

製品名	製氷機	冷蔵庫	食器洗浄機
画像			
特徴	汎用性の高いキューブアイスや、フレークアイス・ドリンクの定番チップアイス、形にこだわった異形アイスなど、用途に合わせて多彩な氷の形状を選べます。マイコン制御で室温や水温の変化に左右されることなく、1年中安定して氷を提供します。優れた経済性と高い製氷能力を実現した1台です。	冷凍室、冷蔵A室、冷蔵B室の3室、それぞれ別の温度設定が可能。各室の温度設定をわけることで、より食材にあった温度帯での保存が可能。さらに冷凍室・冷蔵B室にはインバーター圧縮機を採用して、省エネ性も配慮しました。使う人にも、食品にも、環境にもやさしい1台です。	水や洗剤の量などを大幅にカットして、節水や環境負荷低減を達成しています。その結果、大幅なランニングコストの削減にも成功しています。また、手洗いの2～5倍の洗浄スピードで忙しいピークタイムの食器洗いをラクにこなせる1台です。
製品名	ディスペンサ類	スチームコンベクションオーブン	再加熱カート・温冷配膳車
画像			
特徴	お茶でもコーヒーでもボタンを押すだけで簡単にすばやく注出でき、誰でもいつでも簡単に美味しい飲み物を提供できます。ドリンクの種類も、お茶、コーヒー、紅茶、スポーツドリンクやスープまでお好みや設置場所に合わせて選べます。従来のお茶汲み作業にくらべて手間がないので人件費も大幅に削減できます。また従来機に比べ省エネ性能もアップ。比べれば比べるほどランニングコストの違いがわかります。	スチーム（水蒸気）とコンベクション（熱風）の量を設定して調理を行う多機能加熱調理機器で、「焼く」「煮る」「炊く」「炒める」「揚げる」「茹でる」「蒸す」「温める」など、加熱調理の約8割をこなします。効率的にたくさんの料理を均一に仕上げられるため、ホテルやレストラン、学校給食や病院の食事など、大量調理が必要な施設で活用されています。食材の投入量の多少に関わらず同じ調理時間で仕上がります。また、「真空調理」や「クックチル」といった新調理システムでも欠かせない調理器です。	再加熱カートは、加熱調理した食品を急速冷却し、チルド状態（0～3℃）でキープする保存方法に対して必要時に再加熱を行い提供できます。保存がきくので大量でも計画的に調理ができ、また衛生管理が容易なので給食施設など大量調理の現場で導入されています。また、オーダーメイドの病院食等を大量に調理できるプログラムを組み込むことで、厨房で8割調理した料理をカートに予め設定しておいた別々の加熱調理時間にて完成させ、すべての料理を提供時に「できたての状態」にすることも可能です。