

外形寸法[mm]	1100×730×340(H)
製品重量[kg]	80
弁当収納個数[個]	6(1コンテナあたり6弁当収納)
清掃方法	拭き上げ
加熱方法	マイクロ波加熱方式
電源容量	単相 200V 20A
総合消費電力[kw]	2.8
定時最大電流[A]	14
想定加熱時間[分]	6(1回の加熱時間)
想定連続加熱時間[分]	60(6分×10サイクル)
想定排熱量[kw]	1.0
備考	設置環境の調査が必要

※加熱出力や食数により消費電力は増減します。  
 ※装置1台あたり耐荷重100kg以上の台が必要です。  
 ※本パンフレット掲載の製品仕様・外観等は品質向上のため、予告なしに変更する場合があります。



■開発・設計・製造

**株式会社中島製作所**

NAKASHIMA MANUFACTURING

〒840-0005 佐賀県佐賀市蓮池町蓮池66番地  
 TEL.0952-97-1121 FAX.0952-97-1500  
<http://www.nakashima-mec.co.jp>

■関連会社

**メック株式会社**

〒840-0005 佐賀県佐賀市蓮池町蓮池66番地  
 TEL.0952-97-1130 FAX.0952-97-1150

製品のお問い合わせ・資料請求



**0952-97-1121**

電話受付:9:00~17:05  
 (土・日祝定休)

マイクロ波による再加熱機

# HOT・PIT

SERIES 6

ほっと・ぴっと



**業界初!!**  
**特許出願中**

スープや  
 みそ汁など  
 汁物も  
 温められます

- マイクロ波加熱なので発泡コンテナのまま  
**6食を約6分で再加熱可能!!**
- 移し替えが無く**衛生的で効率的!!**
- コンパクト設計なので場所をとらず手軽に配膳!!



**HOT·PIT**  
SERIES 6

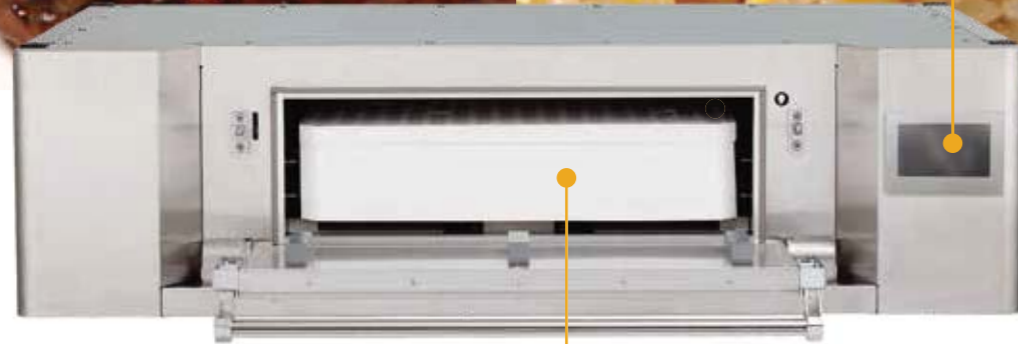
ほっと・ぴっとはマイクロ波(電子レンジ方式)による 弁当再加熱機なので、おいしい×リットがたくさん。



加熱物により加熱時間  
出力変更が可能




うま味  
色合いを  
損なわず従来の  
懸念だった「冷たくて  
おいしくない」  
を解消。

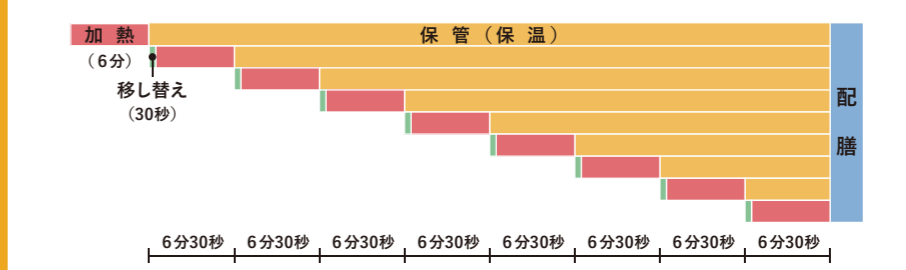


発泡  
コンテナ  
採用

弁当箱の移し替えがなく  
**衛生的で効率的!!**



1コンテナ6食

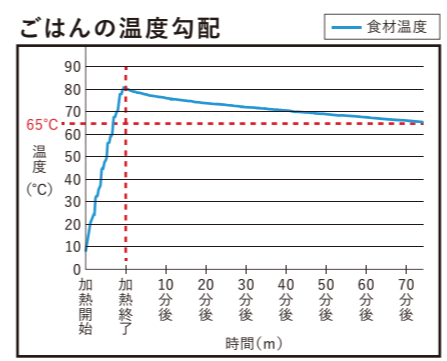


1台で1時間あたり9回転 6食×9=54食の温かい食事提供が可能

マイクロ波加熱で  
**6食**を約**6分**で  
再加熱可能!!



最大、**2台**まで  
積み重ね可能!!  
6食×2台=12食



加熱後  
1時間は  
65度以上を  
キープ

高温(65°C)を維持することで  
時間経過による菌の  
繁殖を抑えます。

**HACCP対応** 大量調理施設衛生管理  
マニュアルの遵守に適合

**エコ&省エネ** 環境に優しく  
CO<sub>2</sub>削減にも貢献します