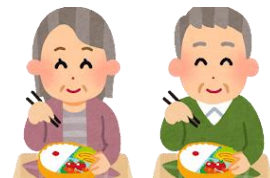


冷凍弁当加熱保温庫 ミールウォーマー MW-100

- 弁当を並べてスイッチを入れるだけの簡単操作！
- 弁当(20食～30食)が約120分で加熱完了！(※)
- 素材の味と見た目を損なわずふっくらサクサク！



(※)弁当のサイズによって収納個数・時間は変動します。



冷凍弁当を各段にセットし電源スイッチを入れるだけで加熱スタート！設定した時間を経過すると自動で保温に切替わります。

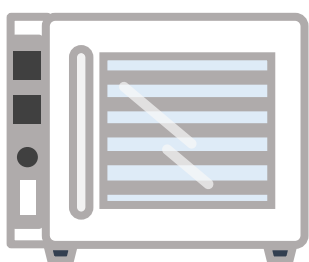
◎加熱時間・加熱温度・保温温度は任意で設定可能です。

【設定範囲】 温度：60℃～110℃/1℃刻み
加熱時間：最大300分(5時間)/1分刻み

★機器の詳細はホームページでご確認下さい。
こちらのQRコードをかざして下さい。



◎スチームマシンとの比較



ミールウォーマー

【設定】加熱温度：100℃
タイマー：120分
1段あたり：6個収納
【トレーサイズ】W360×D480
(棚ピッチ80)

※予熱不要/タイマー設定 ⇒ 1分刻み(最大5時間)
給排水・水分拭取り不要



スチームマシン

【設定】加熱温度：90℃
タイマー：120分
1段あたり：4個収納
【トレーサイズ】W335×D315

※予熱が必要 ⇒ 約25分で75℃/タイマー設定 ⇒ 2時間毎
給排水・水分拭取りが必要

【ミールウォーマーとスチームマシンの仕上がり比較】



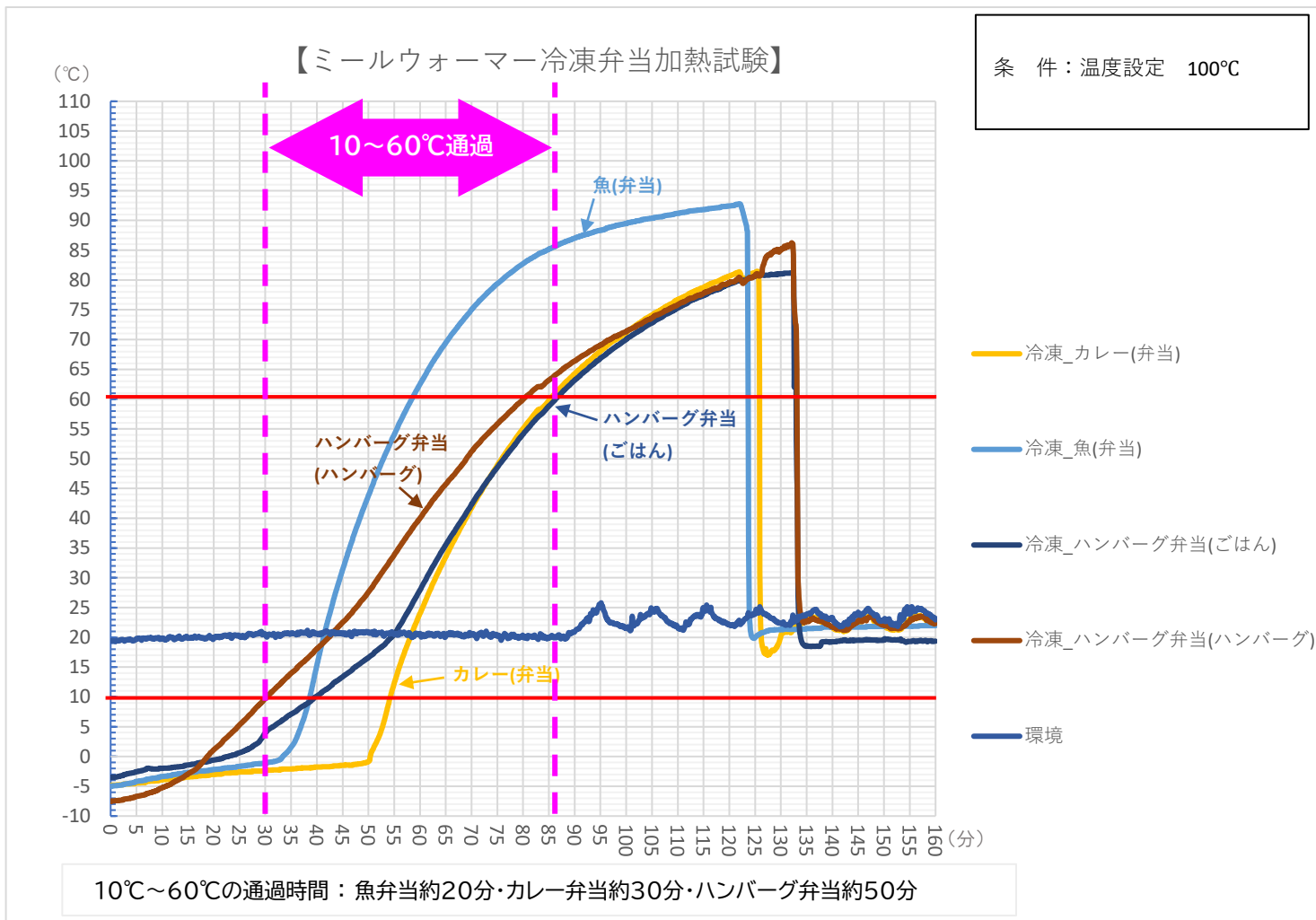
- ①白身魚のフライ・ブロッコリー
- ②ゴーヤチャンプルー・から揚げ
- ③ご飯

