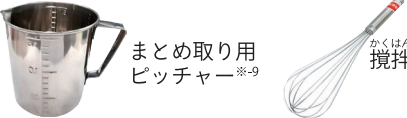


仕様

HTC-1046LTR		
タイプ	床置き式	
	Dタイプ	PAタイプPBタイプTタイプ
給水方式	水道直結 / 直接排水水道直結 / 容器排水下部給水 / 容器排水	
飲料種類	パウダー飲料 3 種 / とろみ調整食品 1 種 HOT 飲料 3 種、COLD 飲料 3 種、お湯・冷水 タンク容量 5.6L	
HOT 能力	給水温度 20℃ 80mL/ 杯 約 400 杯以上 (抽出温度 70℃以上) 冷却タンク内冷水パイプクール式	
COLD 能力	タンク容量 4.9L 給水温度 25℃ 80mL/ 杯 約180 杯以上 (抽出温度 10℃以下)	
原料容器	パウダー原料：約 800mL×4 個	
冷凍サイクル	全密閉型コンプレッサー (冷媒 HFC-134a 70g)	
消費電力	給茶部：AC100V 50/60Hz 1,040 W 冷水部：AC100V 50/60Hz 145/150W	
製品寸法 (mm)	幅 450× 奥行 515 高さ 880高さ 1,530	
製品質量	37Kg53Kg54Kg61Kg	
付属品	洗い替え用お手入れ部品 (とろみ調整食品用ミキシングボールセット、集合ロートセット、排水皿セット)、ピッチャー、攪拌用泡だて器、内部フィルター	

まとめ取り
付属品



まとめ取り用
ピッチャー※-9

かくはん
攪拌用泡だて器

※-9 間口 (高さ 約145mm) に入る大きさであれば好きな容器をご利用いただけます。

原料

パウダーだからお湯にも水にも **サツ** と溶けます。

※パウダー飲料は推奨商品をご使用ください。
※とろみ飲料に使用できるパウダー飲料の種類は営業担当までご確認ください。



サーバー・パウダー飲料に関するお問い合わせはこちら

発売元  **商事株式会社** 製造元  **株式会社 LIC**

本社	●〒160-0002 東京都新宿区四谷坂町12-19	Tel.03-5367-6261(代) Fax.03-5367-6450
北海道支店	●〒065-0012 北海道札幌市東区北12条東14-3-24	Tel.011-704-8550(代) Fax.011-704-8551
東北支店	●〒981-3116 宮城県仙台市泉区高玉町2-13	Tel.022-772-2280(代) Fax.022-772-2282
北関東支店	●〒370-0073 群馬県高崎市緑町1-12-9	Tel.027-329-7331(代) Fax.027-329-7330
首都圏支店	●〒160-0002 東京都新宿区四谷坂町12-19	Tel.03-5367-6261(代) Fax.03-5367-6450
中部支店	●〒454-0912 愛知県名古屋市中川区野田1-617	Tel.052-361-1360(代) Fax.052-363-1722
関西支店	●〒577-0013 大阪府東大阪市長田中1-2-7	Tel.06-6785-0750(代) Fax.06-6785-0755
中国・四国支店	●〒731-0138 広島県広島市安南区祇園3-46-7	Tel.082-832-2305(代) Fax.082-832-2306
九州支店	●〒812-0004 福岡県福岡市博多区榎田1-4-55	Tel.092-434-1255(代) Fax.092-451-4305

 **0120-915-746** 受付時間 平日 9:00～17:00(土曜・日曜・祝日を除く)

このリーフレットは2025年7月現在の物です。印刷物ですので実際の製品色と多少異なる場合がございます。デザイン、仕様は改善などのため予告なく変更する場合がございます。ご了承ください。

設置場所を選ばない4つの給水・排水タイプ

卓上式

床置き式



Dタイプ

PAタイプ

PBタイプ

Tタイプ

水道直結
直接排水

水道直結
直接排水

水道直結
容器排水

下部給水
容器排水

…水道直結

…給水方法

…排水方法

除菌浄水器を標準装備※-10

1年に1回を目安に交換

カルキ臭・不純物を除去！
飲み水は浄水器を通るので、各種飲料を
おいしくお飲みいただけます。

※-10 初期導入時標準装備

とろみ調整食品用キャニスター

給水タンク
(Tタイプのみ)

廃液タンク
(PB,Tタイプのみ)

