



2013年2月14日

ホシザキ電機が 医療・福祉分野への販路拡大を視野に 「再加熱カート」を開発！

ホシザキ電機株式会社（代表取締役社長：鈴木幸彦 本社：愛知県豊明市 東証・名証一部上場）は、このたび病院等の大量調理施設において食事提供の作業効率化、衛生管理面に優れた「再加熱カート」を開発いたしました。（発売時期：2013年5月予定）

「再加熱カート」とは、断熱カート部に食事を入れたままユニット部に収納、再加熱し効率的、かつ衛生的に食事を提供することを目的とした製品です。

従来の大量調理施設における一般的な食事提供の流れは、冷却保存した食事を再加熱、食器に盛付け、配膳トレイにのせて温冷配膳車等に収納、配膳、という手順でした。「再加熱カート」は、冷却保存した食事をそのまま配膳の直前に再加熱を行うため、食器への盛付けを冷却保存の状態で行うことができ、再加熱から配膳までの時間を短縮することができます。また提供までの間、盛付けが不要なため、衛生的に食事を提供することができます。

当社の「再加熱カート」は、当社製品をご利用いただいている施設様のご要望を最大限反映し製品化したものであり、従来品と比べて製品の小形軽量化、食事の適正な温度の徹底を実現しております。また、これまでの再加熱カートの課題であった米飯の美味しさについてはモニター様からも高い評価をいただいております。大量調理施設のニーズにあった高性能な加熱機器としてお使いいただけます。

この「再加熱カート」は2月19日（火）から2月22日（金）まで、東京ビッグサイトで開催されます「HCJ2013（ホスピタリティとフードサービスの合同専門展示会）」に出展いたしますので、ご来場の際は当社ブースにもお立ち寄りいただけると幸いです。（会場案内、出展概要は当社ホームページよりご覧いただけます。 <http://www.hoshizaki.co.jp/event/>）

近年では少子高齢化により病院、老人保健施設といった医療・福祉分野における調理機器、衛生機器のニーズが増加傾向にあります。当社では、今後厨房機器のみならず、医療・福祉分野における製品の開発・製造及び販売にも尽力してまいります。

製品外観



バリエーションは22膳、24膳、26膳、28膳の4タイプ（写真は26膳タイプ）

【お問い合わせ先】



ホシザキ電機株式会社

ホシザキ電機株式会社 総務部 総務課
〒470-1194 愛知県豊明市栄町南館3-16
TEL 0562-96-1111