「安心」と「おもてなしの心」を届ける——

Fujitaka配膳車

フラットトレイ温冷配膳車

# iクッカー「和」

第1位

第1位

新発想！

## 安心 安全 菌の繁殖を防ぐ、業界最高水準の温度管理性能！

安心して使いたいとのために、Fujitaka配膳車は、他の配膳車ではなくCleanを専門機関で検査をクリアしている性能を誇っています。庫内上段の温度が大きくなりやすい配膳車ですが、業界最高水準の温度±5℃以下という厳しい基準をクリアしつつ、温度±2℃以下を目指して開発しています。

## 食品 向上 冷蔵トレイ・ランチョンマットで食事の「質」をグレードアップ！

行事食や特別食はどこのランチ」の食事提供の要望。フラットトレイ・冷蔵トレイ・冷凍に合わせたランチョンマットが用意しているのがパイオニアであるFujitakaにお任せ。

| | |
|---|---|
| 冷蔵配膳車シリーズ ラインナップ | 小型タイプ2段・3段・4段・5段・6段<br>大型タイプ2段・3段・4段・5段 |

## 栄養士の皆様、このようなことでお困りではありませんか？

**Q.** エレベーターへの乗り降りが可能なサイズが気になります。

**A.** 冷蔵配膳車と冷凍トレイ、手前サイズを40cmにさらに近づけることによりエレベーターへの乗り降りも、狭いスペースでの運搬も可能に。フラットトレイ温冷配膳車は50cmです。冷蔵庫の配膳台車です。

**Q.** 安心して食中毒予防を行いたい。どのような対策がありますか？

**A.** Fujitakaでは冷蔵配膳車の中に冷蔵・冷凍できるUVアルコール殺菌が搭載されています。高温高湿の設置材でもOK。安心・安全に食中毒予防ができます。

株式会社Fujitaka.

0120-533771