

NEW COOK-CHILL

○ 再加熱カート導入による ニュークックチル の流れ（例）

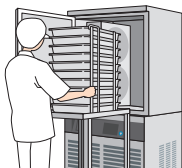
1 加熱調理

スチコンなどで芯温
75℃・1分以上、加熱しま
す



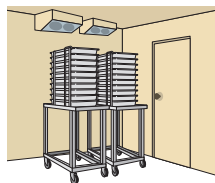
2 急速冷却

ブラストチラーなどによ
る急速冷却で、細菌の増
殖を防ぎ料理の品質を
保ちます



3 チルド保存

プレハブ冷蔵庫などでチ
ルド保存をおこないます



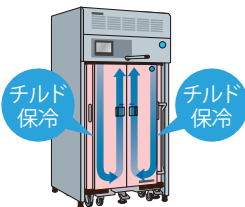
4 盛付け

チルド状態のまま、料理
を盛付けて再加熱カー
トへ



5 チルド保存

再加熱開始直前までチ
ルド保存



6 再加熱

配膳時間にあわせてタ
イマーで自動再加熱



7 配膳

再加熱完了後は、カート部を取り出してそのまま配膳できます

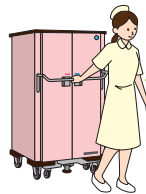
断熱カート + フレームカート

断熱トロリー

カート部は2タイプ

「断熱カート」と「フレームカー
ト」に分かれたセパレート型

一体型の「断熱トロリー」



○ 各調理方法の違い

