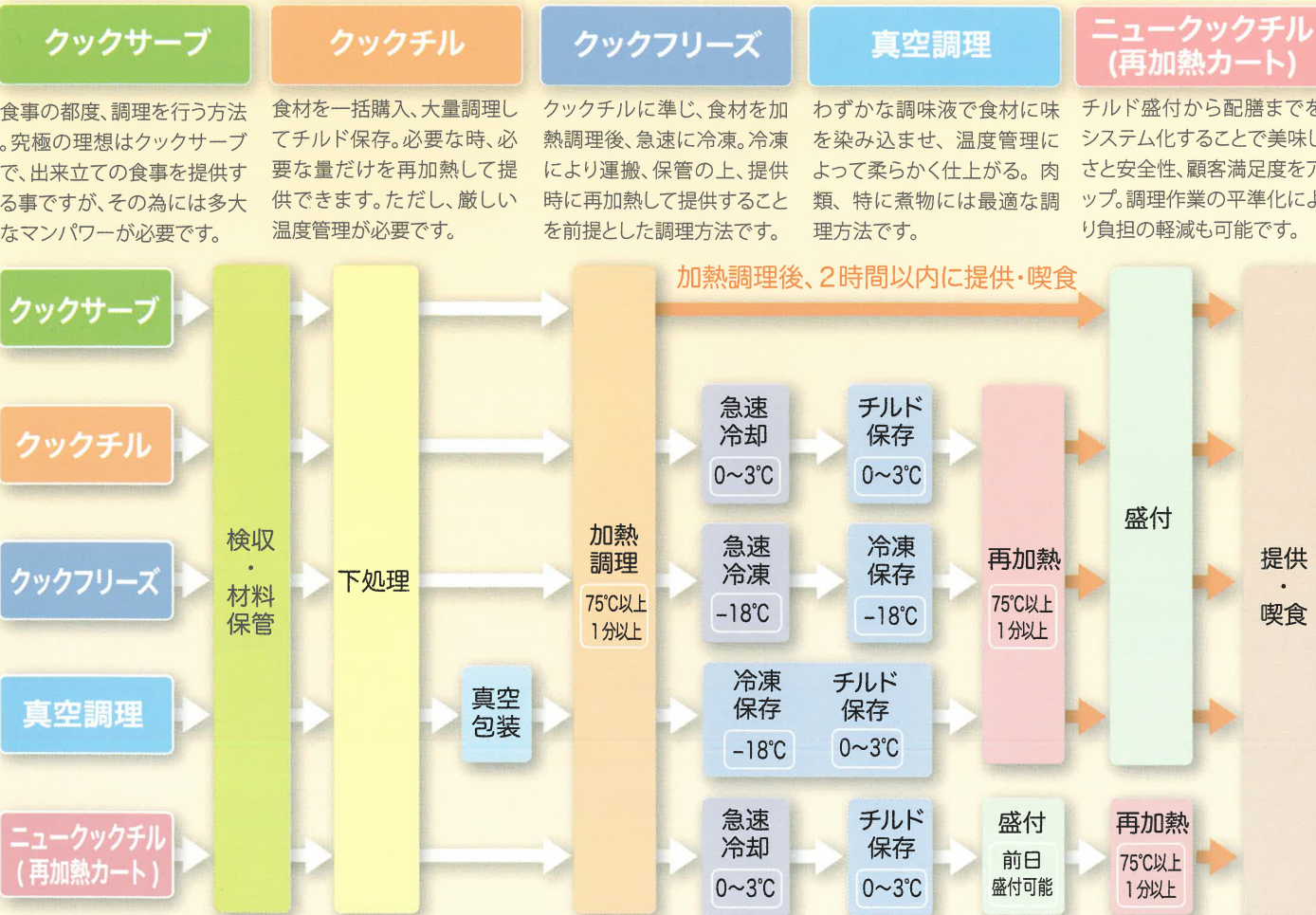
インサートをセット



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。また、ラックと台車が一体型で台車用スペースも必要ありません。

