



2020年2月14日

とろみ給茶機 PTV シリーズを厨房設備機器展に出展

当社は、高齢等により飲み込む力が弱くなることで発生する誤嚥を防止するため、とろみをつけたお茶を提供できる『とろみ給茶機』を開発しており、2月18日から幕張メッセで開催される厨房設備機器展に出展します。

誰でもボタン一つでとろみ茶を自動注出できる『とろみ給茶機』は、均一な濃度のとろみ茶を提供することができる業界初のドロップミックス方式を採用し、病院・介護老人保健施設スタッフの省力化に貢献します。

リリースに向けて、特別養護老人ホームにてモニターを実施し、嚥下障害食の研究を専門とされている名古屋学芸大学 管理栄養学部の塚原教授や実際にとろみ茶を提供される方とお飲みになる方のご意見を頂き品質の高い製品をご提供できるよう開発を進めています。



とろみ茶



卓上タイプ



キャビネットタイプ

■ 開発のポイント

1. ドロップミックス方式

とろみ剤をカップ内に直接落とし飲料と混ぜる方式を採用し、提供前のかき混ぜが簡単です。

とろみ剤とお湯や水を抽出回路内で混ぜない機構としているため、ミキシング回路は汚れがつきにくく、メンテナンス性に優れています。

2. 利用者の安全性に配慮

とろみがついていない飲料を誤って提供されないように、とろみ剤の残量検知機能を搭載。

とろみ剤が無くなるとランプでお知らせし、とろみ飲料の注出を停止し補充を促します。

3. 様々な要望に対応

とろみ茶だけでなく、通常のお茶やお湯、冷水も提供することができます。

■ 名古屋学芸大学 ～塚原教授のコメント～

施設で使用している湯呑が使用でき、機械制御による品質のよい安定したとろみ茶が誰でも簡単に提供できるため、介護現場での負担を減らすことができます。

とろみ度合いは施設によって微調整されており、とろみ剤が変わると、とろみ度合いも影響を受けますが、ドロップミックス方式で様々なとろみ剤に応じた混合割合に必要な応じて設定できるため、各現場の要望に則したとろみ茶を提供できるところが素晴らしいと思います。

また、しっかりとお手入れできる構造となっており、衛生面にも配慮された製品と言えます。



■ 主な仕様

形名	PTV-100H2WA1-BR
メニュー	キャニスタ 2 連式 (温茶×2、冷茶×2、お湯、冷水 とろみ濃さ 3 段階・とろみ無し選択可)
電源	単相 100V 50/60Hz 容量 1.20kVA (12.0A)
連続注出能力	HOT 約 100 杯 (90mL/杯、4 杯/min 注出) COLD 約 100 杯 (100mL/杯、3 杯/min 注出)
消費電力	1035/1075W
外形寸法	卓上タイプ 幅 450×奥行 527×高さ 750mm キャビネットタイプ 幅 450×奥行 527×高さ 1465mm
給水方式	水道直結式、または、カセット給水式

■ 販売時期

2020 年春販売開始予定

以上

お問い合わせ先

ホシザキ株式会社 〒470-1194 愛知県豊明市栄町南館 3-16

(広報窓口) 総務部 総務課 TEL : 0562-96-1111

(問い合わせ窓口) 技術企画部 グローバル技術企画課 TEL : 0562-96-1121