

2023年4月7日

報道関係者各位

フクシマガリレイ株式会社

料理の乾燥抑えてふっくらジューシーに加熱！！ 蒸気加熱式再加熱カート発売のお知らせ

《要旨》

フクシマガリレイ株式会社(本社：大阪市西淀川区、代表取締役社長執行役員 福島豪)は、この度、蒸気加熱式再加熱カートを新たに発売いたします。

【主な特徴】

再加熱カートとは、加熱調理をした料理を急速冷却してチルド状態にした後、冷たいまま盛り付けを行いその食器ごと再加熱カートに投入しておくことで、設定した時間に再加熱が行われ、適温の状態での配膳ができる製品です。

○独自の蒸気加熱式

フクシマガリレイ独自の加湿機構で蒸気加熱を実現しました。蒸気加熱により料理の乾燥を抑え、ふっくらジューシーに加熱を行います。ご飯もふっくら仕上がります。従来機と比べて加熱時間を短縮。食材のダメージを抑えます。

○ご飯・汁物まで完全先盛りを実現

再加熱後にそのまま配膳できるため、効率的かつ衛生的に適温配膳を実現できます。

○温食側と冷食側を区域分け

待機中、カート内はチルド状態。予約時間に合せて温食部のみ熱風蒸気を送りこんで再加熱します。確実に区域分けされているので、冷食側への影響はありません。

○省スペース設計

従来機器と比べて、収納トレイ枚数を変えずに本体サイズがコンパクトになりました。

(奥行き:従来機種 1259mm⇒新機種 1085mm、幅:従来機種 1000mm⇒新機種 948mm)



○使い勝手向上

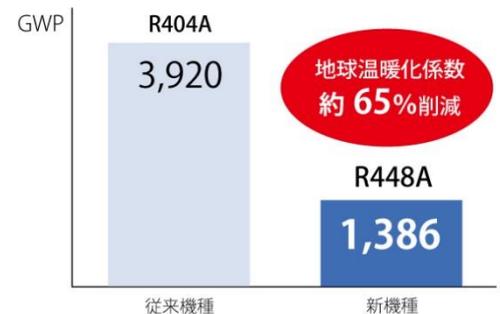
カラータッチパネルを採用し、設定や確認がしやすくなりました。

カートをドッキングしたままでも操作しやすいパネル位置に変更。



○環境保全

従来機の冷媒を R404A(GWP：3920)から、地球温暖化係数の低い R448A(GWP：1386)に変更。地球環境に配慮した製品です。



【主なターゲット】

病院・福祉施設などに。

【発売日】 2023年4月17日(月)より発売。

【目標台数】 年間目標販売台数は1,000台。

蒸気加熱式再加熱カート

- 標準価格：オープン価格
- 外形寸法：幅 948×奥行 998×高さ 1,903mm
- 冷却性能：20℃→2℃ 40分以内
- 昇温性能：2℃→100℃ 25分以内
- 製品質量：205 kg
- 冷媒：R448A
- 電源：三相 200V
- 消費電力(50/60Hz):ALL 冷却時=1,120/1,238W
昇温/冷却時=6,937/7,474W

お問い合わせ先 フクシマガリレイ株式会社（担当：営業戦略部 販売企画課）

〒555-0011 大阪市西淀川区竹島 2-6-18 TEL：06-6477-2031 FAX：06-6477-0025

URL：<https://www.galilei.co.jp/>