SNC 新日本厨機株式会社

~学校給食専門~

学校給食専用のアイデア備品類。新製品!!!



新製品のテーマは、『省力化』と『省スペース化』を安心・安全に!

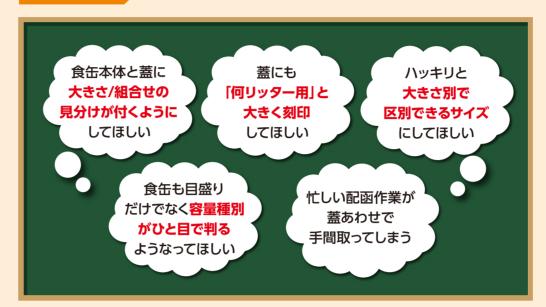
厨房機器メーカーが本気で考えた、学校給食特選商品! 『楽らく』使い勝手と厨房機器とのベストマッチ備品類。什器類をご提案します

共通蓋・楽らく食缶(近日発売) 実用新案申請済





現場の声を商品化



楽らく選別

食缶の蓋はどれも同じに見えて大きさが微妙に違います。 毎日・毎回、本体と蓋を合わせるのは面倒でストレス! 何とかしてほしい――。

新日本厨機は、 蓋をOneSize=共通にしました

すべての食缶の蓋が同一 = 共通蓋になりました。 「判別」の手間、煩わしさが無くなります。

食缶の口径を統一

食缶の口径を160 用食缶に統一

食缶の寸法---

口径はビミョーに大きさが違っ ていますが、底径は皆同じだと 知っていましたか?

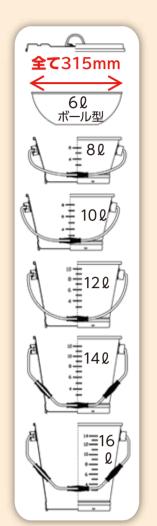
通常品の食缶の製造方法は、 底部から同じ角度で絞りあげ、 各々の食缶の容量高さまで作り 上げる――という製法です。

共通蓋・楽らく食缶は、口径と 底径寸法を共通規格(同寸法)と することで、蓋をどの食缶にも 共通にしています。

食缶同士の重なり具合、食品を 入れた際の安定感を重視して、 口径は最も大きい160食缶に 合わせて製作されています。

食缶の高さが低くなりました

口径を広げたら、食缶の高さが 低くなり、こども達の配膳も楽に なります。



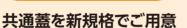
E CP TO AN

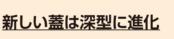
ラインナップ

新日本厨機の食缶ラインナップは A・B・Cの3パターン

食缶タイプ		62	80	10 l	120	142	162				
	本体寸法	Φ270×155	Ф285×195	Ф290×220	Ф295×245	Ф305×270	Ф315×305				
A 型 (従来品) 普及型	イメージ										
	価 格	¥6,400	¥6,700	¥7,000	¥7,300	¥7,700	¥8,400				
	本体寸法	Ф320×140	Ф315×165	Ф315×200	Ф315×235	Ф315×275	Ф315×313				
		共通蓋 新規格 深型蓋(大) Φ333×H:25mm									
B型 (全蓋共通)	イメージ			THE PARTY OF THE P							
	価 格	お問合せください	お問合せください	お問合せください	お問合せください	お問合せください	お問合せください				
	本体寸法	Ф270×160	Ф270×185	Ф270×225	Ф315×235	Ф315×275	Ф315×313				
C 型			共通蓋 (小)	⊅288×H:15mm	共通	蓋 新規格 深型蓋(大)	Φ333×H:25mm				
(セハ°レート型) ●6~10ℓ ●12~16ℓ	イメージ						THE PERSON NAMED IN COLUMN TO PERSON NAMED I				
	価 格	お問合せください	お問合せください	お問合せください	お問合せください	お問合せください	お問合せください				

共通蓋





新規格共通蓋は25mmの"深さ"が自慢。 ●運搬時などの振動でも外れにくくなっています。 ●オプションの各アイテムの使用にもしっかりと対応。

蓋の表面は、平坦でグラつかなくなりました

新規格共通蓋は、ツマミを凹部に 収納でき、グラつき無く平坦に置く ことができます。

配膳時は食缶の受皿となり収納場所 にも困りません。また、こぼれた 食材をキャッチし衛生的な配膳で 安心できます。



オプション一楽らくスタックシリーズ

スタック平蓋 スタックボール



食缶の内部に収容することにより、保冷材・保温材の利用、 トングやお玉などサーバー類の収納、調味料や少量の食品 の運搬などを衛生的且つ安全におこなえます。

楽らく新提案

楽らく食缶と楽らくスタックシリーズで、 多様な配膳が可能です

1) スタック平蓋で保冷・保温——

冷たい食事は冷やして、温かい



2) スタックボール、スタックポットで食事の提供── 少人数クラスの主菜・副菜を汁物を入れた食缶に



A 型: 従来品で、蓋は各サイズ独立した寸法となっています。(互換性無し) B型:全サイズ深型蓋(大)の共通蓋となっています。 C 型: $60\sim100$ は深型蓋(小)、 $120\sim160$ は深型蓋(大)の大・小2とおりの共通蓋で使い分けが出来ます。