紙コップ

一緒に紙コップのご利用をおすすめしています。

色分けにより粘度の識別が容易になります。
■うすめ ■中間 ■濃いめ □とろみなし

容器の洗浄
手間削減

粘度管理

備蓄





手作業を減らしてとろみづけをラクにする

とろみサーバー

とろみ調整食品を量る手間がなくなり使いすぎも防ぐ。

ボタンを押すだけでとろみづけをサーバーにおまかせ！

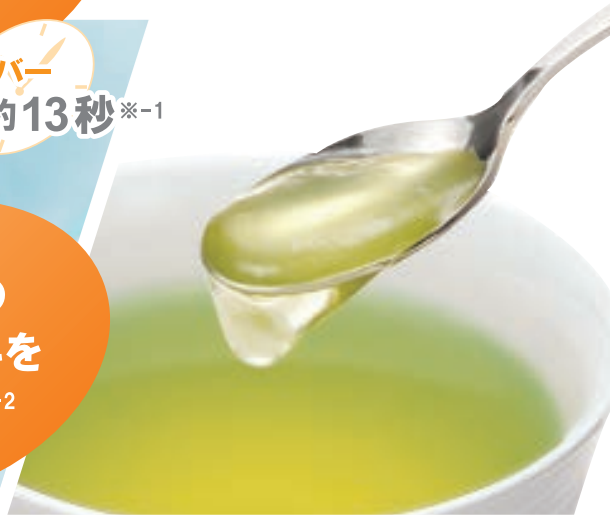


作業時間の短縮

手作業
約120秒

サーバー
約13秒※-1

高品質の
とろみ飲料を
提供※-2



とろみづけ業務の
標準化



豊富な抽出パターン！

業界唯一！※-3

量

×

粘度

×

飲料

・まとめ取り
(推奨 1.5L)

・1杯取り
(とろみ飲料120ml～、とろみなし飲料
90ml～。1ml刻みで設定可能)

・粘度3段階

・とろみなし飲料

・お好みの飲料3種類
(HOT & COLD)

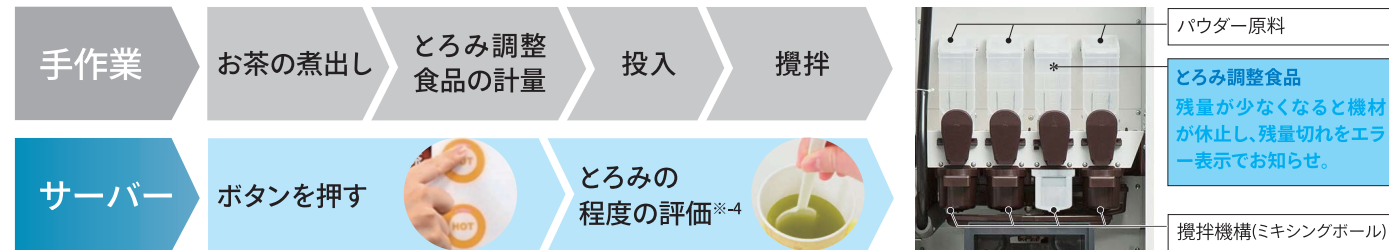
・おいしい水、お湯

※-1 COLD/中間の粘度/120mL抽出時。抽出する飲料によって秒数は異なります。
※-2 ダマやムラがほとんどない状態のことを指します。ご利用状況により、ダマやムラが発生する可能性があります。
※-3 とろみサーバーにおいて。2024年2月現在(当社調べ)

とろみサーバーは

業務改善 安心・快適な食事環境づくりをお手伝いします

ボタンを押すだけでとろみ調整食品の適量を自動投入・攪拌までおまかせ！

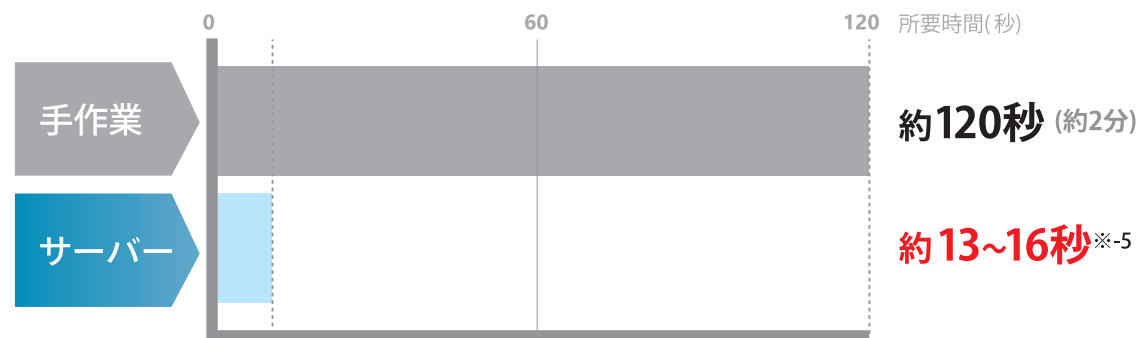


■とろみ飲料1杯をつくる工程

※-4 とろみの程度を評価するために確認のひと混ぜをしてください。

湯沸かしからとろみ調整食品の計量、攪拌までとろみづけの作業をサーバーにおまかせ。人の手が介在する工程が減るので衛生的です。サーバー内で各飲料を攪拌するため粘度や味の異なる飲料でも連続して抽出できます。

