

コンビニエンスストア・飲食店・ホテル・社員食堂・学生食堂・保育園・病院・老人ホーム・異業種店舗など  
日本国内、海外(アメリカ、ロシア、オーストラリア、韓国、台湾など)へ導入中

厨房機器が  
1台に集約



電子レンジ





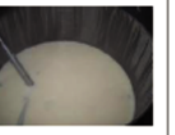
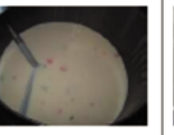
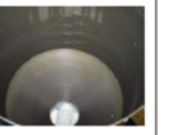







ガス厨房器具

ピッチャー

ケトル

弊社商品利用の場合  
解凍・加熱・保温(8時間)  
消費電力料金：約30円  
作業時間：仕込み3分  
販売時間：5秒/1杯

煮詰まりや焦げ付きが無い為、廃棄処理となる食材費を低減。デリシャスサーバーは湯煎式ウォーマーの6分の1以下に廃棄を低減。

	スタート	60分後	90分後	100分後	130分後	150分後	
 弊社商品							<ul style="list-style-type: none"> <li>焦げ付きは一切無し</li> <li>食材を人数分定量供給</li> <li>残り無し</li> </ul>
 ウォーマー							<ul style="list-style-type: none"> <li>焦げ付き多数</li> <li>スープ劣化・食材沈殿</li> <li>食材ロス多数</li> <li>焦げ臭くなって終了</li> </ul>

## コストメリット

- 人件費の削減(自動調理の為)
- 原材料費の削減(定量供給と酸化防止機能により破棄量が激減)
- 設備費の削減(省スペースで店舗展開が可能)
- 間接費の削減(1日の電気代約30円)

## 新メニューで売上増進

- いままで調理や保温に手間と費用がかかっていた新規の具材のメニューもお気軽に導入できます。

## 国際特許・豊富な対応メニュー

世界特許のロータリーエンジンにより吐出時の空気混入を完全シャットアウト！外気に触れません。

特殊攪拌技術により、食材の形状を損なうことなく最後の1杯まで具を均等に取り分けます。

あらゆる食材に対応しますので、レトルト食品、冷凍、フリーズドライなどメニューのバリエーションを増やすことが可能です。



食品衛生規格  
米国・「NSF」



電気安全規格  
米国・「UL」

## 食品劣化比較

スープやおかゆなど、従来の提供システムでは3~4時間が品質保証の限界と言われてきました。

デリシャスサーバーで保温した食品は8時間の耐久試験で、作りたてと変わらない品質を保ちました。

## オプション

カラーにおいても、お客様のご要望により対応いたします。カスタム変更やOEM契約による外形変更も可能です。

## 導入の負担なし

- お客様のご計画に併せてリース提案もさせていただきます。(食材とあわせての提供もさせていただきます)
- 100V電源で動作するので、どこでも設置可能。(カウンタースペースでの販売が可能です)
- どなたでも簡単に扱えます。(アルバイト・パートの方でも簡単)

## 組立・分解かんたん

食品が接する部分は全てツールレスで分解・組立が出来ます。

また各パーツは大きく、初めての方でも分解・組立に戸惑う事ありません。一人で最大300食の供給が可能ですので学校や工場の食事時間やイベントなどに最適です。



## 省スペースでの店舗運営

本製品導入でわずか1坪(3.3㎡)からの狭小スペースから店舗が運営可能です。移動販売車での運営には最適です。



Internet Japan

株式会社 インターネットジャパン

〒101-0051 東京都千代田区神田神保町2-14朝日ビル11F

TEL 03-5215-2585 FAX 03-5215-2586

http://www.it-japan.co.jp/ fair@it-japan.co.jp