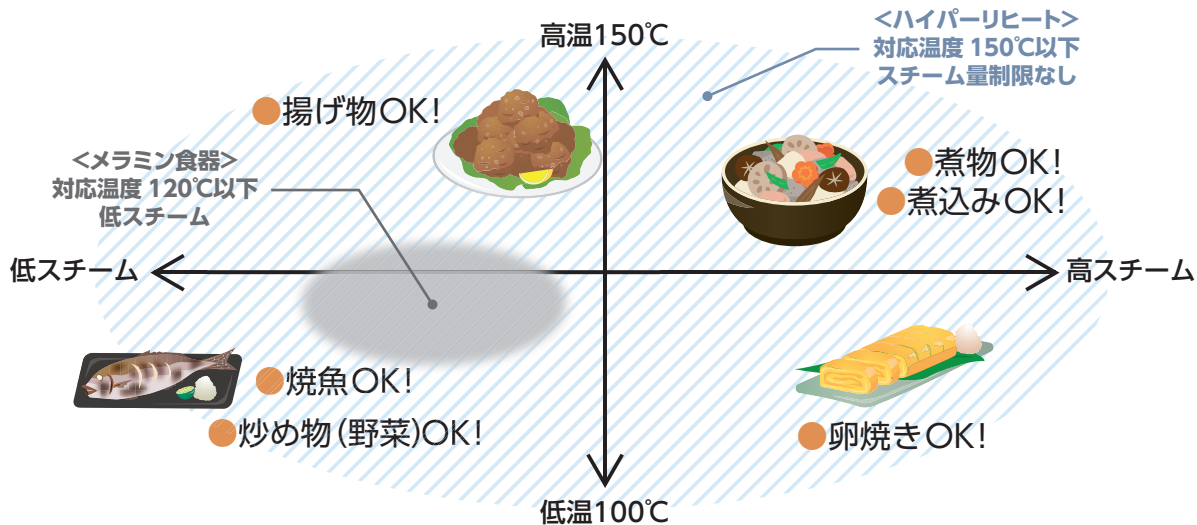


# スチーム再加熱機器でハイパーリヒートを使用するメリット

様々なメニューに対応できます (スチコン)

ほっと倶楽部ハイパーリヒートは、一般的なメラミン食器と比べ様々なメニューに対応できます。



カート	キャビネット	スチコン
トレイメイク & カートへセット	シートパンへセット	ホテルパンへセット
↓	↓	↓
トレイごと再加熱	食器ごと再加熱	食器ごと再加熱
↓	↓	↓
提供	トレイメイク	トレイメイク
	↓	
	提供	温冷配膳車で提供

●スチームコンベクションオーブンの特長・性能は、メーカーや機種によって異なります。お使いのスチームコンベクションオーブンにてご検証いただくことをおすすめいたします。

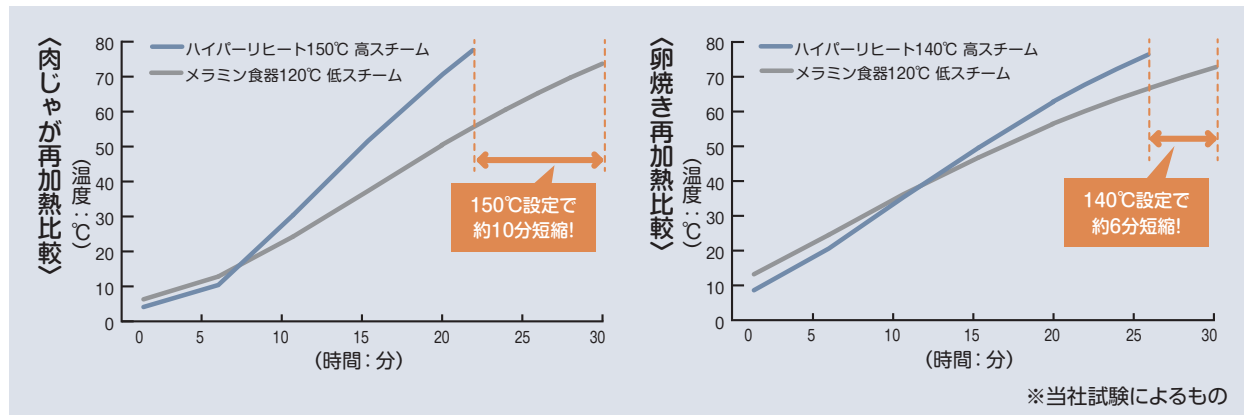
### 安全に効率的に料理提供できます

スチーム再加熱に適した深い水切りでスチームなので、スチーム再加熱によるプール(湯だまり)現象が起こりません。



### 時間短縮で負担を軽減!

忙しい朝の準備時間を短縮します。加熱温度は最大150°C! スチーム量の制限は無し! (お使いの環境によって短縮時間は前後します。)



※当社試験によるもの