

■ リヒートクッカー 冷却機能付 再加熱調理機 安全な食事を、できたての美味しさで提供できます



チルド状態の食材を盛り付けして、リヒートクッカーにセットするだけ。提供時間に追われることなく盛り付け作業を行えます。例えば、翌日の朝食を前日にセットすれば、翌朝まで保冷して朝食時間に合わせて自動再加熱。早出して調理する必要がなくなります。



チルド状態で盛り付け



設定時刻までチルド保存



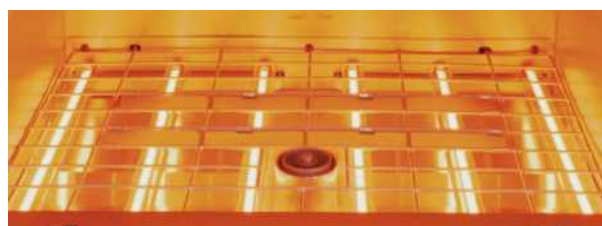
予約した時刻に自動再加熱

■ 電気式立体炊飯器“シャリプロα” 従来機より熱効率を大幅にアップ 炊き込みごはんや無洗米がおいしく炊けます



軽い角型炊飯釜

立体炊飯器では一般的な丸型の釜より持ちやすく、作業性が向上しています。



ひかり炊き(カーボンヒーター)採用

1釜あたりの電気消費量は従来機の2/3。IH式より安価でありながら、無洗米や炊き込みご飯をおいしく炊き上げます。

業務用厨房機器総合メーカー

連絡先

AIHO株式会社 AIHO (アイホー)

■リヒートクッカー 冷却機能付 再加熱調理機 安全な食事を、できたての美味しさで提供できます



チルド状態の食材を盛り付けして、リヒートクッカーにセットするだけ。提供時間に追われることなく盛り付け作業を行えます。例えば、翌日の朝食を前日にセットすれば、翌朝まで保冷して朝食時間に合わせて自動再加熱。早出して調理する必要がなくなります。



チルド状態で盛り付け



設定時刻までチルド保存



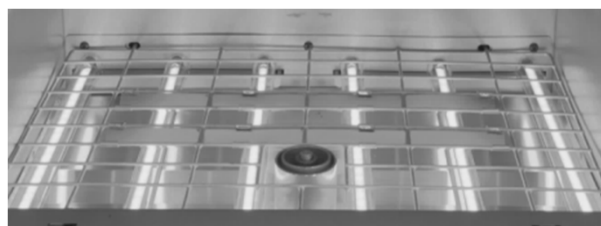
予約した時刻に自動再加熱

■電気式立体炊飯器“シャリプロα” 従来機より熱効率を大幅にアップ 炊き込みごはんや無洗米がおいしく炊けます



軽い角型炊飯釜

立体炊飯器では一般的な丸型の釜より持ちやすく、作業性が向上しています。



ひかり炊き(カーボンヒーター)採用

1釜あたりの電気消費量は従来機の2/3。IH式より安価でありながら、無洗米や炊き込みご飯をおいしく炊き上げます。

業務用厨房機器総合メーカー

AIHO株式会社 AIHO

連絡先

株式会社AIHO(アイホー) 営業推進部
東京都練馬区豊玉南3-11-3
TEL:03-3994-1670
e-mail:kumagai@aiho.co.jp