

ホシザキの再加熱カート “NW シリーズ”

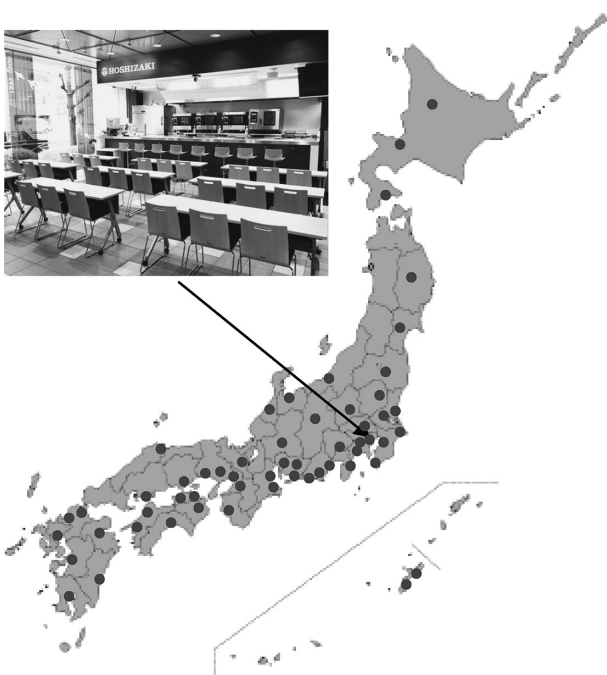
外山 寛和 (とやま ひろかず) ホシザキ株式会社 営業本部

要約 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。

1. 厨房のホシザキグループ

ホシザキはフードサービス機器メーカーとして主要製品の全自動製氷機、業務用冷凍冷蔵庫、業務用食器洗浄機、ビールディスペンサー等で国内トップシェアを獲得しており、それらの製品開発で培ったノウハウを再加熱カートに詰め込んでおります。

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447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ます。



さらに、厨房機器をより一層ご活用頂く為に全国62ヶ所にテストキッチンを設けて、年間を通して調理デモンストレーションや衛生管理講習を行っております。

その調理デモンストレーションを行うのは全国120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。

クックサーブから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、再加熱カートの調理テストやトレーニング・メニュー提案など各種充実したフォローを行っております。

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で使用します。

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。

2.1 省スペース設計

ホシザキの再加熱カートの設置に必要な床面積は0.87m²で熱風式再加熱カートとして、トレイリバーシブルタイプにおける業界最小スペースを実現しております。(2016年2月現在 当社調べ)

また、他社機では表示パネルの操作や修理対応の為に難しい、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レイアウトが可能です。

2.2 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