



# ホシザキ再加熱機器

再加熱カート | 再加熱キャビネット

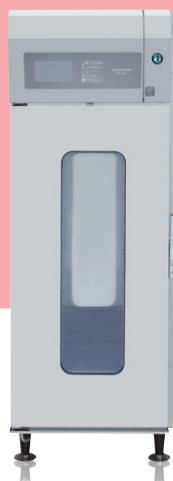
+Steam

加湿機能  
搭載

ニュークックチル導入をサポート！



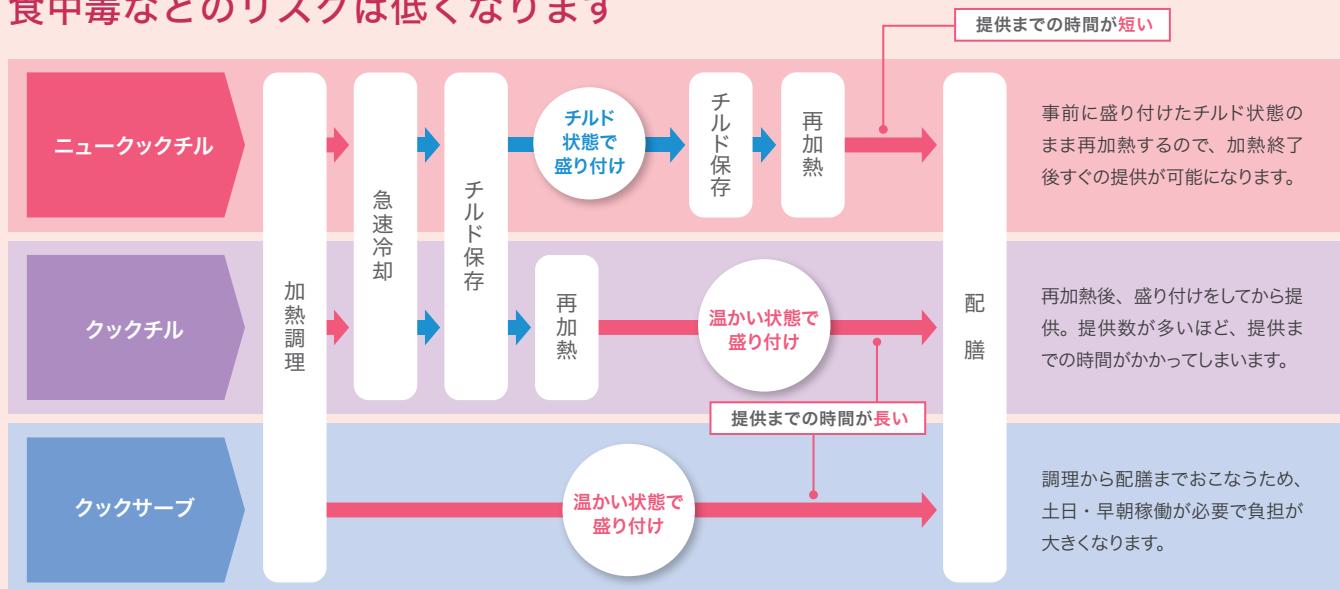
New



HOSHIZAKI

# 大量調理の安全性 & 効率アップを実現。 それが ニュークックチルです。

加熱終了から提供までの時間が短いほど、  
食中毒などのリスクは低くなります



ニュークックチルにはさまざまなメリットがあります。

## 二次汚染の リスク減



適切な温度管理に加え、盛り付けをチルド状態でおこなうことで、食中毒菌の増殖など、二次汚染のリスクが下がる。

## 盛り付け作業を より簡単に



チルド状態の盛り付けは手袋を着用した手でおこなえるので、トングや菜箸を使うよりもスピーディー。ヤケドの心配もなく安全。

## 提供前の 人員を最小限に

最終工程の盛り付けを事前におこなえるため、提供前の必要人員を最小限に抑えられる。



## HACCPに 準拠した温度管理



配膳時間直前に加熱するため、大量調理施設衛生管理マニュアルにある「調理後2時間以内の喫食」をより確実に実施できる。

## 早朝出勤の 負担を軽減

朝食の準備は前日の夜に。早朝出勤の緩和に貢献。



## 適温提供を 実現



配膳時間直前に器ごと加熱するので、適温提供がより確実に実践でき、おいしい状態で食べもらえる。

# ホシザキの再加熱機器が ニュークックチル導入をサポートします。

朝・昼・夜の3食、HACCPに対応した確実な調理が求められる医療給食。

さらに温かいものを温かいうちに食べていただくためには、

多くの患者さんの食事を効率よく配膳する必要があります。

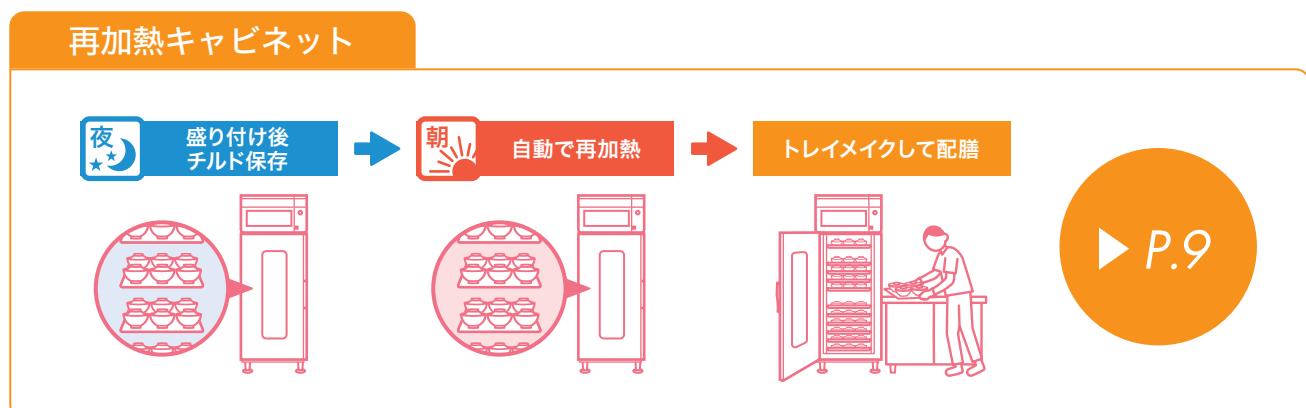
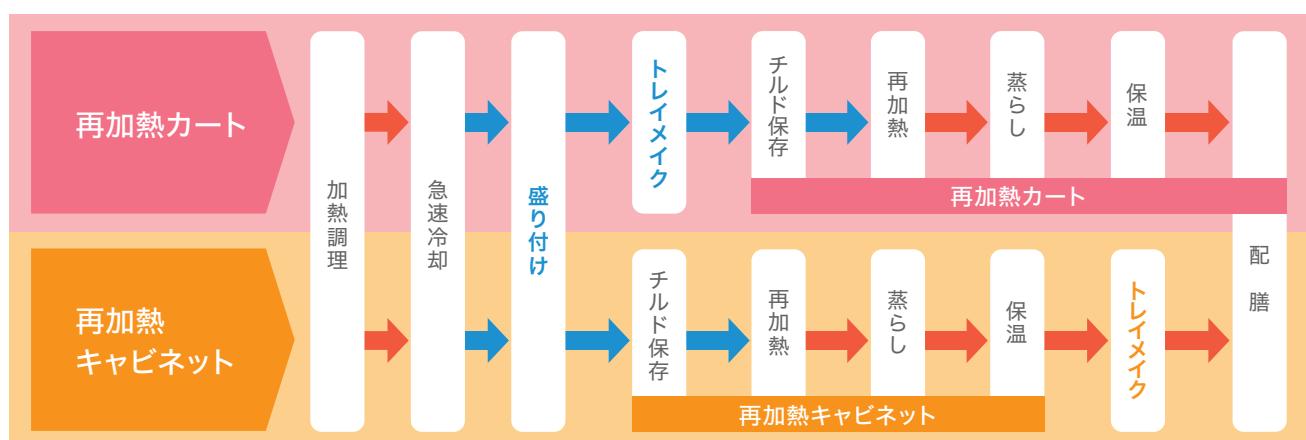
盛り付けをした状態でチルド保存から再加熱し、

おいしさや安全性をキープしながら、

スタッフの作業負担を軽減するニュークックチルの導入をサポートします。



## ニュークックチルの流れ



加湿機能搭載

# 再加熱カート NW-B type

盛り付けたまま再加熱OKでラクラク配膳！

病院、施設での  
配膳のさまざまな課題を改善します。

