



ニュークックチルについて・・・

最近、色々な所でニュークックチル、再加熱カートという言葉を目にされるとと思います。今回はニュークックチルについて取り上げてみました。

クックチルって？

クックチルは徹底した温度管理の元で加熱調理後に急速に冷却を行う事で安全面が向上し保存を可能にしたシステムです。その為、1日3回の“調理”を食事時間に関係無く行う事が出来る為、調理のピークを無くし、平準化する事が出来、事前に行う事で効率的に計画生産する事が出来ます。

又、今までは集中して加熱調理を行う為、加熱機器も多く熱い食事の取扱いで厨房は暑さと湿度でとても良い環境とは言えませんでした。クックチルは加熱調理を分散し加熱機器を減らし熱い状態での取扱・保温を行わない為、厨房の温度上昇を抑える事が出来、空調に掛かる費用も削減する事が出来ます。

その上、不規則な調理師の労働時間は規則的になり、交代勤務も無くなります。

●ニュークックチルって？

ニュークックチルはクックチルの素晴らしい“調理”システムに、更に調理後から食べられるまでの作業も平準化・効率化し最も安全な食事を食べて頂く“食事提供”システムです。ニュークックチルでは事前にクックチルした食事を事前に盛付け、再加熱カートで再加熱し提供するシステムです。

●ニュークックチルで安全性？？

せっかく加熱調理で安全になった食事も、盛付け作業での交差汚染・二次汚染の危険があります。そして盛付け作業中の温度降下で食中毒菌はどんどん繁殖してしまいます。ニュークックチルではチルド温度で盛付けられる為、盛付け作業で汚染されても繁殖をしません。又、再加熱後はそのまま配膳。適温配膳は当然の事、食中毒対策も万全です。又、調理・盛付けに時間が取れる、事前に用意が出来る様になった事で今まで諦めていた個別対応やソフト食などの対応も出来る様になります。

◆涼厨のご案内！！

「涼厨：すずちゅう」とは、これまでは空調に頼っていた厨房室の温度対策を、回転釜、炊飯機などの厨房機器本体から発生する輻射熱を抑え厨房を涼しくする新しい厨房機器です。これからは食中毒が気になる季節です。「涼厨：すずちゅう」は厨房室の空調、床などの改修工事は必要ありません。機器単体での入替えで環境改善が可能となりますので資料ご希望の方はぜひ、お問合せください。

お問合せはこちら！

服部工業株式会社ニューマーケット事業部まで

■フリーダイヤル：0120-181249（イーハットリに至急）

■フリーFAX：0120-842860（ハシップやろう）

■メール：new-market@hattorigroup.com



株式会社 アーテック

ホームページ <http://www.842581.com/>

愛知県岡崎市羽根町字若宮 30 番地

Eメール：artec@842581.com

TEL 0120-842581

FAX 0120-842860

アーテック倶楽部事務局：寛 智美