各種調理方法における作業の流れ



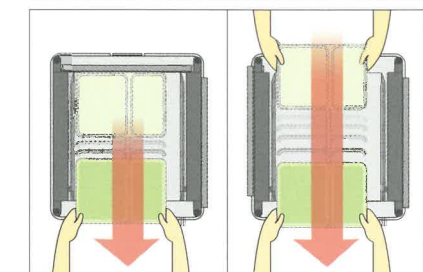
再加熱カートシステム構成機器の特徴

ごはん・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



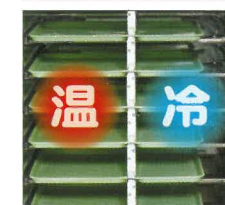
両側のトレイを、一方向からでも自在に出し入れできるパススルー構造により、スペースを気にすることなくラクに出し入れ。

温度管理システム(オプション)



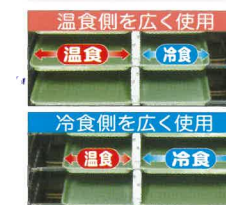
温度管理システム「HACCPマスター」との連動が可能。夜間、機器類などに不具合が発生した場合にもメールなどで担当者へ通報。

温食と冷食を確実に区域分け



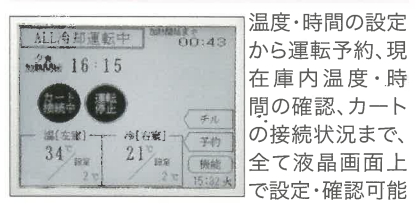
待機中、カート内は保冷状態。予約時間に合わせ、温食部(左半分)のみ熱風を送り込んで再加熱。冷食側への影響なし。

温食・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は、トレイを回転させ、スペースを切り替えて使用することが可能。

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



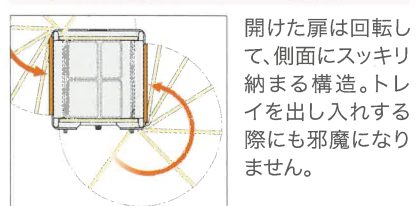
インサートの中棚も簡単に着脱可能。隅々まで丸ごと洗浄できます。また、ステンレス製で耐久性も抜群。