01

クックチルをさらに  
効率よく衛生的に



カートに入れたまま再加熱できるため、再加熱後の料理に手を触れることなく、衛生的に配膳できます。

02

スタッフの  
作業負担を軽減



提供前に時間のかかる盛り付け作業をする必要がないので、早朝出勤などスタッフの作業負担を軽減します。

03

よりスムーズな  
配膳を実現



再加熱はタイマーで自動スタート。加熱終了後はそのままカートで移動・配膳できます。



## 特長



しっとり再加熱

### 加湿機能

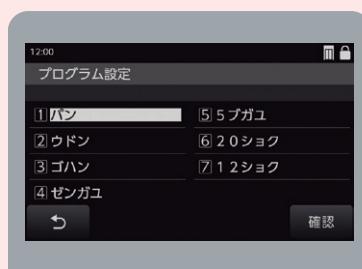
スチームで乾燥を軽減。  
乾燥が気になるメニューも  
しっとり仕上げます。



見やすい

### 液晶タッチパネル

シンプルな画面で  
直感的に操作できます。



よく使う設定を登録

### プログラム機能

献立ごとにプログラムに登録。  
カンタンに運転スタートでき  
ます。

## 再加熱カート導入によるニュークックチルの流れ

### 1 加熱調理

スチコンなどで芯温75°C、1分以上、加熱します



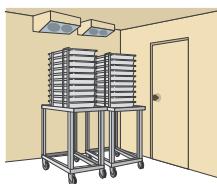
### 2 急速冷却

プラストチラーなどによる急速冷却で、細菌の増殖を防ぎ料理の品質を保ちます



### 3 チルド保存

プレハブ冷蔵庫などでチルド保存をおこないます



### 4 盛り付け

チルド状態のまま、料理を盛り付けて再加熱カートへ



### 5 チルド保存

再加熱開始直前までチルド保存



### 6 再加熱

配膳時間に合わせてタイマーで自動再加熱

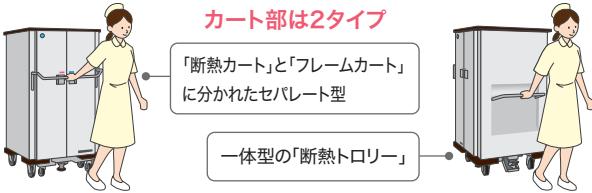


### 7 配膳

再加熱完了後は、カート部を取り出してそのまま移動・配膳できます

断熱カート + フレームカート

断熱トロリー



# おいしさで利便性で ニュークックチルをサポートします。

再加熱カート NW-B type



## 加湿機能

### スチームで温めて乾燥を抑える

加湿機能搭載タイプは再加熱時にスチームを利用するので、  
乾燥が気になるメニューもしっかりと仕上げられます。

※ 加湿機能を搭載しない仕様もあります。

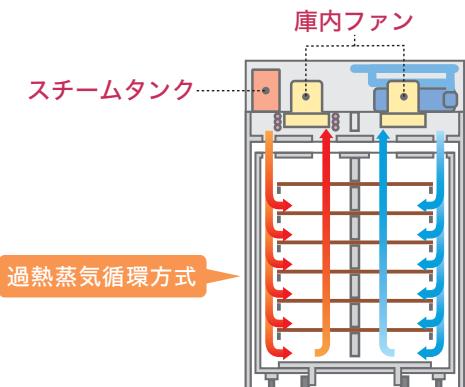


(イメージ図)



