



ホットスタッフ

Hot Staff

特殊樹脂を温めることにより80～90℃の温度が長時間保持できるシステムです。

- ◇ HOT STAFFは、アツアツのピザをアツアツのまま、はらぺこのおなかにデリバリーすることの出来るシステムです。HOT STAFFなしだと30%も温度が落ちてしまうところを、「20分間で、たった5%程度」の温度下降しかないのです。おいしさでも販売量でも大きな違いが確認されています。
- ◇ HOT STAFFはピザを温めているではありません。また競合他社を怒らせるわけでもないのです。オープンから焼き上がったアツアツのピザの温度を下げずにおいしいままの状態でおお客様にご提供するシステムなのです。
*結果は、デリバリー時間と外気温によって多少異なります。
- ◇ HOT STAFFは、ルーティングスタンドの下においてあり、12段の極薄、超軽のヒートディスクと、専用のホットバックによって、構成されています。そして、ヒートリングプレートで、最大3枚のピザをデリバリーすることが出来るのです。開店時は、ヒートアップするのに30分必要ですが、2回目からは8分で十分に蓄熱できます。ヒートリング表示が緑色になったら、ヒートディスクを特殊なポーチに入れます。ピザをオープンから出したらすぐさまそのままの温度でデリバリー出来ます。

【概要】

最小限の電気エネルギーで、最大限の熱を蓄熱し、ピザをデリバリーする為に様々な技術を結集したシステムです。12段ヒートリンググラック120℃の温度で充熱する為に各種センサーを内装しコンピュータコントローラーを駆使した安全でコンパクトなシステム。

新ホットスタッフ



寸法	470W×300H×340D
材質	SUS430
重量	28kg
電源	A C 200V 50/60Hz
ヒータ消費電力	1.6Kw
温度制御	二重安全制御
ヒートリングディスク収納枚数	12枚
表示ランプ	赤ランプ: 充熱中(使用不可) 緑ランプ: 充熱完了(使用可能)

充熱完了のヒートリングよりプレートを取り出した場合消灯するが、20秒以内ならば緑ランプのままですが、20秒を超えた場合に再投入すると、赤ランプとなります。充熱完了まで新たに8分間必要となります。

充熱プレート



ヒートリングディスク(充熱プレート)

120℃の温度で蓄熱し、85から95℃の熱を約30分間放熱可能な樹脂製のピザ専用のヒートリングディスク。

寸法	350×t10
重量	1.1kg
構造材質	外郭 自己消化性耐熱硬質樹脂(食品衛生法準拠) 蓄熱材 95℃特殊蓄熱材料
外郭色	赤
充熱最高温度	120℃
充熱時間	初期充熱(30分) 再充熱(8分)

ヒートリングディスク



ホットバック(充熱プレート装着用デリバリー専用)

ディスクを簡便に内装し、ピザボックスを機能的に収納する優れたデリバリー専用バック。

重量	950g
材質	耐熱ナイロン綿素材
特徴	バック内にディスク収納袋(特殊ポーチ)があり、保温性が高く、脱気性能を考慮した機能的に優れたデリバリー専用バック。しかも、収納時はコンパクトに整理可能な構造になっています。

ホットバック