配膳に便利な引き手付きカート



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

開けた扉はカートの側面へ

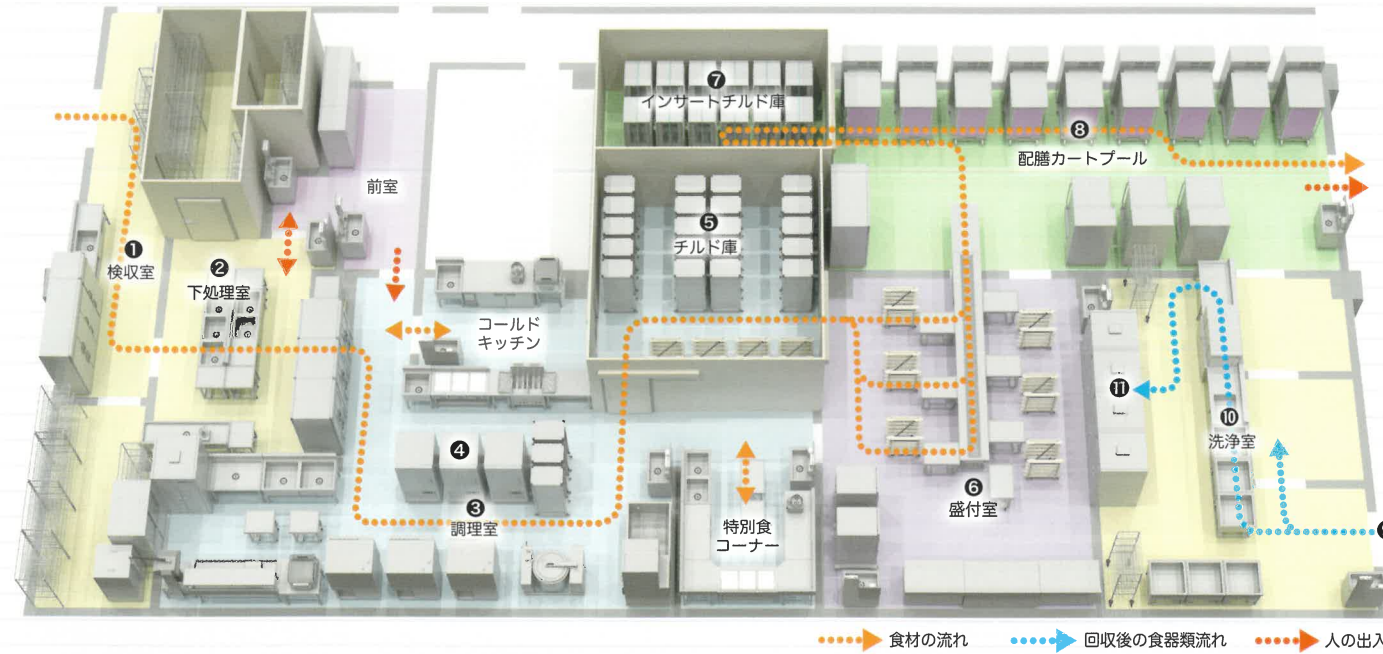


開けた扉は回転して、側面にスッキリ納まる構造。トレイを出し入れする際にも邪魔になりません。

こ、もっと快適に…そして、安全で安心な食事をお客様の笑顔のために…

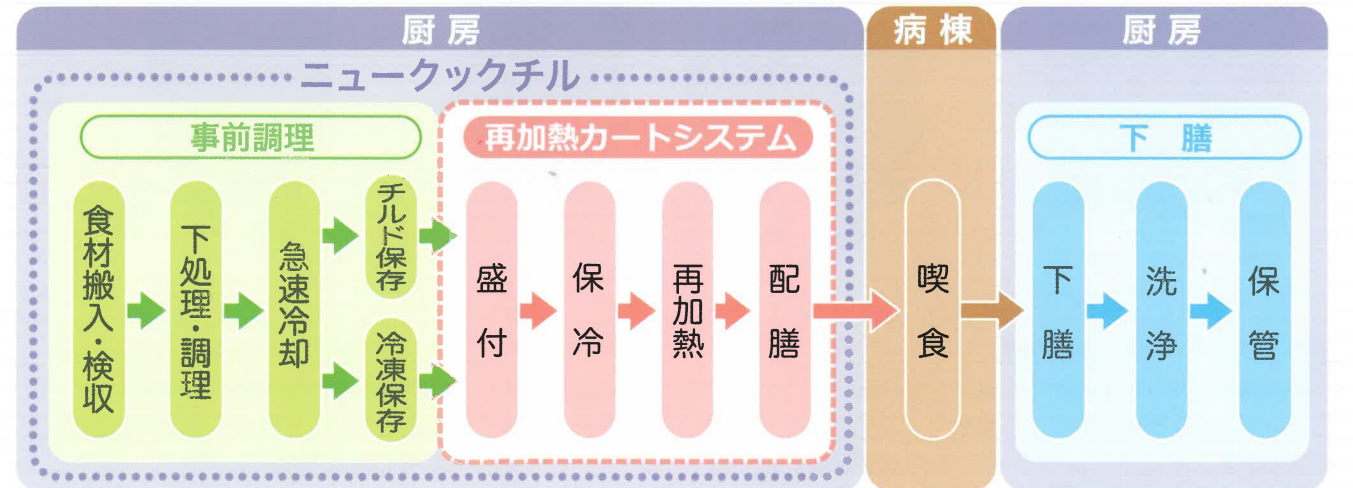
再加熱カートシステムのモデルプラン

再加熱カートシステムを導入した際のモデルプランです。使用機器の配置やプロセス、調理の流れなど施設計画の参考にしてください。



再加熱カートシステムのプロセス

加熱調理後、急速冷却したチルド状態の食品をあらかじめ食器へ盛付けてトレイメイク。インサートにセットして、ステーションへ接続したカート内へ。再加熱時間までカート内でチルド保存されます。再加熱はタイマーによる自動制御のため、加熱後は即座に提供できます。再加熱カート内でチルド保存から再加熱まで全てを行えるシステムです。



ニュークックチル(再加熱カート)による調理の流れ