### ごはんや汁物も 先盛りで再加熱 OK!

ユニット上部にある吹出口から熱風 + スチームと冷風を循環させるため、ムラなく再加熱・冷却が可能。初期の温度上昇を早めることで食材の乾燥を防ぎ、ごはんや汁物も先盛りで再加熱ができます。





## 液晶タッチパネル

### 見やすく使いやすく

ボタン配置やサイズにこだわったシンプルな画面で直感的に操作できます。

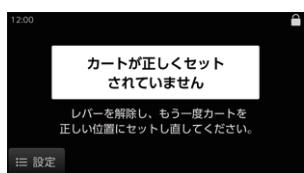


### 加熱中



現在の運転状況や温度、再加熱完了までの時間などがひと目でわかります。再加熱開始前のチルド運転中においては、再加熱開始までの時間を表示します。

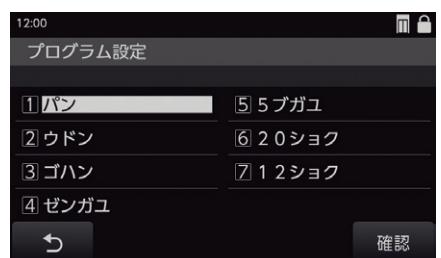
### お知らせ表示



万一製品に不具合が生じた場合には、画面でお知らせ。また、カートが正しくセットされていない場合などもお知らせします。

## プログラム機能

### 最大7パターンの設定をあらかじめ登録しておくことで プログラム設定画面から選択することができます



### プログラム設定画面

日常よく使う加熱時間と温度と加湿レベルをプログラム登録できるので、毎回食事ごとに設定する必要がありません。

# 確実な温度管理

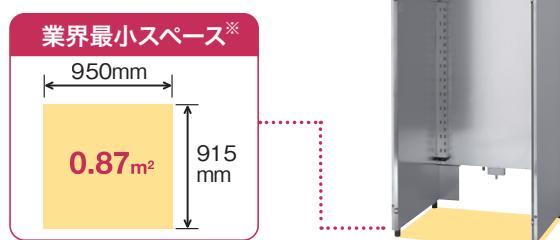
## HACCPにも対応可能

加熱運転・チルド運転ともにハイレベルな温度管理をおこない、HACCPに対応した食事提供を実現できます。

## 省スペース

### 設置場所に困らないコンパクト設計

設置床面積は 0.87m<sup>2</sup>。業界最小スペース<sup>\*</sup>を実現しました。(ユニットに断熱カートを挿入した時)



