

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20659-716	株式会社クイックパック	0564-59-3525

062 配膳車

棚・ワゴン

厨房用品

716

棚・ワゴン

061
カゴ車
棚

061
カゴ車
棚

062
配膳車

063
専用カート
トrolley

064
キッチン
トrolley

065
台車
トrolley

再加熱カート（熱風加熱式・蒸気加熱式）

適温配膳とトレイメイク作業の平準化をサポート
蒸気加熱式が新たにラインナップに加わりました。

クックチルをさらに効率化

クックチルの調理工程に組み込むことで、トレイメイク作業を前もって行う事ができ、作業の平準化を実現。
※クックサーブの場合も温冷配膳車としても使用可能

温かく、おいしいお食事の提供

蒸気や熱風、冷気は強制循環させ各段のムラを抑えた仕上がりとなります。蒸気加熱式は16段階で温度を調整できます。再加熱後はすぐに配膳でき、適温配膳を実現。

安全・安心の温度制御

チルド保管中の低温保管や、再加熱後の温度制御を確実に行うことで、食の安全・安心をサポートします。

【特長】

●温食側と冷食側を確実に区域分け

待機中、カート内はチルド状態。予約時間に合わせ、温食部のみ熱風を送り込んで再加熱。

●温食・冷食 トレースペース切替可能

暑い時期など、冷食スペースを広く使いたい場合は、トレイを回転させ、スペースを切り替えて使用することも可能。

●カート丸洗い可能 常に衛生的

カート内部に電装部分がないことで、スミズミまで丸ごと洗浄可能。また、ステンレスで耐久性も抜群。

トレイはリバーシブル仕様

温と冷の食事のバランスに合わせて、トレイを左右反転してセットすることができます。

グリーン冷媒 R448A 採用

蒸気加熱式タイプは冷媒にR448Aを採用。環境負荷を低減しています。



再加熱カート導入時の流れ



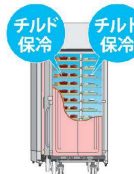
チルド盛付け・トレイメイク

チルド状態のまま料理を盛付け、トレイメイクし、インサートをセット。



ステーションにセット

予冷を行っているカートにインサートをセットします。



チルド保冷

予約時間までカート内をチルド冷却。



再加熱

時間に合わせて加熱側のみカート内を自動再加熱。



配膳

再加熱完了後は、そのまま配膳できます。



1



2

① 熱風加熱式カート

QKN-100HL2-H26 [JORH-01]

17-0716-0101 ¥8,500,000

② 蒸気加熱式カート

QKW-090SL-S26 [JORH-02]

17-0716-0201 ¥14,800,000

型式	QKN-100HL2-H26	QKW-090SL-S26
外形寸法	1,000×490(600)×1,999	948×998×H1,903
冷却性能	20℃～2℃ 40分以内	20℃～2℃ 40分以内
昇温性能	2℃～100℃ 25分以内	2℃～100℃ 25分以内
製品質量	175kg	205kg
電源	三相200V	三相200V
冷媒	R448A	R448A
消費電力 (50/60Hz)	ALL冷却時:1,073/1,233W 昇温/冷却時:9,760/10,572W	ALL冷却時:1,120/1,238W 昇温/冷却時:6,937/7,474W

※ステーション/カート/インサートの3点セットです。

※トレイ、飯碗につきましては本製品専用用品(P.717)をご使用ください。

【セット内容】

ステーション



冷風と熱風または蒸気をカート内へ強制循環させます。チルド保冷時は、カート内全体へ冷風を送り込み、再加熱時は片側のみ熱風または蒸気を送り込みます。

カート+インサート



カートにインサートを差し込んで使用します。気密性の高い庫内で、冷風や熱風を逃さず効率に保冷・再加熱が可能です。再加熱後はそのまま配膳が出来ます。

※上記の価格には消費税は含まれておりません。