

キャビネット型 (冷蔵機能付再加熱機器)

使用可能食器
オススメ度

リヒートシェフ
★★★★

凍
★★★★

和
★★★

耐熱メラミン
-

提供時間に合わせて食材を再加熱

チルド保存した食材を配膳トレイの状態ですと、提供時間に合わせて自動で再加熱する新調理システム。働き方の変化に対応するとともに、製造段階から管理された冷凍・冷蔵の完全調理品を使用でき、作業効率、衛生、省スペースの各観点から期待が高まっています。各社キャビネットの棚ピッチやトレイサイズに配慮した再加熱用食器も多数ラインナップしました。



シートパンに
セット

● キャビネット型使用可能

丼 和 うめ ▶ p65 楕円皿 凍 ▶ p55

角小鉢 凍 ▶ p60 小鉢 ▶ p147

マグカップ ▶ p185、p206

カトラリー ▶ p240、p245 PP蓋 ▶ p235

トレイ ▶ p228

熱風再加熱カート

使用可能食器
オススメ度

リヒートシェフ
★★★★

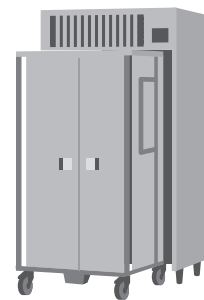
凍
★★★★

和
★★★

耐熱メラミン
★★★

ワントレイで適時適温・衛生的な配膳を実現

熱風と冷風を循環させる方式で、ムラなく再加熱・冷却が可能。初期段階で急速に温度上昇させて食材の乾燥を防止することで、ご飯、汁物の先盛りを実現。あたたかいもの、冷たいものもワントレイで調理可能です。再加熱後の料理に手を触れないため衛生的な配膳も実現。耐熱、耐冷にすぐれ、各社カートの棚ピッチやトレイサイズに配慮したカート対応の新食器を発売しました。



トレイに
セット

● 熱風再加熱カート使用可能

💡 カート内で温/冷が分かれて
いるから、右側に乗せるうつわ
はどんな素材でも使用できます。

飯椀 和 そよか ▶ p66 汁椀 ▶ p140

楕円皿 リヒートシェフ スプラウト ▶ p49

三角小鉢 シンプルカラー ▶ p159

小鉢 ▶ p204 カトラリー ▶ p240

PP蓋 ▶ p233 トレイ 温冷トレイ