

省スペース熱風型再加熱カート ノバフレックスⅡ

寛 智美 (かけひ ともみ) 服部工業株式会社 新調理ソリューション事業部 管理栄養士

要約 厨房現場で人手不足が叫ばれる中、効率的な作業工程が組める「ニュークックチルシステム」が365日3食、休まず給食提供を行う調理現場で大変注目されている。このシステムにおいては、献立作りやオペレーションの組み方など、従来のクックサーブとは違うため、ソフトの構築が重要となってくる。また、このシステムになくてはならない機器が「再加熱カート」である。服部工業株式会社で取り扱っている省スペース熱風型再加熱カートについて紹介する。

1. はじめに

服部工業株式会社（本社：愛知県岡崎市羽根町字若宮30番地 代表：服部俊男）の創業は1885年、今年で133年目を迎える、厨房業界においては老舗の企業である。1953年ガス回転釜・ガス器具・ガス自動炊飯機等の新製品を開発し、学校給食法の施行に伴い、学校給食の現場に広く納入した実績がある。また、2001年にはオール電化厨房に適した大型IHケトルの開発に成功し、現在も日本全国で活躍。厨房で働く皆様に笑顔をお届けできるようモノを通じて、日本中で快適に、安全な厨房環境づくりをお手伝いする。

弊社では、厨房に働く方にやさしい「クックチルシステム」にいち早く目をつけ15年程前よりクックチルと再加熱カートを使用した「ニュークックチルシステム」導入のお手伝いを30施設以上行った実績をもつ。また、自社でも「クックチルシステム」を採用したセントラルキッチンを立ち上げ、1日1000食を朝8:00～18:00 土、日休みの5日勤務体制にて、調理している。クックチルシステムの良さを、自社で行うことで実感し、ノウハウを蓄積させることで、機器だけでなく、献立からオペレーションまですべてをオールインワンでお客様に提供できる事が強みである。

2. 再加熱カート製品紹介

調理終了後、食べるまでに30分以上の時間がかかってしまう場合には、温かい食事には保温、冷たい食事

には保冷が「大量調理施設衛生管理マニュアル」では定められている。ノバフレックスは「再加熱機能」+「保温機能」+「再冷却機能」+「冷蔵機能」の4つの機能を持ち、「大量調理施設衛生管理マニュアル」に適合した温度管理を可能にする。ノバフレックスはトレイタイプの再加熱カートで、冷蔵状態で1人前ずつ盛付けた食事を保冷し、希望の時間に合わせて再加熱して配膳する。



2.1 温かいものは温かく！冷たいものは冷たく！

温菜・冷菜を左右に分けてトレイに並べられた食事を自動的に温菜側のみを再加熱する。この時、冷菜側は中央にあるディバイダーと呼ばれる仕切り板により完全に温菜側とは区分けされ、トレイが出されるまで冷蔵保存される。