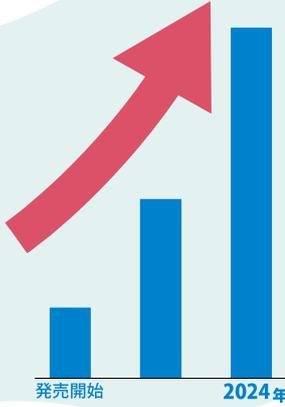


期間限定 2025年3月31日まで

- 介護事業者様向け - とろみサーバー 無料お試しキャンペーン

導入施設急増中 とろみサーバーが選ばれる理由

- ✓ 高い品質のとろみを抽出※1
- ✓ 作業負担、作業時間の効率化
- ✓ 急な水分補給にも対応



※-1 タマやムラがほとんどない状態のことを指します。ご利用状況により、タマやムラが発生する可能性があります。



とろみサーバーとは

ボタンを押すだけでとろみづけをサーバーにおまかせ！とろみ調整食品を量る手間がなくなり使いすぎを防ぎます。医療、介護の業務改善、安心・快適な食事づくりをお手伝いします。

豊富な抽出パターン！

業界唯一！※-2

量

×

粘度

×

飲料

・まとめ取り
(推奨 1.5L)



・1杯取り



(とろみ飲料120ml～、とろみなし飲料90ml～。1ml刻みで設定可能)

・粘度3段階

・とろみなし飲料

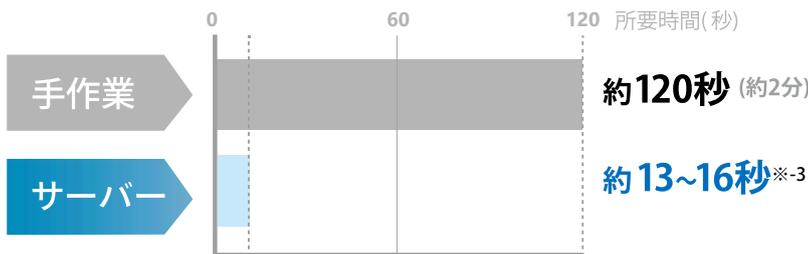
・お好みの飲料3種類

(HOT & COLD)

・おいしい水、お湯

※-2 とろみサーバーにおいて、2024年2月現在(当社調べ)

とろみづけの所要時間を大幅に短縮



■とろみ飲料1杯をつくるためにかかる時間(風商事調べ)

※-3 COLD/中間の粘度/120mL抽出時。抽出する飲料によって、秒数は異なります。

あらかじめ設定した飲料温度で提供します。お湯を沸かしたり、飲みごろ温度に冷ましたり、とろみづけに関わる時間も削減できます。パウダー飲料なので茶殻の後始末もありません。

動画を
チェック!

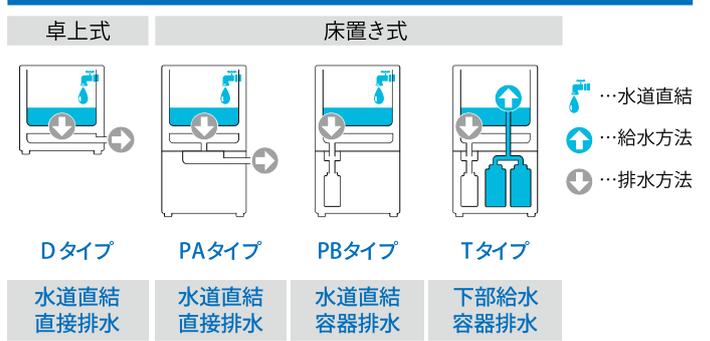


https://youtu.be/FDIL87m-z_E

仕様

HTC-1046LTR	卓上式		床置き式	
	Dタイプ	PAタイプ	PBタイプ	Tタイプ
タイプ	水道直結 / 直接排水		水道直結 / 容器排水	
給水方式	水道直結 / 直接排水		水道直結 / 容器排水	
飲料種類	パウダー飲料 3種 / ところみ調整食品 1種			
HOT能力	タンク容量 5.6L 給水温度 20℃ 80mL / 杯約 400杯以上 (抽出温度 70℃以上)			
COLD能力	冷却タンク内冷水パイプクール式 タンク容量 4.9L 給水温度 25℃ 80mL / 杯約 180杯以上 (抽出温度 10℃以下)			
原料容器	パウダー原料: 約 800mL×4個			
冷凍サイクル	全密閉型コンプレッサー (冷媒 HFC-134a 70g)			
消費電力	給茶部: AC100V 50/60Hz 1,040W 冷水部: AC100V 50/60Hz 145/150W			
製品寸法 (mm)	幅 450×奥行き 515 高さ 880		高さ 1,530	
製品質量	37Kg	53Kg	54Kg	61Kg
付属品	洗い替え用お手入れ部品 (ところみ調整食品用ミキシングホールセット、集合ロートセット、排水皿セット)、ピッチャー、攪拌用泡だて器、内部フィルター			

設置場所を選ばない4つの給水・排水タイプ



まとめ取り 付属品



※-4 間口(高さ約145mm)に入る大きさであれば好きな容器をご利用いただけます。

原料

パウダーだからお湯にも水にもサツと溶けます。

※パウダー飲料は推奨商品をご使用ください。
 ※ところみ飲料に使用できるパウダー飲料の種類は営業担当までご確認ください。



紙コップ

一緒に紙コップのご利用をおすすめしています。

色分けにより粘度の識別が容易になります。
 ■うすめ ■中間 ■濃いめ □ところみなし



まずはお気軽にご相談ください。モニターのご相談も承り中です。

ところみサーバーの操作方法や設置事例、導入方法などの詳細をお伝えします。

お問い合わせは

フリーダイヤル **0120-233-670**

受付時間 9時から17時まで (土曜日曜、お盆・年末年始等弊社休日を除く)

Email: **kansai@chikiri-ya.com**

ちきりやグループ 関西茶業株式会社
 〒531-0074 大阪市北区本庄東 3-10-25
 Tel.06-6372-2201 Fax.06-6373-0374
 [担当] 竹野・川嶋