\*2023年9月現在、当社調べ。※他社リバーシブルタイプとの比較。

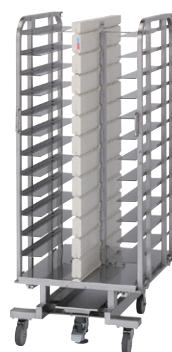
## USBメモリーを使って温度履歴をパソコン管理

運転中の温度データを機械本体が保存。USBメモリーでデータを出力すれば、パソコンで庫内の温度履歴が管理できます。

## 衛生的

### フレームカートは丸ごと水洗いOK!

水洗いだけでなく、アルコール消毒も可能。手軽により安全安心なサニタリーカートを実現できます。



## 配膳作業の効率化を追求、 使いやすさにも こだわりました。

本体は、ユニット・断熱カート・フレームカートに分かれているので、取り回しやすいだけでなく、移動やセッティングを効率的におこなえます。

※ ユニット、断熱カート、フレームカートにおいて  
旧モデルとの互換性はありません。



### フレームカート

トレイメイクした食事を載せて、断熱カートにセットします。



### 断熱カート

すぐれた断熱材を採用し高い保温性を実現。  
フレームカートを差し込んで使用し、再加熱後はそのまま  
移動・配膳できます。



### ユニット

熱風と冷風を断熱カート内へ循環させます。  
左手でレバーをセット、右手でパネルをタッチ操作しやすい配置にしました。



## 運搬のしやすさに配慮した

### 断熱カート+フレームカート

一体型タイプ

## 断熱トロリー

配膳車  
のように  
操作できる



### 断熱トロリー専用ハンドル

運搬のしやすさに配慮した、断熱トロリー専用ハンドルを装備しました。  
急な停止に役立つハンドブレーキを標準装備。

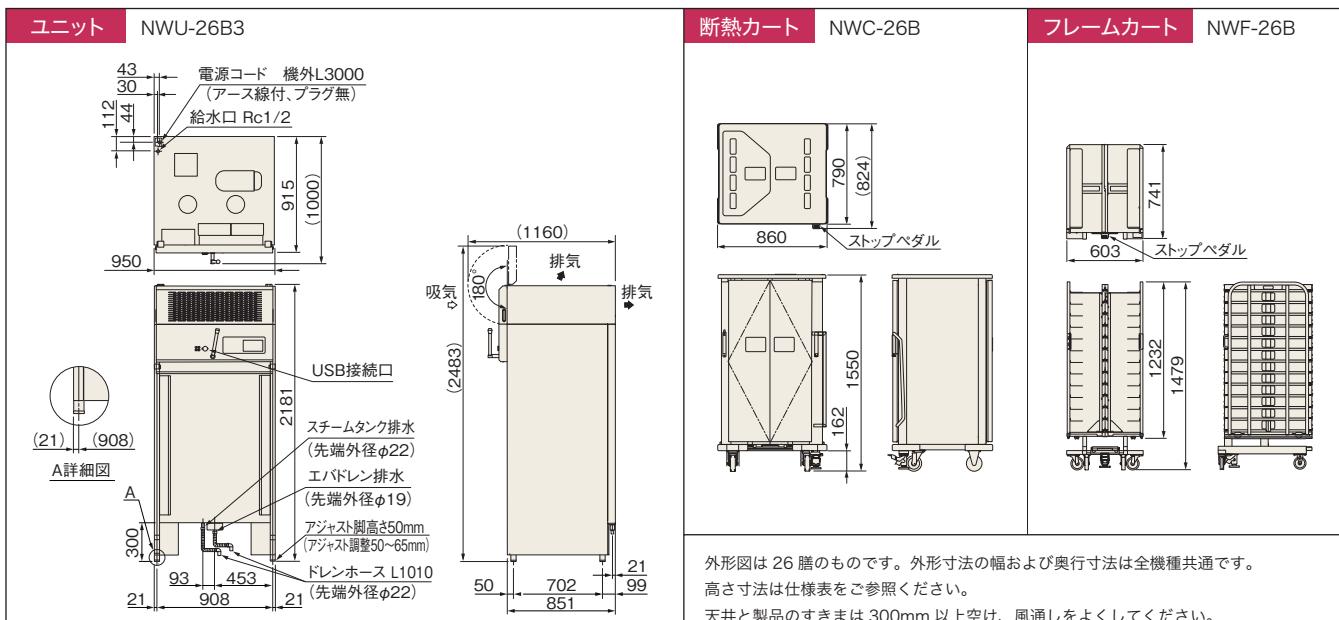


### 進行方向切替機能付

進行方向を前後・左右と切り替えることができます。切り替えはペダルを踏むだけのカンタン操作。



## ■ 外形図



## ■ 仕様表 受注生産

形名	構成	標準価格 (税抜)	寸法(mm)			電源 (50/60Hz)	消費電力 (kW)	放熱量 (kW)	膳数	トレイ 差込み 方式	棚ピッチ	使用可能 食器高さ	庫内設定温度	
			幅	奥行	高さ								加熱室	冷蔵室
<b>NWU-22B3</b>	ユニット	4,391,000 円	950	915	1997	三相200V 10.1kVA(28.9A)	9.63/9.59	2.33/2.44						
<b>NWC-22B</b>	断熱カート	2,075,000 円	860	790	1366	—	—	—	22					
<b>NWF-22B</b>	フレームカート	1,384,000 円	603	741	1295	—	—	—						
<b>NWU-24B3</b>	ユニット	4,446,000 円	950	915	2089	三相200V 10.1kVA(28.9A)	9.63/9.59	2.33/2.44						
<b>NWC-24B</b>	断熱カート	2,140,000 円	860	790	1458	—	—	—	24					
<b>NWF-24B</b>	フレームカート	1,449,000 円	603	741	1387	—	—	—						
<b>NWU-26B3</b>	ユニット	4,528,000 円	950	915	2181	三相200V 10.1kVA(28.9A)	9.63/9.59	2.33/2.44						
<b>NWC-26B</b>	断熱カート	2,206,000 円	860	790	1550	—	—	—	26					
<b>NWF-26B</b>	フレームカート	1,482,000 円	603	741	1479	—	—	—						
<b>NWU-26B3</b>	ユニット	4,528,000 円	950	915	2181	三相200V 10.1kVA(28.9A)	9.63/9.59	2.33/2.44						
<b>NWC-28B</b>	断熱カート	2,206,000 円	860	790	1550	—	—	—	28					
<b>NWF-28B</b>	フレームカート	1,549,000 円	603	741	1479	—	—	—						

