

※の部分をご要望により、「段数」「弁当箱」「コンテナ」に合わせて製作可能

外形寸法[mm]	1210×850×1820(H)
製品重量[kg]	500
棚ピッチ[mm]	194
※ 段数[段]	8
※ 弁当型番	B-407
※ 弁当収納個数[個]	64(1コンテナあたり8弁当収納)
清掃方法	拭き上げ
加熱方法	マイクロ波加熱方式
電源容量	3相 200V 100A(50/60Hz)
総合消費電力[kw]	23
定時最大電流[A]	66
想定加熱時間[分]	10(1回の加熱時間)
想定連続加熱時間[分]	50(10分×5サイクル)
想定排熱量[kw]	9.2
備考	9.2kwの排熱がある為 排気環境や空調の別途打合せ

加熱出力や食数により消費電力は増減します。



■開発・設計・製造
株式会社 中島製作所

〒840-0005 佐賀県佐賀市蓮池町蓮池66番地
TEL.0952-97-1121 FAX.0952-97-1500
<http://www.nakashima-mec.co.jp>

■関連会社
メック株式会社

〒840-0005 佐賀県佐賀市蓮池町蓮池66番地
TEL.0952-97-1130 FAX.0952-97-1150

製品のお問い合わせ・資料請求



0952-97-1121

電話受付:9:00~17:05
(土・日祝定休)

マイクロ波による再加熱機

HOT・PIT

SERIES 64

ほっと・ぴっと

業界初!! 特許出願中



●マイクロ波加熱なので
発泡コンテナのまま**64食**を
約**10分**で再加熱可能!!

●移し替えが無く
衛生的で**効率的**!!!



HOT・PIT
SERIES 64

ほっと・ぴっとはマイクロ波(電子レンジ方式)による 弁当再加熱機なので、おいしい×リットがたくさん。



うま味
色合いを
損なわず従来の
懸念だった「冷たくて
おいしくない」
を解消。

加熱物により加熱時間
出力変更が可能


発泡
コンテナ
採用

マイクロ波加熱で
64食を約**10分**で
再加熱可能!!

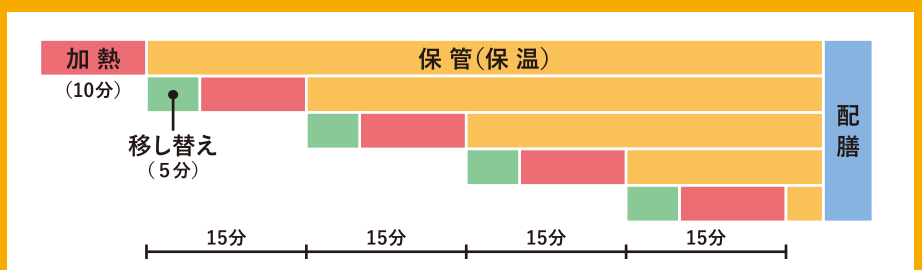
独自の加熱照射方法
により、どのコンテナも
均一に温められ
加熱ムラを低減



弁当箱の移し替えがなく
衛生的で効率的!!



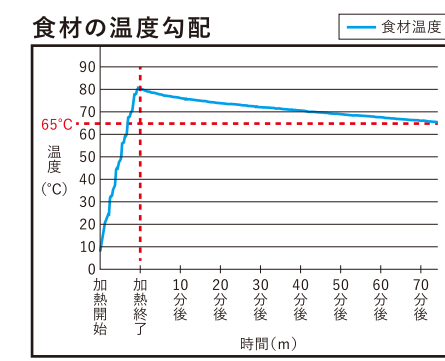
1コンテナ
8食×8段=64食



加熱 (10分) 保管(保温) 配膳
移し替え (5分)

15分 15分 15分 15分

1台で5回転 64食×5=320食の温かい食事提供が可能



加熱後
1時間は
65度以上を
キープ

高温(65°C)を維持することで
時間経過による菌の
繁殖を抑えます。

HACCP対応 大量調理施設衛生管理
マニュアルの遵守に適合

エコ&省エネ 環境に優しく
CO₂削減にも貢献します