

「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

iクッカー

「和」

—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
調査概要:2021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! 食札や小物が置ける
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



安心
安全

菌の繁殖を防ぐ、
業界最高水準の温度管理性能!

安心しておいしくいただくために、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パイオニアであるFujitakaのこだわりです。

NFRW-ICシリーズ
ラインナップ

小型タイプ:24膳・28膳・32膳・36膳・40膳
大型タイプ:42膳・48膳・54膳

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。フラットトレイ対応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では温冷配膳車庫内を手軽に殺菌・消毒できる「ジアミスター®」をお薦めています。食品添加物の殺菌料ですので、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>