※ 軟水機が別途必要です。 ※ 加湿機能を搭載しない仕様もあります。別途お問い合わせください。 ※ 元ブレーカー容量は 40A 200V です。

※ 使用条件：周囲温度 5~35°C 周囲湿度 60%以下 ※外部出力：USB 出力端子 1ヶ所（庫内温度履歴）

### ■ トレイ ※トレイは、オプションです。(再加熱専用)



※トレイは色味が変更になる場合があります。

詳しくは最寄りの販売会社にお問い合わせください。

### ■ ジャケット ※ジャケットは、オプションです。



# 再加熱キャビネット

テーブルタイプ

大型タイプ

HRH-6TA

NRH-13B-1

「チルド保存→再加熱→保温」がこの1台で。

提供時間に合わせて温度や時間を設定し、食事をまとめて再加熱できます。

限られた病床数の病院施設や介護老人保健施設などに導入しやすい再加熱機器です。

New

小規模施設にも導入しやすい  
コンパクトサイズ。

テーブルタイプ

HRH-6TA

●収納数

1/1ホテルパン（深さ25mm）：6枚  
ハーフシートパン：6枚

●小規模施設におすすめ

業界最小クラス



New

※2024年6月現在、当社調べ。

シートパン13枚分の料理を  
再加熱可能な大型サイズ。

大型タイプ

NRH-13B-1

●収納数

シートパン：13枚

●中規模施設におすすめ

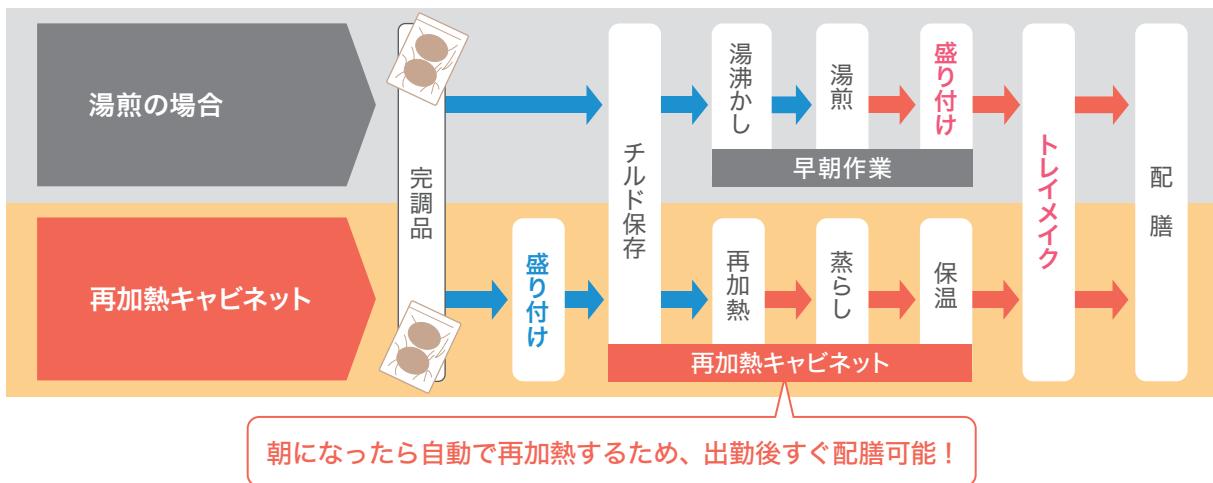


テーブルタイプ  
HRH-6TA

大型タイプ  
NRH-13B-1

## 朝食準備は前日に。早朝出勤の負担を軽減

作業工程比較（完調品を使用の場合）

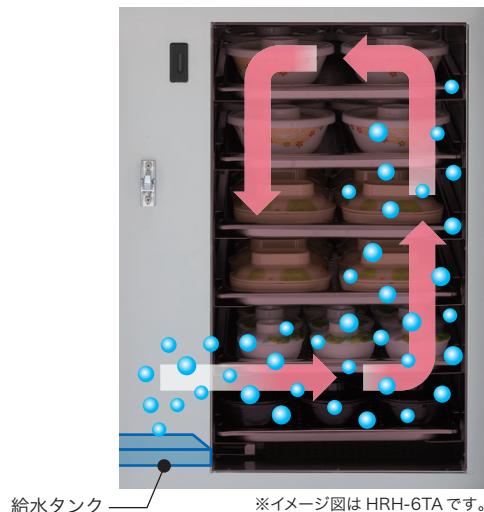


## 食品の乾燥や温度ムラを低減する 加湿機能を搭載

乾燥が気になる食事もふっくらあたたかく仕上げます。また、蒸らし機能で加熱後の庫内の温度ムラを均一化します。

※ホテルパン1段あたりの総重量(食事、食器込み)が重い順にホテルパンを上段からセットすると食事全体の温度ムラがより少くなります。

※加湿量は HRH と NRH で同等ではありません。



## 直感的な操作が可能な 液晶タッチパネル

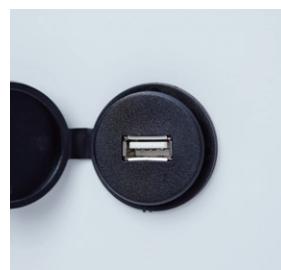
見やすく使いやすいパネル。現在の運転状況や温度、再加熱完了までの時間などをひと目で確認できます。



※写真は HRH-6TA のパネルです。

## HACCP支援機器 USB接続

運転中の1分ごとの庫内温度データを機械本体に保存。また、本体に保存されたデータの取り出しが可能です。



動画でチェック



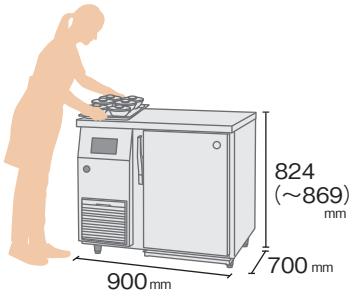
# テーブルタイプ HRH-6TA

業界最小クラス

※2024年6月現在、当社調べ。

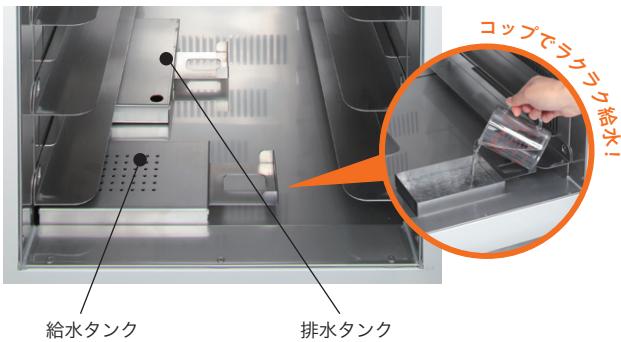
## 場所を選ばず設置しやすい コンパクトサイズ

コンパクトな製品寸法に加え、単相200V電源と給排水不要の設計により、さまざまな場所に設置することができます。



## 給水作業もカンタン 給水タンク

加湿機能に必要な給水作業は、給水タンクを引き出してコップで水を注ぐだけ。大きなタンクを出し入れすることもなく誰でも簡単に給水可能です。



## お手入れしやすい ラクエコフィルター

フロントパネルを開けることなく凝縮器フィルターを取り出すことができるので、日頃の清掃がラクにできます。



## 扉の閉め忘れや再加熱完了をお知らせ お知らせブザー

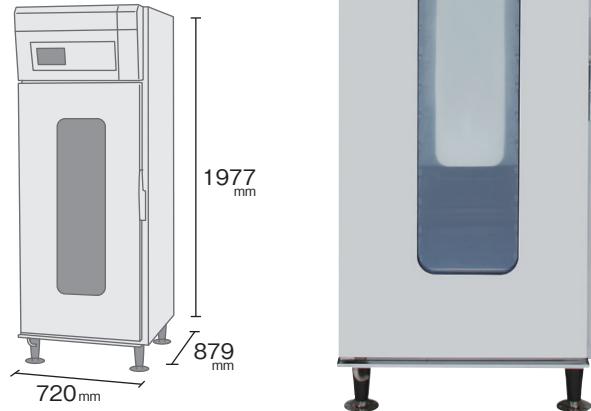
扉開放から一定時間経過後にブザーを鳴らすことで、扉の閉め忘れをお知らせします。また、運転完了時もブザーでお知らせするので、離れた場所にいても再加熱完了がわかります。