①【白身魚のフライ】※きざみ食
ミールウォーマー ⇒ バタ付きなくサクサクしている
スチームマシン ⇒ 衣が白く変色し、バタ付いた食感

②【ゴーヤチャンプルー】
ミールウォーマー ⇒ 見た目も味も良い
スチームマシン ⇒ ゴーヤが色落ちし、水分が出ている

③【ご飯】※通常
ミールウォーマー ⇒ 変色と乾燥あり
スチームマシン ⇒ 変色・乾燥なし、ふっくらしている
※半粥・全粥はミールウォーマーでも良い

◎種類別弁当の加熱温度試験



◎導入事例

施設名	住宅型有料老人ホーム〇〇	導入の経緯	従来のクックチル方式では、盛付けや食器の洗浄など人手不足で対応が厳しくなっていた。また食材の高騰によりコストの削減も限界になっていた。冷凍弁当を導入する事で人件費が大幅に削減でき献立の作成も不要になる。調理や洗浄が不要になる為、光熱費も削減でき、長期保存が可能なので、食材の廃棄ロスもなくなり、コスト削減に繋がる。あらゆるコストを削減し、持続可能な施設運営の為、導入を決めた。
住所	沖縄県 うるま市		
施設の種類	有料老人ホーム		
食事の提供	朝食・昼食・夕食		
食事の種類	一般食・刻み食・ペースト食など		
お弁当のサイズ	180×140mm ※1段に6個収納		
1人前の容量	約230g	使用の感想	温風で均一に加熱でき、品質も良い。スチームタイプでない為、清掃等煩わしいメンテナンスが不要。操作はとても簡単で専門知識がない職員でも対応でき、給食サービスに対するストレスが大幅に軽減された。電源は100Vの為、どこでも設置可能で特にユニットタイプは厨房から配食する手間が減った。食事のクオリティを維持しつつ、作業が大幅に軽減され問題解決に役立っている。
食数	50食		
設置台数	2台		
加熱温度/時間	100℃/約120分		
保温温度/時間	60℃/30分まで		
調理スタッフ	導入前:2名 ⇒ 1名		



○スチーマーで加熱した場合、お弁当に水滴がつく為、拭き取りなど手間が掛かる。



○ミールウォーマーで加熱した場合、お弁当に水滴がつかない為、拭き取りなど手間が掛からない。



○100V電源で使用可能な為、厨房以外でも設置可能で使い勝手が良い。