とろみづけの所要時間を大幅に短縮



■とろみ飲料1杯をつくるためにかかる時間(風商事調べ)

※-5 COLD/中間の粘度/120mL抽出時。抽出する飲料によって、秒数は異なります。

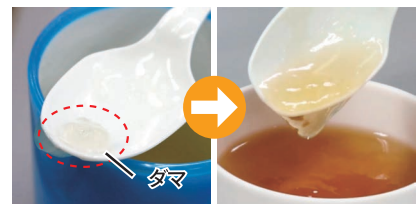
あらかじめ設定した飲料温度で提供します。お湯を沸かしたり、飲みごろ温度に冷ましたり、とろみづけに関わる時間も削減できます。パウダー飲料なので茶殻の後始末もいりません。

ダマがなくなめらか！※-6

とろみ調整食品の最適量を自動で計量、攪拌します。サーバーが均一なとろみ飲料をつくるので

慣れていないスタッフさまでも安心！

サーバーが適量を自動投入するから、とろみ調整食品の入れすぎ防止に繋がります。



※-6 弊社が推奨する使用方法・条件下において。設定条件によっては「ダマ」や「ムラ」が発生する可能性があります。

作りたてを提供！

いつでも作りたての温かい/冷たい飲料で満足度アップ！1℃刻みの温度設定が可能※-7 で飲料を冷ます手間がなく急な要望にもすぐに応えられます。



※-7 飲料温度設定値
とろみ飲料 : 約3℃～約50℃(推奨)
とろみなし飲料: 約3℃～約85℃

とろみのついてない飲料も！

とろみのついてない飲料も提供でき通常の給茶機としても利用できます。スポーツドリンクやスープなど豊富なラインアップから飲料を選択できるのでスタッフさまの福利厚生にも※-8。



※-8 飲料種類によりとろみづけが難しい場合があります。

豊富な抽出パターン！

業界唯一！量	粘度	飲料
・まとめ取り (推奨 1.5L) ・1杯取り (とろみ飲料120ml～、とろみなし飲料90ml～。1ml刻みで設定可能)	・粘度3段階 ・とろみなし飲料	・好みの飲料3種類 (HOT & COLD) ・おいしい水、お湯
1度に大量に飲料をつくる「まとめ取り」コップ1杯ずつつくる「1杯取り」から選択。	うすめ / 中間 / こいめの基本設定のほか、施設のニーズに合わせたレシピの選択。	お茶はもちろん、コーヒー、紅茶、スポーツドリンクなど豊富なパウダー飲料を

利用シーンに応じた抽出パターンの使い分け例

10:00	12:00	14:00	15:00	18:00
入浴 1杯取り ご希望にあわせて冷たい飲料を。	昼食 まとめ取り 必要杯数をまとめて抽出。	レク・趣味活動 1杯取り 水分補給は1杯取りで対応。	おやつ時間 まとめ取り&1杯取り 紅茶やコーヒーでリラックス。	夕食 まとめ取り&1杯取り 必要杯数にあわせて飲料量を抽出。

スタッフさまはとろみのついていないドリンクで水分補給。

サーバー1台でどんなシーンにも対応。利用者様の人数が変わっても安心です。

先押しとろみボタンで調整

■最大3ステップでお好みの飲料を提供

1 量の設定 ▶ 2 とろみの有無 ▶ 3 粘度の設定

まとめどり or まとめどり (消灯 or 点灯) → 1杯取り or まとめ取り

とろみあり・なし or とろみあり・なし (消灯 or 点灯) → とろみなし or とろみ

うすめ or うすめ・こいめ (点灯 or 消灯) → うすい or 中間 or こい

※ 飲料の種類や温度によってとろみの強さや安定するまでの時間が異なりますので、提供する前に必ずとろみの状態を確認してください。

※ ダマがある場合は取り除いていただき、抽出前に必ずミキシングボール内を確認してください。

■利用環境にあわせてボタンをカスタマイズ

あらかじめ粘度や飲料量をボタンごとに割り当てることでとろみ調整ボタンでの操作が不要となります。

例: こいとろみのほうじ茶をまとめどりで提供

《通常》まとめどり + こいめ + HOT

《カスタマイズ》



安心設計！より安心してお使いいただくために

安全ロックでヤケドを防止

ご操作を防ぐため、安全ロック設定時は飲料の選択ができなくなります。(安全ロック機能)



温水によるすすぎ

とろみ飲料が通る経路を定期的に温水で洗い流します。



※ リンス中は熱湯が抽出されますのでヤケドにご注意ください。

外してまると洗える

毎日清掃が必要な部品は3点。洗い替えの予備を付属しています。

