

涼しいから働きやすい。空調コストも安くなる。 少し先のことまで考えたら、 やっぱり「涼厨®」シリーズです。

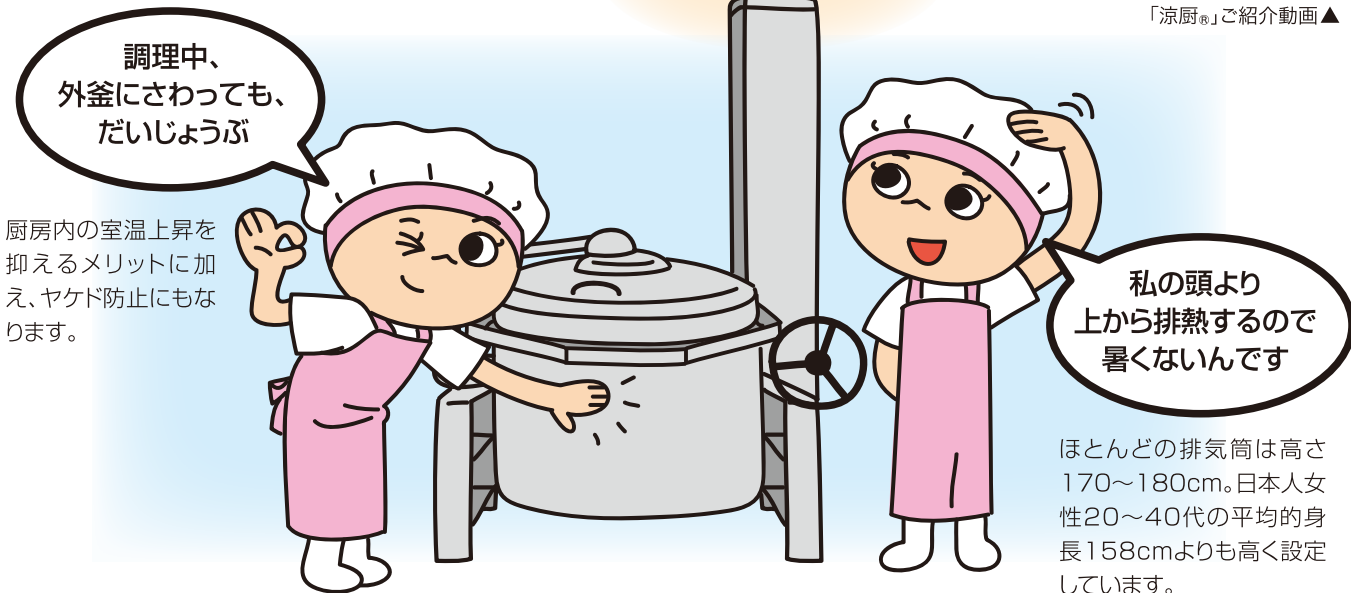


夏の厨房の暑さに耐えきれず、調理スタッフさんがやめてしまう話を耳にします。新人さんにまた初めから仕事を教えるよりも、今いるスタッフの皆さんがいつも笑顔で働ける、涼しい環境を整えた方がはるかにオトク。教育費や求人費が抑えられ、何よりも作業の正確性や効率が上がります。「涼厨®」シリーズなら、機器前の室温をいつも25℃以下に保てるので調理中も快適。空調負荷は約30%削減でき、中長期的に見ても賢い選択です。