# 大型タイプ NRH-13B-1

## 省スペース 13段の大容量

機械部を上部に収納することで大容量を可能にしました。13枚のシートパンが入る庫内は、最上段でも手が届きやすい高さに設計されています。



食品の温度を元に安全な加熱が可能

### 芯温センサー

芯温センサーを使った運転では50～99°Cまで設定可能。設定温度に到達するまで加熱し、芯温が設定温度に到達してから保持する時間を1～30分まで設定できます。



庫内を清潔に保つ

### 清掃性の高い庫内構造

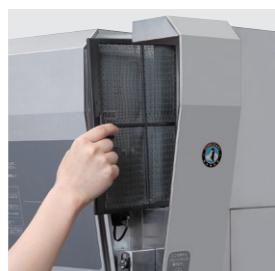
庫内両側面の棚柱(ピラー)、棚受(レール)、庫内ダクト(パネル)は取り外しき、ふき取りしやすくなっています。庫内に適量の水をかけ、洗い流すことができます。



お手入れしやすい

### フィルター

凝縮器フィルターは手前に引き出すだけで簡単に取り外すことができます。



### ■オプション



アルマイ特加工  
穴あきシートパン



アルマイ特加工  
穴あきシートパンハーフサイズ



ホテルパンレールセット



転倒防止金具



転倒防止チェーン

## ■ 仕様表・外形図



テーブルタイプ

**HRH-6TA** 受注生産

標準価格（税抜）1,757,000円

電源	単相 200V 50/60Hz 容量 3.0kVA (15.1A)
消費電力	加熱時 2.6/2.6kW
放熱量	2.45/2.62kW
外形寸法	幅 900×奥行 700×高さ 824 (~869) mm
設定温度	冷蔵：2~15°C、加熱：50~115°C、保温：50~90°C
設定時間	加熱：5~70 分、蒸らし：10~45 分
段数	6 段
棚ピッチ	92mm (最上段 105mm)
外部出力	USB出力端子 1ヶ所 (庫内温度履歴)
給水方式	カセット給水式
排水方式	カセット排水式
製品質量	106kg

\* 使用条件：周囲温度 5~30°C 周囲湿度 60% 以下



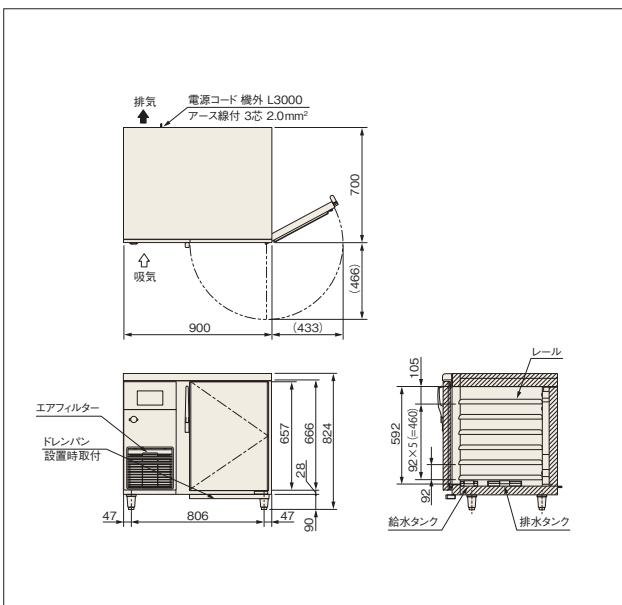
大型タイプ

**NRH-13B-1**

標準価格（税抜）2,999,000円

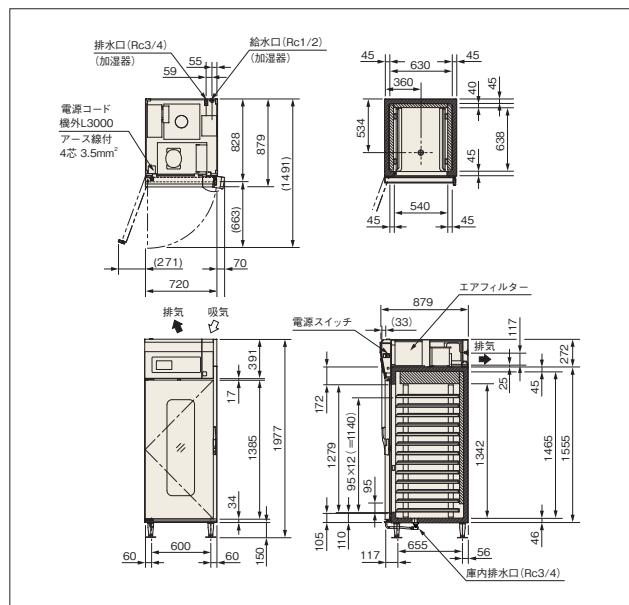
電源	三相 200V 50/60Hz 容量 7.2kVA
消費電力	加熱時 5.72/5.75kW
放熱量	0.96/1.08kW
外形寸法	幅 720×奥行 879×高さ 1977 (~2002) mm
設定温度	冷蔵：2~15°C、加熱：50~120°C、保温：50~90°C
設定時間	加熱：5~90 分、蒸らし：10~45 分
段数	13 段
棚ピッチ	95mm
外部出力	USB出力端子 1ヶ所 (庫内・芯温センサー温度履歴)
給水方式	自動給水式
排水方式	自動排水式
製品質量	220kg

