

Vesta 「人手不足解消!簡単操作で誰でも自動攪拌 調理が可能に!」

スープやソース、シチューなどの加熱調理に最適です。

独自構造による間接加熱方式を採用していることから釜全体を効率よく加熱します。HEK-VPモデルは、加熱温度、時間を正確にコントロールすることから誰でも簡単安全省エネ構造。攪拌羽根も簡単に取り外しできるため衛生的です。ボイラー設備

に攪拌調理が可能(T・T管理・HACCPデータ保存対応) 不要で大掛かりな配管設備は必要ありません。



タッチパネル表示



HEK-VPモデル機能

- 電気式間接加熱方式
- タッチパネル方式
- 攪拌プログラム 9個(追加可能)
- 温度・時間設定(標準装備)
- 最高設定温度(120度まで)
- 自動攪拌・速度設定(標準装備)
- 攪拌オートリバース
- 自動給水機能(標準装備)
- 自動傾動
- 連結設置可能で省スペース
- ハンドシャワー
- 斜め調理可能
- HACCPデータ保存(標準装備)
- フットペダル(オプション)

仕様表

型式	容量	電源	消費電力	製品寸法・間口×奥行×高さ(mm)
HEK-VP40	40	三相200V、50/60Hz	11.4kW	1047×720×900 / 1535
HEK-VP60	60		14.4kW	
HEK-VP80	80		17.5kW	1154×720×900 / 1535
HEK-VP100	100		26.8kW	
HEK-VP150	150		36.6kW	1360×720×900 / 1535
HEK-VP200	200		47.4kW	
HEK-VP300	300			1560×720×900 / 1535

※価格はお問い合わせください。



HEK-VCモデル機能

- 電気式間接加熱方式
- ダイヤル・ボタン方式
- 攪拌プログラム 2個
- 温度調整(温度表示オプション)
- 自動攪拌(6段階速度設定)
- 攪拌オートリバース
- 自動給水機能(オプション)
- 自動傾動
- 連結設置可能で省スペース
- ハンドシャワー

仕様表

型式	容量	電源	消費電力	製品寸法・間口×奥行×高さ(mm)
HEK-VC40	40	三相200V、50/60Hz	11.4kW	1047×720×1020
HEK-VC60	60		12.9kW	
HEK-VC80	80		14.4kW	1154×805×1020
HEK-VC100	100		17.5kW	
HEK-VC150	150		23.8kW	1360×940×1040
HEK-VC200	200		33.1kW	
HEK-VC300	300			1560×1165×1220

※価格はお問い合わせください。



ダイヤル・ボタンパネル表示

回転釜に取り付ける攪拌機、 和え物専用、炒め物専用の釜をご紹介します。



調理で最も大変な混ぜる作業を効率化

電動攪拌機 NH1/NH2

- 各種スープ・ソース、炒め物、各種あん、クリーム、ジャムなどの攪拌に対応。
- 調理物に合わせて攪拌スピードを無段階で調節可能。
- 攪拌羽根は自転と公転が同じ方向に回転し、調理物に無理のない攪拌が可能。
- 首振り式と巻き上げ式の2種。ガス回転釜・蒸気回転釜の全サイズに取付可能。
- 攪拌機本体とベースの材質は、ステンレスまたは鉄製の二択。
- テフロン製や高分子樹脂製の攪拌羽根はオプション。
- 液状の物、回転負荷の少ない食材にはNH1-40またはNH2-40が好適。
- 炒め物・和え物・煮炊き物などにはNH1-75またはNH2-75が好適。

首振り式 NH1

攪拌機部分が左右に振れるようになっており、天井の低い厨房室での使用に向いています。



NH1



取付例1:
ガス回転釜GHS+NH1



取付例2:
蒸気回転釜RHST-LW+NH1

巻き上げ式 NH2

ハンドルで攪拌機部分を後方に傾けられ、攪拌羽根を取り外さずに調理物が取り出せます。



NH2



取付例3:
ガス回転釜GHS+NH2



取付例4:
蒸気回転釜RHST+NH2

※上に掲載した攪拌機はすべてステンレス仕様です。

仕様表

製品	型式	仕様	本体・ベースの材質		出力 (kW)	電源	対応回転釜	
			鉄	ステンレス			対応ガス回転釜	対応蒸気回転釜
電動攪拌機	NH1-40	首振り式	○	○	0.4	三相 200V	23-30	23-30
	NH1-75				0.75			
電動攪拌機	NH2-40	巻き上げ式	○	○	0.4	三相 200V	23-30	23-30
	NH2-75				0.75			

※価格はお問い合わせください。

人手不足を解消する自動攪拌機

涼厨®コンパクト攪拌機 NHR2-75+GHSX-30



(ドライ仕様オプション)

涼厨®コンパクト攪拌機とは?

涼厨®回転釜と攪拌機が一体化した省スペース対応の自動攪拌機。自動化、効率化、省力化を実現した環境にもやさしい攪拌機です。



涼厨®コンパクト攪拌機の3つの特長

①省スペース

従来型の攪拌機比較
間口：約 ー50cm
奥行：約 ー20cm
とコンパクト設計

②人・環境に優しい

周囲の室温が大幅低減
低輻射で熱さを感じさせない
作業環境の実現

③攪拌機仕様

耐久性に優れたステンレス製
攪拌機は巻き上げタイプ
回転はインバーター変速
ワイヤレス温度計付
スクレーパー付



このようなお悩みがあるお客様に最適です!

①人手不足、スタッフの高齢化で...

人手不足は、これからの大きな課題です。
将来を見据えて考えるのであれば攪拌機を導入する事で自動化、効率化を実現してみましょう。

②厨房環境(温度・湿度)に問題が...

涼厨®コンパクト攪拌機は、涼厨®回転釜を採用。
作業者の周囲温度を大幅に低減し夏場でも25℃以下の環境を実現します。

③生産量が増加して攪拌作業が限界...

スープ、ソース、クリーム、ジャム、餡、カレー、ジャガイモ、炒め物、ゴマ煎りなど
自動攪拌機があれば効率的に大量生産も可能です。