

2020年2月14日

## 再加熱キャビネット 新発売

提供時間に合わせて食材を再加熱で「働き方改革」を支援いたします。

ホシザキグループの弊社では、3月23日に再加熱キャビネットを発売いたします。

再加熱キャビネットは、チルドで保存した食材をセットすると、提供時間に合わせて自動で再加熱する調理機器です。ホテル、旅館、病院、寮など様々な場所で、朝食準備のための早朝勤務から解放されます。更に、冷凍・冷蔵の完全調理品を使用して業務効率アップに活用するなど、働き方改革の実現を支援いたします。

2月18日～21日幕張メッセで開催の第20回厨房設備機器展の弊社ブースに、再加熱キャビネットを出展いたします。

### ■特徴

- 省スペース設計  
機械を全て上部収納することで、シートパン13段の大容量ながら省スペースを実現
- 簡単操作  
タッチパネルで提供時間を予約する簡単操作
- 美味しく再加熱  
芯温75℃1分以上の温度に熱風と蒸気で再加熱し、ふっくら美味しい料理を提供



再加熱キャビネット NRH-13A

外形寸法	W720×D879×H1977 (mm)
電 源	三相200V 50/60Hz
消費電力	5.3kW
庫内温度設定	冷蔵時：2～15℃調整可能 加熱時：50～120℃調整可能

お問い合わせ  
株式会社ネスター

〒474-0001 愛知県大府市北崎町大清水4-1

(広報窓口) 管理部 TEL: 0562-46-9710 (問合せ窓口) 営業部 TEL: 052-324-0050