\* 使用条件：周囲温度 5~35°C 周囲湿度 70% 以下



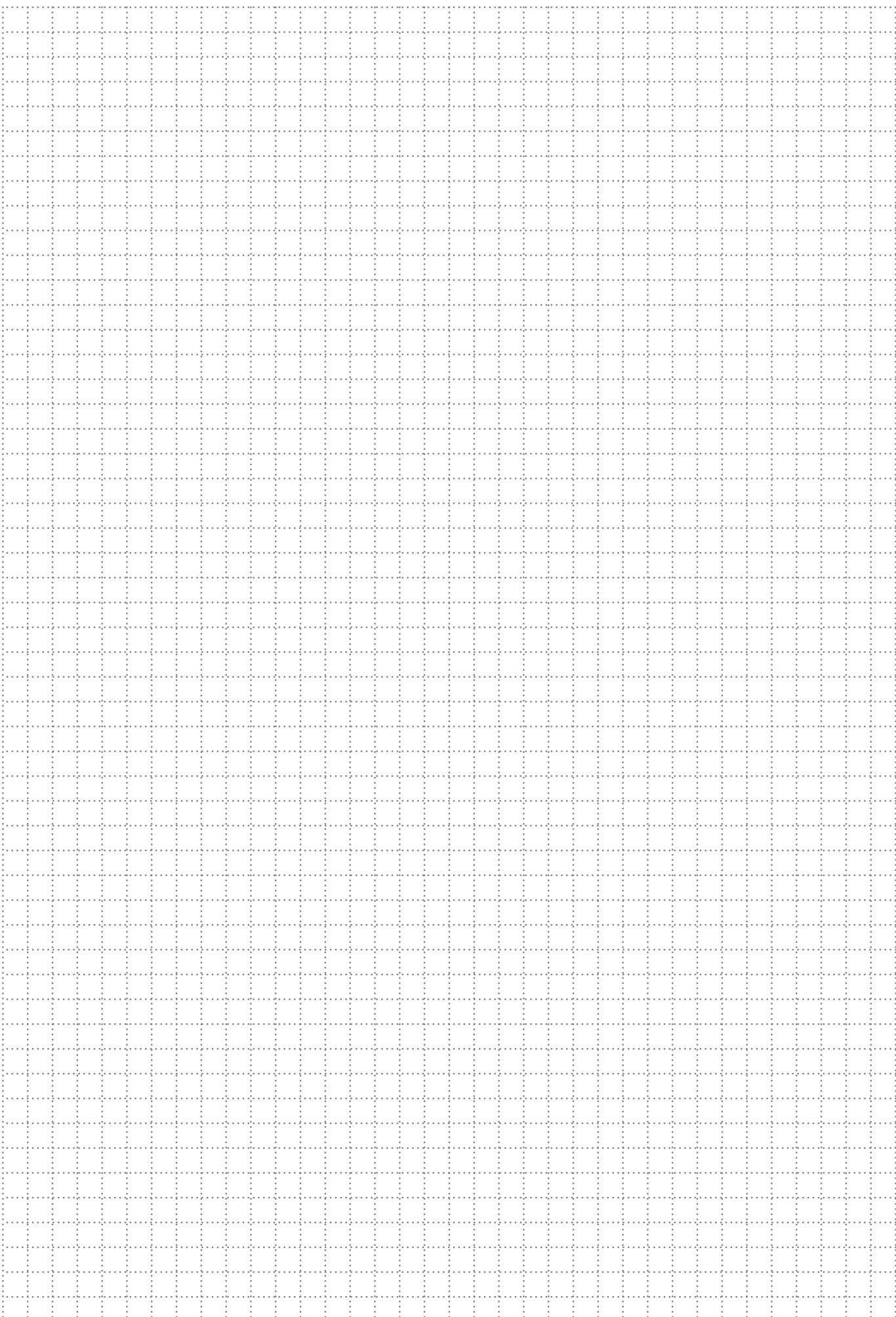
1. 使用可能なホテルパン・シートパン  
ホテルパン外形寸法 幅325×奥行530×高さ25mm  
シートパン外形寸法 幅327×奥行453×高さ25mm  
※ ホテルパン・シートパンは本体に含まれておりません。  
※ 穴あきホテルパン・シートパンをご使用ください。

2. 設置条件について  
製品左側はサービススペースとして 300mm 以上空け、風通しをよくしてください。
3. 元ブレーカー容量は 20A 200V です。



1. 逆扉仕様もあります。
2. 使用可能なシートパン  
シートパン外形寸法 幅456×奥行657×高さ25mm  
シートパンハーフサイズ外形寸法 幅456×奥行328×高さ25mm  
※ シートパンは本体に含まれておりません。  
※ 穴あきホテルパン・シートパンをご使用ください。
3. 設置条件について  
天井と製品のすきまは 300mm 以上空け、風通しをよくしてください。
4. 元ブレーカー容量は 30A 200V です。
5. 軟水器が別途必要です。

**MEMO**



# ホシザキ製品をお選びいただく際の目安として、 またご購入後正しくお使いいただくために必ずお読みください。

## ⚠ 安全に関するご注意

- ご購入に際しましては、各機種カタログ掲載の使用条件、設置条件を満たしているか必ずご確認ください。
- このカタログに掲載の製品は屋内専用です。雨水のかからないところでご使用ください。
- ご使用の前に「取扱説明書」をよくお読みのうえ正しくお使いください。
- このカタログに掲載の製品は日本国内仕様です。
- 当社は製品の故障に関して一定の条件下で修理を保証しますが、故障に伴う内容物の賠償責任は負いかねますので、あらかじめご了承ください。