共通蓋・楽らくパン函 (近日発売)



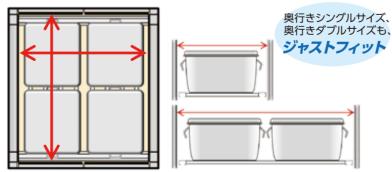


POINT!

ココが違う

学校給食専門 = 厨房機器メーカーが作ったパン箱

消毒保管庫専用の**「食器かご」と同じ寸法**に作ったパン箱です。 1)消毒保管庫へ無駄なスペース無く収納することが可能。 2)消毒保管スペースにジャストフィットして消毒温度ムラを解消。



容量・寸法の適正化

35人学級対応---用途に合わせて3サイズのラインナップ

規格	対 象	容量 (Q)	本体寸法 (mm)	重量 (kg)	価 格
パン函 (小型)	35人 級用	22	400×370×180	1.9	お問合せ
パン函 (浅型)	40人 級用	24	400×370×200	2.0	お問合せ
パン函 (深型)	45人 級用	29	400×370×230	2.2	お問合せ

重なるパン箱――楽らく収納



<u>本体を重ねることができます</u>

安定感抜群で重ねたままでも消毒保管庫へ収納可能。

- [重なり寸法] ● 小型 10コ重ね:約72cm、

> 5コ重ね:約42cm ● 浅型 10コ重ね:約74cm、 5コ重ね:約44cm ● 深型 10コ重ね:約117cm、

5コ重ね:約64.5cm

持ちやすい――固定取手

固定取手を採用――持ち運びしやすくなりました

取手は固定式で、握り部はΦ10mmの大径丸棒と なっています。こどもの手にマッチして握りやすく、 重い食品の運搬時もくい込まずに運びやすくなってい ます。



多様性に適合

パンだけでは無く、ご飯やおかず類の配函にも最適

収容できる食品はパンだけでは無く、ご飯やおかずの配函運搬にもご利用できます。 角型容器の収容効率は丸型容器の約2倍近くで効率的で多様性に富んでいます。 ※オプションで内側フッ素加工もできます。

~学校給食専門~

給食現場と厨房機器メーカーと食器メーカーが ノウハウを出し合って誕生した『給食専用』トレイ!

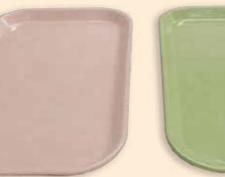
SES型トレイは、三信化工の FRP製工スタートレイシリーズ を学校給食用にアレンジした 『究極』の"学校給食専用トレイ" です。

カラーは食事を引き立てながら 清潔感あふれるスクールピン ク・グリーンの2色をご用意しま





「もう少しなんとかならない?」 何とかしました!





POINT!

『学校給食専用トレイ』6つの特徴

収納

消毒保管庫への収納性抜群!

消毒保管庫への収納性に対して、トレイ面積を極限まで高めた業界初の学校給食のための 専用設計トレイです。

表面積が大きくて食器類の配置が自在!

これまでのトレイは約4:3の縦横比で大きさを変化させていました。 SES型トレイは消毒保管庫へ効率よく収まる最大表面積を追求。

3. 強度

強度にこだわり!

元々破損しにくいFRP素材に食器メーカーのノウハウで形状強化。 各部の厚みを調節することにより衝撃による破損・歪みが出にくい構造になっています。

水切れ抜群!乾燥・消毒に最適!

水切りリブを縁部と底部に合計12か所配置して、重なったトレイの間に確実に隙間をつく り、水分と熱風の通りを良くしました。重なり剥がしも楽々です。

大きくても反りにくい、歪みにくい新技術! オリジナル成形技術による歪みにくい形状となっています。

適正なリブ配置による荷重負担の軽減で安定した形状を保ちます。

汚れが目立たない!

