

「安心」と「おもてなしの心」を届ける

Fujitaka 配膳車 検索

# フラットトレイ適温配膳車「和」iクッカー

—NAGOMI—

第1位

温冷配膳車  
顧客満足度

第1位

温冷配膳車  
性能満足度

調査方法: インターネット調査  
調査対象: 2023年1月 サイトのイメージ調査  
調査提供先: 日本トレンドリサーチ

**新発想!** 食料や小物が置ける  
ユーティリティスペースで  
配膳効率もアップします!

●標準カラー: 木目



●漆調フラットトレイ



●ランチョンマット

安心  
安全

**菌の繁殖を防ぐ、  
業界最高水準の温度管理性能!**

安心してお使いいただくために、Fujitakaの温冷配膳車は、抜き取り検査ではなく1台1台、専門技術者が基準をクリアしているかを確認しています。庫内上下段の温度差が大きくなりがちな温冷配膳車ですが、業界最高水準の温度差±5.0度以下という厳しい基準をクリアしつつ、温度差±2.5度以下を目指して出荷しています。

満足  
向上

**漆調トレイ・ランチョンマットで  
食事の「質」をグレードアップ!**

行事食や特別食などワンランク上の食事提供をご提案。フラットトレイ・漆調トレイ・催事に合わせたランチョンマットが充実しているのもバイオニアであるFujitakaのこだわりです。

NFWHICシリーズ  
ラインナップ

小型タイプ: 24段・28段・32段・36段・40段  
大型タイプ: 42段・48段・54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. 当社従来機と比較し、本体サイズを40mm小さくしたことにより  
エレベーターの乗り降りや、狭いスペースでの操作性が向上。  
フラットトレイ収納の適温配膳車の中では、業界最小の適温配膳車です。

Q. 徹底して食中毒予防を行いたい。  
どのような予防策がありますか?

A. Fujitakaの温冷配膳機内を手軽に消毒・殺菌できる  
「シブミスプレー」をお勧めいたします。食器類・食物の  
殺菌です。安心・安全に食中毒予防ができます。



●オリジナル適温配膳車・フラットトレイに関するお問い合わせは...

(受付時間: 平日/9:00~17:00)

 株式会社 **Fujitaka**®

 **0120-533771**

京都市下京区東塩小路町606 三旺京都駅前ビル7F FAX: 075-371-9905 全国の営業・サービスネットワークでサポート <https://www.fujitaka.com>