

ニュークックチルシステム対応食器

ニュークックチルシステムとは「クックサーブ」、「クックチル」、「クックフリーズ」を組み合わせた調理方法で「真空調理法」などの調理・保存方法を組み合わせて運用します。

スリーラインでは、新調理システム対応の熱風式再加熱食器「メラミンエックス」、蒸気式再加熱食器「フォーリスト」、マイクロ波式再加熱食器「ネオエレックス」をそれぞれラインナップしています。



ニュークックチルシステムのメリット

クックチルシステム

- 調理作業の平準化が図れます。
- 効率的な作業工程や人員配置が可能です。
- 調理後2時間以内の喫食を実践しやすくなります。
- 芯温管理により、衛生管理が向上します。



ニュークックチルシステム

- チルド状態で盛付けするため、時間と労力軽減、作業の平準化が図れます。
- 適温での提供、調理後2時間以内の喫食を確実にします。
- 高度な衛生管理の実践が可能です。
- 蓋をして再加熱でき、料理の保温性が保たれ適温提供の質が向上します。

蒸気式再加熱に適した機能性食器「フォーリスト」、熱風式再加熱に最適な耐変色性材料「メラミンエックス」、マイクロ波式再加熱に順応した「ネオエレックス」。それぞれの再加熱機器に適應した食器を取り揃えています。

蒸気式再加熱カート

食器へ低温盛付け
チルド保管

トレイメイク
カートへ収納
カートで保冷

カート内で再加熱

配膳・提供

フォーリスト

熱風式再加熱カート

食器へ低温盛付け
チルド保管

トレイメイク
カートへ収納
カートで保冷

カート内で再加熱

配膳・提供

メラミンエックス
フォーリスト

マイクロ波式再加熱カート

食器へ低温盛付け
チルド保管

トレイメイク
シャトルへ収納
チルド室で保冷

カート内で再加熱

配膳・提供

ネオエレックス



蒸気式・熱風式再加熱対応 | フォーリスト

商品の詳細は30～36頁に掲載しています。

蒸気式再加熱カートの場合



主食、主菜、汁物をチルド状態で食器に盛付けして、トレイにセット。蒸気式再加熱カートで再加熱し提供します。

冷蔵機能付き再加熱機器の場合



主食、主菜、汁物をチルド状態で食器に盛付けして、ホテルパンもしくはシートパンにセット。再加熱後に温冷配膳車のトレイにセットし提供します。

スチコンの場合



主菜、副菜をチルド状態で食器に盛付けして、ホテルパンにセット。再加熱後にトレイにセットし主食と汁物はクックサーブで後付けし提供します。

熱風式再加熱対応 | メラミンエックス

商品の詳細は37～45頁に掲載しています。



主食、主菜、汁物をチルド状態で食器に盛付けして、トレイにセット。熱風式再加熱カートで再加熱し提供します。



主食、主菜をチルド状態で食器に盛付けして、トレイにセット。熱風式再加熱カートで再加熱し提供します。

蒸気式・熱風式再加熱対応 フォーリスト

- 1/1サイズのホテルパン（浅型）に効率よく収まるサイズ設計にしています。
- 全アイテムダブルコーティング仕様を採用。※蓋は外側グレースコーティングの製品です。
- 高温による変色を抑制する耐変色性メラミンエックスを使用。
- 身と蓋が隙間なく嵌合、料理の乾燥を防ぎ料理が美味しく仕上がります。
- 加熱効率を考えた肉厚と形状デザイン。
- 蓋付き高さをコンパクトに設計、カート棚間への出し入れがスムーズ。
- 高温加熱の繰り返しによる劣化が少なく、長期間の使用が可能です。
- コンパクトで安定感のある積み重ねがしやすいよう設計しています。

耐蒸気性に優れたダブルコーティング製法

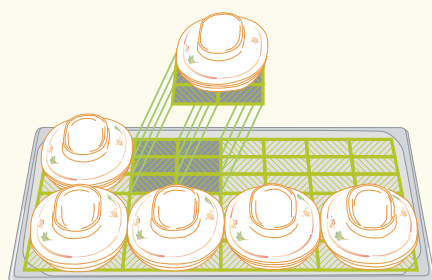
スリーライン独自の製造特許技術により、蒸気式再加熱に限らず
熱風式再加熱にも使用することができます。

特許製品 特許第4545159

特許製品 特許第4229972



フォーリストは高耐熱性・耐変色性・耐汚染性に加え、器らしいデザインを備えた高機能メラミン食器です。



ホテルパン、シートパンに効率よく収まる
コンパクトなサイズ設計で作業効率がより
高まります。

| スチームコンベクション | ホテルパン収納例



| 冷蔵機能付き据置型再加熱機器 | シートパン収納例

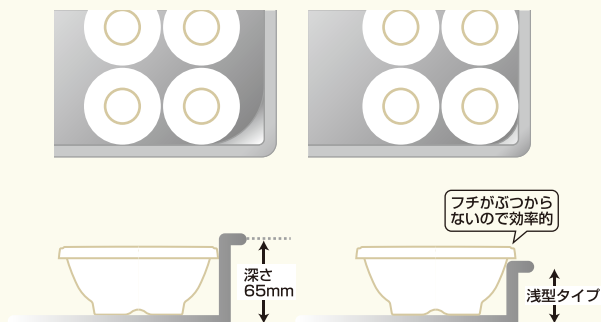


●ホテルパン・シートパンの食器収納例は別冊カタログ「適温サービスの誘い」を参照してください。

スチームコンベクションの場合

- ホテルパンの外形サイズは各メーカーで同じサイズですが、内側四隅のコーナールが小さい方が、効率良く食器を並べることができます。
- 65mmの深型ホテルパンは、食器が側面にあたって効率よく並べないため収納数が少なくなりますので、浅型の25mmをお奨めいたします。
- 浅型ホテルパンの形状によっては、収納数が少なくなる場合がありますので、実物で確認してください。

●ホテルパンサイズ 530mm×325mm×25mm



冷蔵機能付き据置型再加熱機器の場合

クックチルシステムで調理した食品をチルド状態のまま食器に盛り付けてから、各スチームリヒート機器セットします。
冷蔵機能によりチルド保存された食品は、設定時間に再加熱運転が始まり、適温での提供が可能になります。

●シートパンサイズ 657mm×456mm×27mm

