

おいしい笑顔は
働きやすい厨房から。



服部工業株式会社

カスタマーサービス本部

イーハットリに至急!

☎ 0120-181249

フリーダイヤル
FAX 0120-842860

✉ info@hattorikogyo.com

本社 〒444-8691 愛知県岡崎市羽根町字若宮30番地

Vol. 27

Vol. 27



今、厨房に求められていることは？

おいしい食事を作るために必要なこと。それは、働きやすい厨房であることです。

どなたも笑顔で安心して、スムーズに働ける環境を整え、保っていくには

現状の問題点を客観的に見つめることが大切です。

例えば、暑すぎること、作業ボリュームにムラがあること、清掃が大変なこと、…。

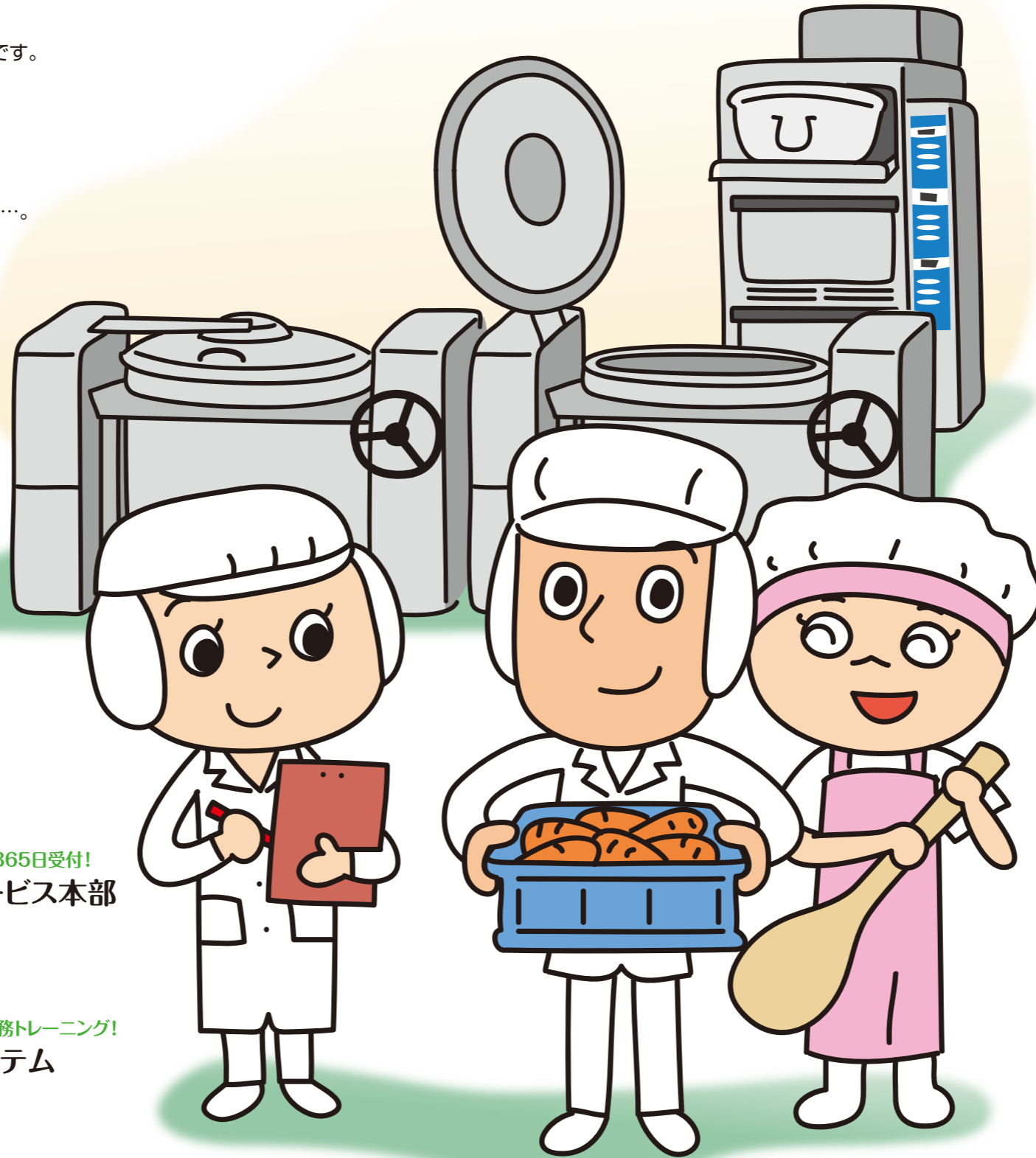
作業効率や安全性、衛生管理などの問題を一つ一つ改善していけば

厨房はより働きやすくなり、スタッフの皆さんの健康と

長期的な安定確保につながります。

ハットリでは、多彩な厨房商品やサポート体制をご用意し、

作る人から食べる人への笑顔のリレーを応援しています。



厨房を笑顔にする ハットリの解決策 6

I 暑くないから働きやすい!
涼厨^{スズク}シリーズ
P.4~5

I ご要望を電話で24時間365日受付!
カスタマーサービス本部
P.52

II プロの目で選んだベストな組合せ!
ガス回転釜パッケージ
P.18~21

V 熟練の専門スタッフが実務トレーニング!
研修・派遣システム
P.53

III 笑顔あふれるスマートな計画調理へ!
クックチル調理システム
P.44~45

V 現場経験を活かしてご提案!
厨房のトータルプランニング
P.53

INDEX

涼厨 ^{スズク} シリーズ	4
回転釜	
回転釜の選び方	6
ガス回転釜・固定釜	8
ガス回転釜パッケージ	18
蒸気回転釜	22
電気回転釜	26
自動攪拌器	28
釜関連製品	32
釜オプション	36
炊飯機器	
炊飯器の選び方	40
クックチル調理システム	44
スチームコンベクションオーブン	46
ブラストチラーフリーザー	48
その他の厨房製品	50
服部工業について	
お客様サポート体制	52
企業姿勢	54

本冊子の価格は全て税抜表示となっています。

※本冊子に掲載の製品は品質向上のため、予告なく仕様・価格の変更を行う場合があります。

※商標「涼厨」^{スズク}「風」は、大阪瓦敷(株)の登録商標です。