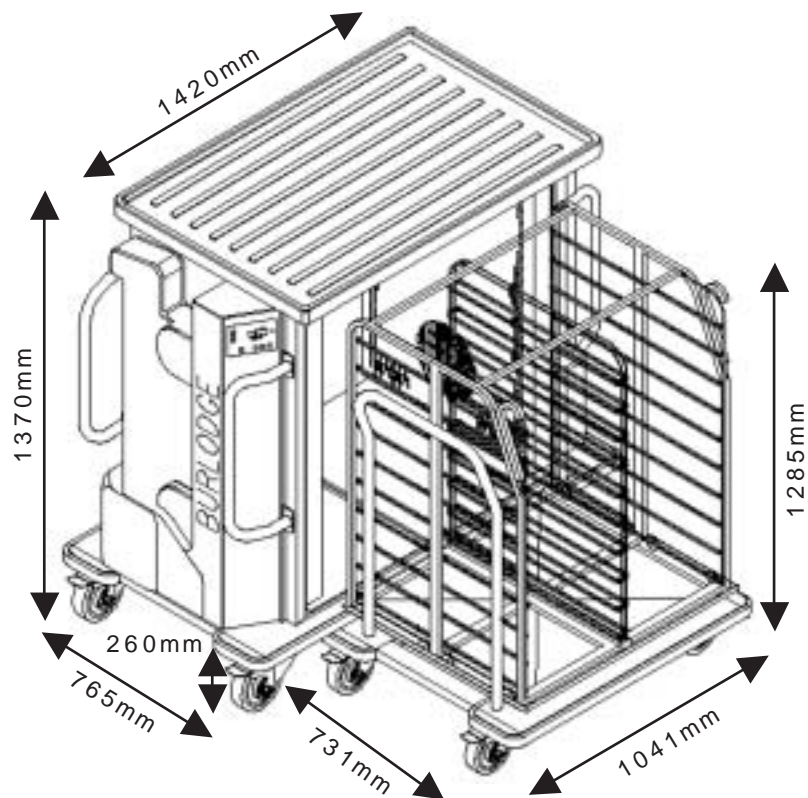


HKフレックス | 搬送モジュール(ドリーフレックス・トランスフレックス)



オプション

自動蒸発システム：庫内に発生した結露を自動的に蒸発させます。
 搬送モジュール
 (ドリーフレックス+トランスフレックス)
 搬送モジュール用カバー
 スチール製の固定棚サポート
 電動操行システム
 (センサーと緊急停止ボタン付)
 温度記録のための食品芯温計
 扉ロックシステム

外装部仕様

ステンレスとアルミの車台
 保護用ゴム製バンパー
 固定キャスター2個、
 ブレーキ付の回転キャスター2個
 ABSパネル
 扱いやすい14つの扉

デジタルコントロールパネル

ON/OFFスイッチ
 3パターンの再加熱サイクル
 サイクル最後のアラーム音
 芯温計ソケット



Italy | United Kingdom | U.S.A | Canada | Belgium | Netherlands | France | Japan



HKフレックス

種類	トレイ枚数	電気仕様				カート高さ 1,370mm
		合計 200V 3P+E		冷蔵のみ 200V 1P+E		
		最大AMPS	kW	AMPS	kW	トレイピッチ
HKFLEX	40	15	9.4	6.5	1.5	90mm

服部工業株式会社 ●●● BURLODGE™

〒444-8691 愛知県岡崎市羽根町字若宮30番地
 フリーダイヤル：0120-181249 (イーハットリに至急) フリーFAX：0120-842860 (ハシッパヤろう)
 ホームページ <http://www.hattorikogyo.com> E-mail to: info@hattorigroup.com

HKフレックス

現代のスタイル、
 機能的なオペレーション。
 患者へ品質の高い食事が
 提供できます。

【HKフレックス】とは・・・??

HKフレックスは、庫内全体を熱風によって加熱する再加熱カートです。温・冷の仕切りが無くトレイは一段に4枚、10段セットできますので、再加熱カートでは最大の40膳が一度に加熱できることが特徴です。庫内全体を加熱する為、冷菜は再加熱後にセットします。



【HKフレックス】と【ノバフレックス】と、どう違う??

HKフレックスと同じ熱風によって加熱する再加熱カートにはノバフレックスがあります。ノバフレックスは庫内中央にある仕切りにより温菜・冷菜の両方を一度にカートへ入れ、温菜のみを再加熱する為、温菜・冷菜を同時に提供できます。

さまざまなご提供、ご要望にお応えするカートです。

冷蔵保持 自動再加熱

カートセット後は、庫内全体が冷却され、チルド温度で食事は安全な状態に保たれます。そして、あらかじめプログラムされた温度・加熱サイクル・時間に従い庫内全体の再加熱を開始します。正確にコントロールされた温度で、食事を再加熱していきます。



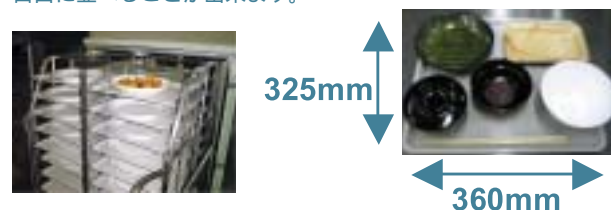
簡単な操作!!

ON/OFFスイッチとデジタル温度表示を備えたコントロールパネルにより、操作は簡単かつ確実に行えます。また、温度の変更や再加熱サイクルの変更も簡単です。



トレイ40枚収容!

カート内には、トレイ360mm×325mmサイズ(GN2/3サイズ)40枚収容できます。トレイには仕切りや穴、凹凸が無く、食器を自由に並べることが出来ます。



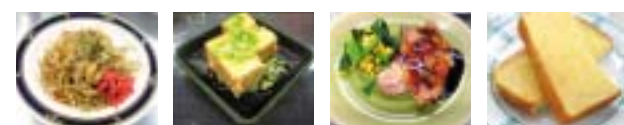
HACCPに適合!!

HKフレックスを使用することで、調理スタッフに大きな負担と労力をかける事なく、安全な食事の供給を実現します。さまざまな料理を同時に1つの加熱条件で再加熱する事ができますので、メニューの数を増やしていく事も簡単で、より幅広い食事提供サービスを可能にします。



どんなものでも美味しく再加熱!

熱風による加熱は、容器と食事を均一に包み込み再加熱を行なうので、小鉢・大皿などの食器の形状、材質にさまざまなものが使えます。揚げ物、焼き物、蒸し物、汁物、ご飯など、再加熱が難しいと言われているメニューでも美味しく再加熱します。



設置も簡単!!

必要なものは電源のみ。給水、排水、フードはいりません。キャスター付きですので、移動も簡単です。



コンパクトに設計されており、キャスター付きですので、移動も簡単、場所も取りません。

提供までの流れ



庫内冷蔵 差し込み 冷蔵保管 自動再加熱 引き出し 各ユニット・病室へ 配膳



冷菜はあとから

庫内全体を再加熱する為、冷菜は再加熱終了後に準備しておいた冷食をトレイにのせてトレイのまま提供します。



HACCP 管理システム

リアルタイムにカートをPC上で監視し、動作及び設定を遠隔操作することができる「Bネットワーク(オンライン)」とデータロガーによる「ヒットワイズ」の2種類の管理システムを使う事ができます。つまり、HKフレックス側すべての操作・温度・時間を監視し、記録することができます。