ハットリ「涼厨®」シリーズの特長



「涼厨®」ご紹介動画▲

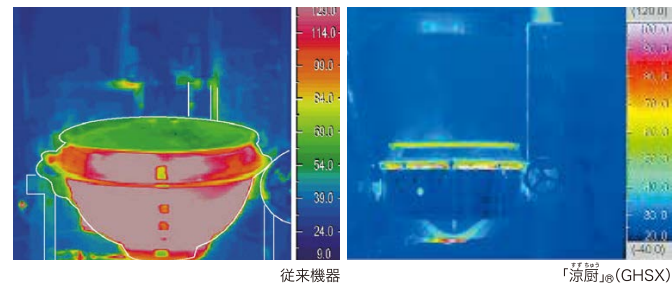


厨房内の室温上昇を抑えるメリットに加え、ヤケド防止にもなります。

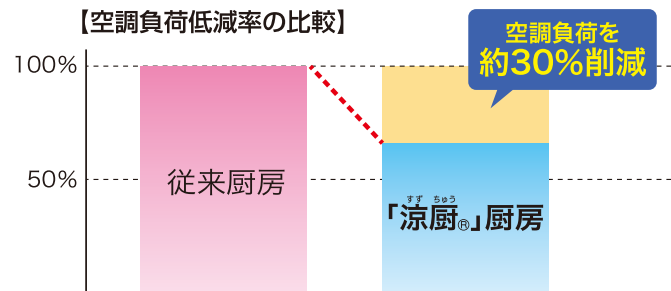
ほとんどの排気筒は高さ170~180cm。日本人女性20~40代の平均的身長158cmよりも高く設定しています。

熱伝導を抑える低放射型なので 外釜の温度が低く、ヤケドしにくい

【サーモグラフィの機器表面温度比較】



排気筒から熱を集中排気し、 空調負荷を約30%削減



※シミュレーション条件◇計算モデル:学校給食厨房(縦18m×横8.5m×高さ2.5m)◇換気方式:置換換気方式◇給気量:40kQ◇機器条件:回転釜5台、立型炊飯機4台、オープン1台、ガステーブル1台。ただし、「涼厨®」は回転釜と立型炊飯機。オープン、ガステーブルは共通仕様。(出典:空調和衛生工学会学術講演論文集09.9「西川、大森ほか」より抜粋)

- 焦げ付きにくいから掃除が手軽
- 高効率仕様なので作業時間短縮、CO₂削減

ハットリ「涼厨®」シリーズのラインナップ 低放射で快適! 高熱効率で省エネ! 地球温暖化ガスも削減



煮物・汁物・炒め物に大活躍

低放射高効率ガス回転釜 HTK/OH/OH2/GHSX

- 業界最高約65%の高熱効率を実現したHTKが新登場! ガスのランニングコストを約40%も削減可能。
- 業界最小、容量55ℓの低放射回転釜GHSX-26もご用意。
- 内釜の熱分布を均等化し、多様な調理に対応。



OH2 <わしくはP.8へ>



50℃~240℃まで自動温度調節

ガスフライ釜 HF/HF2

- 天ぷらやフライはもちろん、煮物・汁物・炒め物もOK。
- 調理内容に合わせて50℃~240℃まで自由に温度設定。
- 火災を防ぐため、油が危険温度に達したら自動消火。



HF2 仕様はP.12へ

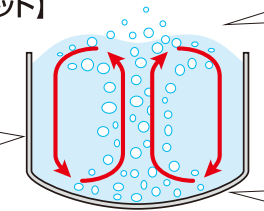


寸胴形状でだし取りに好適

ガススープマスター GZT-LW2

【寸胴形状釜のメリット】

釜が深く側壁が垂直なので、対流のストロークが大きく優しくなり、アクが液面に集まって除去しやすい。



釜の口が狭いため、水分の蒸発面積が狭く、効率よくダシが取れる。

半楕円の丸底は対流が発生しやすく、熱伝導の効率も良い。



GZT-LW2 仕様はP.12へ



業界初! 蒸気式の低放射タイプ

低放射蒸気回転釜 RHST-LW

- スープ、シチュー、茹で物、蒸し物など 焦げ付きにくい蒸気式ならではの調理に大活躍。
- 内釜・外釜にも耐食性に優れた高級ステンレスを採用。
- ステンレス一体成形のフタは密着性に優れ、衛生的。



RHST-LW <わしくはP.22へ>



連続炊飯しても暑くならない

プレミアム立型炊飯機 涼風炊 LG-000

- 本体二重構造&低放射設計により、炊飯中の排熱を上部から集中排気。
- 一日に何度も炊飯する厨房におすすめ。



LG-000-150 <わしくはP.40へ>

※商標「涼厨®」「涼」は、大阪瓦敷(株)の登録商標です。