キズや汚れが目立たない専用スクールカラーを採用。

※電子レンジでのご使用はできません。

エスタートレイ SES-40

学校給食に最適

『学校給食専用』たる条件…。

多様化するメニュー、食器アイテムに対応するべく、 給食用トレイは大きくなる傾向です。

しかし従来の規格トレイでは、サイズアップすると 消毒保管庫への収納性が悪く、無駄なスペースを 必要としたり、消毒保管庫の増設など施設整備が 必要となることがありました。

SES 学校給食専用トレイは、消毒保管庫や食器 配置にベストマッチするようRe-サイズされた、究極 の学校給食専用トレイなのです。



		而也	保管庫設定		表		耐薬	品性		漂E	自剤	電子	耐	作業性						
材	商品名 熱材質(略号) 温度			管庫設定	管庫設定	耐熱温度を開設定	管庫設定	比重	表面硬度	酸	アルカリ	シンナー	食用油	酸素系	塩素系	レンジ使用	耐衝撃性	重さ	騒音	落下時
	スタートレイ SES-400 〈FRP〉	130	85 } 90	1.5 (水に沈む)	比較的硬い	0	0	0	0	0	0	×	破損しにくい	やや重い	ややうるさい	ほとんど壊れない	熱硬化性で 熱消毒で変 形しにくい。 〈着色剤〉 コーヒー 梅干し			

エスタートレイ	寸 法(mm)	重 量(g)	カラー	40枚重ね 高さ (mm)	表面積 (cm²)	価 格
SES-400	390×235×18	210	スクールピンク、 スクールグリーン	193	632	1850

※価格は予告なく変更される場合があります。ご検討の際はお確かめください。

SNやわらかグリップトング 全長 240mm ステンレス製 ¥1,200

NEW SNやわらか グリップトング (近日発売) 意匠登録申請中

かなりやわらかい

<u>疲れずに、扱いやすい</u>

こども達が何度食材をつかんでも大丈夫なよう、 素材から見直してトングの反発をやわらかくしました。 低学年の児童でも簡単に配食できます。

※握り部の反発係数は脅威の0.71kg(自社調べ)



つかみやすい

先端のバイト部は新たに考えた「ヨモギ型」採用

先端の意匠は新設計「ヨモギ型」――ヨモギ葉の形状で丸く 滑らかに仕上げていますので、児童が安全・安心に利用できる ようになっています。

ヨモギ葉の形状は接触面が広く、元々食品ををつかんだ際に 滑り落ちしにくい形状にプラスして、緩やかなラウンドプレス 加工が児童・生徒の食品のつかみやすさをサポートします。



【従来型トング】 プレス型で金属の切れ端 と食材の抵抗で掴む。



様々なベクトルに 対してグリップする 力が働くため、少し の力で食品を掴む ことができます。

ヨモギ型トングは、

【ヨモギ型トング】 押し抜き型で接触面のラウンド形状 と爪先で食材を掴む

衛生的

「へのへの加工」で食缶・バットにちょい置き

トングに新発想「へのへの」加工を施しました。

配膳の最中にちょっとした箸休め・・・ 食缶やバットの中に置いてしまうと、トングが食品と接触して 持ち手が汚れてしまう。

そんな悩みを解消するのが「へのへの」加工。 バットのフチに「へのへの」部を掛けて置くと、バットの中へ滑り 落ちないようになっています。

へのへの加工



バットへちょい置き

へのへの加工がバットのフチに掛かってスベり落ちません。



洗いやすい一体成形

本体はプレス式で突起などの無い形状となっています。 スポンジなどで簡単にキレイに洗浄できます。

- ●バネなどの部品の使用は無く、分解する必要はありません。
- ●本体補強のラウンド加工も折り目がなく、隅々まで洗えます。 ●スリットやプレスくぼみが無く、汚れがはびこることがありません。

丈夫で長持ち

板バネ部から先端までラウンドプレス加工

素材をやわらかくした分、強度を出すために板バネ部から 握り部分にラウンドプレス加工を施し、強度と耐久性をUP。



販売代理店募集中

給食設備の整備事業をお考えの事業者さま、 新日本厨機に興味をお持ちいただける事業者さま、 ぜひ弊社までお問い合わせください。

弊社は"厨房機器"および"厨房備品・什器類"を 販売していただけるパートナーを募集しています。

☎電話によるお問い合わせ

TEL.03-3734-8171

受付時間:9:00~18:00(土・日・祝日・年末年始を除く)

SNC 新日本厨機株式会社

◆お問い合わせ

本社·首都圏営業所

〒144-0053 東京都大田区蒲田本町1-4-1 TEL 03-3734-8171 FAX 03-3734-0401 https://www.snc-corp.co.jp/

TEL: 045-913-7733 TEL: 042-705-8636 千葉営業所 TEL: 043-243-1873 城 北 営 業 所 TEL: 03-5831-8370 埼玉営業所 TEL: 048-872-8881