## 食品衛生法に基づく 食品等事業者の法的責務

食品衛生法により、食品等事業者は自らの責任において食品の安全性を確保するよう求められています。製品の安定した性能維持のために毎日の点検・清掃をおこない、衛生的にお使いください。

### ご購入前の製品選び

#### カタログ

掲載製品についての「安全上、設置上、使用上のご注意」「保証書、保守契約についてのご案内」等、ご購入前に知っておくべき内容が記載されています。必ずお読みのうえ、適切な製品選びに、お役立てください。

### ご購入後のご使用前

#### 取扱説明書

ご購入製品についての「安全上、使用上のご注意」「禁止、注意、警告事項」「正しいお手入れの方法」「定期交換部品のご案内」等、お客様にご使用いただうえで必要な内容が記載されています。必ずよくお読みください。

### 安心してご使用いただくために

#### 保守契約

常に安定した性能を維持し、お客様に安心してご使用いただくため、年間契約により機械の定期点検をおこなう制度です。

製品のご使用上支障がない場合でも、保証期間経過後も機器を安全にご使用いただくため、最寄りの販売会社に点検をご依頼ください。

### 保守契約 ご加入の おすすめ



当社の定める点検・整備を実施することで、製品の安定した性能維持と器具の安全性の維持につながります。継続的な保守契約へのご加入をおすすめいたします。

#### スピーディーな修理

万一、契約機種が故障した場合は、迅速かつ的確な修理ができますので、安全性が高くなります。

### 契約期間中の修理は無料

万一、契約機種が故障した場合は、機械部の修理費用が、大きかかる場合でも、契約期間中は無料になります。

#### 計画性のある設備投資

年間契約のため、年間の予算が計上できます。よつて計画性をもって設備投資ができます。また、修理の都度代金の支払いの手間がはぶけます。

### 年2回の安全チェック

年間会費として料金をおさめさせていただきますと、年2回の点検調整をおこないます。安定的な性能維持のためのチェックをいたしますので、安心してご使用できます。

※故障内容によっては、有料となるものがあります。  
また料金・期間等は最寄りの販売会社にお問い合わせください。

### 保証



- 設置後1年間は、保証修理します。
- 圧縮機・冷却器については3年間保証修理します。(ただし2年目より取替費は除きます)
- このカタログに記載された製品の補修用性能部品の最低保有期間は製造打切後9年です。
- ご購入の際は必要事項を記入した保証書を必ずお受け取りください。
- 購入された製品の製造番号と保証書に記載されている製造番号が一致しているかお確かめください。

製品を使用することで消耗していく「消耗品」と、一定期間使用することで交換が必要な「定期交換部品」が取扱説明書に記載されています。  
これらの部品は有料です。

### フロン回収



フロン排出抑制法により、業務用冷凍空調機器(第一種特定製品)の管理者(所有者または使用者)は、主に、以下の適正管理が求められています。みだりにフロン類を大気中に放出した場合、罰則が適用されます。

- 四半期に1回以上、冷媒漏えいの兆候の有無(冷え具合や氷の出来、配管の腐食など)を、管理者が自ら目視確認できる範囲で点検すること。
- 一定規模以上の製品(電動機の定格出力が7.5kW以上)のみ、1年に1回以上、専門知識を有する者による点検が必要です。

\*フロン排出抑制法の詳細については、各都道府県の窓口へお問い合わせください。  
また、点検方法などについては、最寄りのホシザキ販売会社までお問い合わせください。

#### 消耗品・ 定期交換部品

#### ハートフル 点検

製品を安定した状態で長くお使いいただくために、お手入れをおこないましょう!

お手入れのくわしい内容は取扱説明書に記載されています。  
必ずご覧いただき、その方法に従ってお手入れをおこなってください。

### ホシザキ株式会社の工場はすべて ISO9001、ISO14001の登録工場です。

#### ISO9001

ホシザキ株式会社 全工場  
登録番号 JET-0205  
登録年月日 1999年8月9日

#### ISO14001

ホシザキ株式会社 全工場  
登録番号 E01-204  
登録年月日 2001年7月25日

※ネスター工場は除く

#### 便利な リース制度の おすすめ



月々わずかな料金で最新機種が使えるリース制度と、分割払いでの支払いができるクレジット制度がございます。  
いずれの制度も、お気軽に係員にご相談ください。

- 本体標準価格の表示がない商品の販売価格は最寄りの販売会社にお問い合わせください。
- 製品写真の中で陳列している商品は価格に含まれておりません。
- このカタログ掲載商品でも品切れになる場合があります。お選びになる際には、最寄りの販売会社にお問い合わせください。
- このカタログに掲載の仕様は品質向上のため、予告なく変更することがあります。ご購入の前に必ず最新仕様、図面を最寄りの販売会社に請求してください。
- 商品の色は印刷により実物とは若干異なる場合があります。
- このカタログの内容についてのお問い合わせは、最寄りの販売会社もしくは当社におたずねください。
- このカタログに掲載の全ての内容は、印刷物、インターネット等あらゆる状況において、無断複製をかたくお断りいたします。
- 車両、船舶など揺れ動く場所での使用については保証できません。



この製品は地球温暖化防止のため、適正にフロンを回収する必要があります。

### ホシザキ株式会社

本社／〒470-1194 愛知県豊明市栄町南館3-16 ☎(0562)97-2111

ホームページもご覧いただけます。

[www.hoshizaki.co.jp](http://www.hoshizaki.co.jp)



●お求めは信用ある当店で



このカタログは環境にやさしい  
植物油インキを使用して印刷しています。

このカタログの記載内容は2025年2月現在のものです。 2502A-015

カタログ注文略号

EL557-25B0