

とろみサーバー

誤嚥を防ぐ、とろみのついたお茶や水/お湯を提供します。
とろみをつける作業を自動化し、均一な粘度(LST値)を
ボタン一つで抽出します。



簡単操作パネル

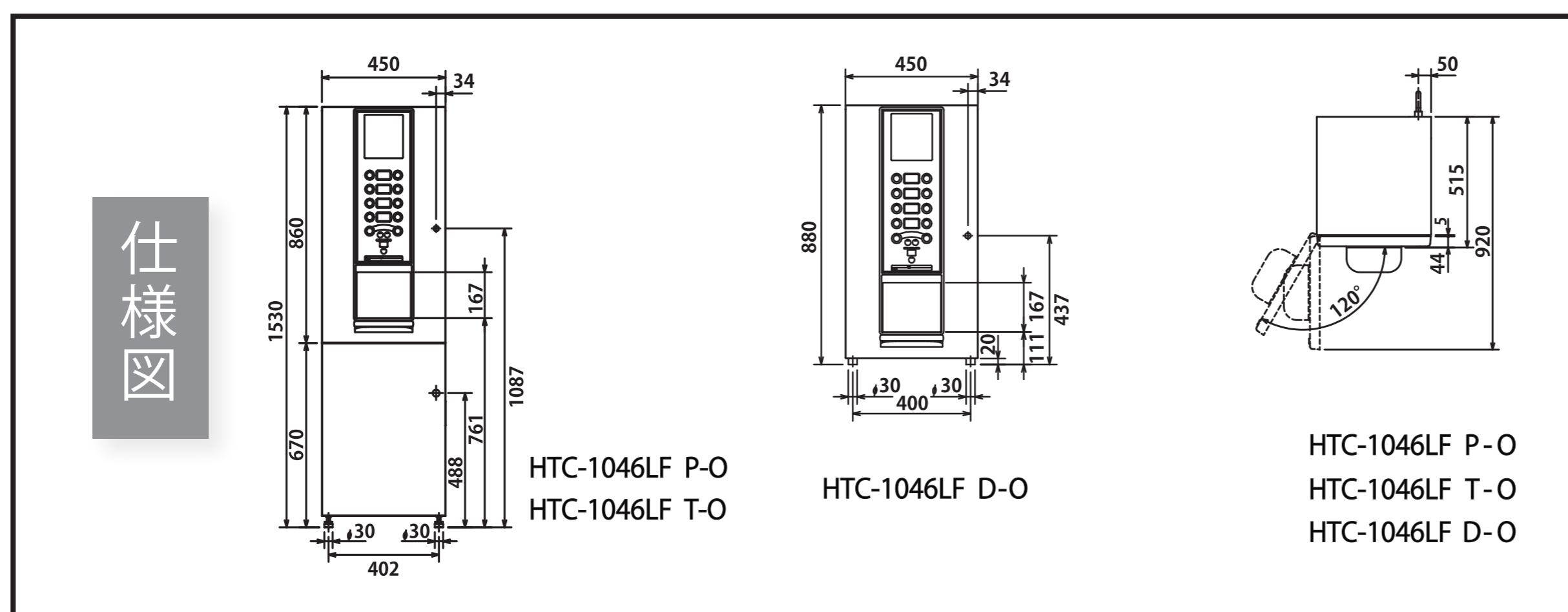
- ワンタッチでとろみ材入り飲料(段階1から3)を抽出
- フレーバー+とろみ段階を4パターンセット可能
- 通常の給茶機としても使用可能
- つまりを防止する洗浄ボタン

- ▶ 作業効率UP
- ▶ とろみ材混入量のミスを防止
- ▶ ダマ・ムラを解消
- ▶ お手入れ簡単!自動洗浄機能付き
5杯抽出ごとに1回、また1日4回まで自動洗浄の設定ができます。
- ▶ 種類豊富なフレーバー
飲料のパウダーを変えることで様々な味の飲料が抽出できます。
煎茶を始め、ほうじ茶や麦茶、コーヒー、スポーツドリンクなど、
バリエーションのある飲料の選択が可能です。



! ※飲料のパウダー、とろみ材は専用のものをご利用ください。
※抽出された飲料は、ムラをなくす為2,3回かき混ぜてください。

製品仕様			
	仕様	自立型(直結式)	自立型(タンク式)
標準価格	オープン		オープン
機種名	HTC-1046LF P-O	HTC-1046LF T-O	HTC-1046LF D-O
外形寸法	幅450×奥行515(カップ置き取付時610)×高さ1,530mm		幅450×奥行515(カップ置き取付時610)×高さ880mm
製品質量	本体部37kg、置き台部15kg	本体部37kg、置き台部25kg	本体部37kg
電源	単相100V		単相100V
消費電力	給茶機部1,040W 冷水機部175/190W		給茶機部1,040W 冷水機部175/190W
給水方式	水道直結	下部タンク給水式	水道直結(給水電磁弁内蔵)
排水方式	直接排水(オプションで容器排水も可能)	タンク式容器排水(直接排水も可能)	直接排水
沸上温度	標準 約95℃(80~98℃可変)		標準 約95℃(80~98℃可変)
冷水温度	約4℃(給水水温、採水量により変動)		約4℃(給水水温、採水量により変動)
原料容器	粉末原料 約800ml収容×4個		粉末原料 約800ml収容×4個
給水口口径	G1/2A	—	G1/2A
安全装置	漏電遮断器付き		漏電遮断器付き
付属品	鍵、排水皿エルボ、内部フィルター、カップ置台、商品ラベル、商品ラベルセット、ウォーターフィルター(浄水器)		
置台付属品	鍵、本体固定金具		—



選べるフレーバー各種

※とろみをつけるには別途とろみ材が必要となります。

- 1日1回の分解洗浄が必要です。
- 洗浄が必要な部品の予備を一式付属しています。
- 冷却用は手動給水となります。

- ### 使用用途に合わせた設定が可能
- ◇ 抽出量：50ml～200ml 1ml刻み
 - ◇ 温度：3℃～98℃ 1℃刻み
 - ◇ 原料：0.1g～8.0g 0.1g刻み
 - ◇ 攪拌時間：0秒～9.9秒 0.1秒刻み×2回転

支店・営業所は全国に72カ所
Fukushimaのサービスネットワーク
万全のネットワークで、導入からアフターケアまで安心をサポート。
お近くの支店または事業所・営業所まで、お気軽にお問い合わせください。



福島工業株式会社

URL <http://www.fukushima.co.jp/> ※カタログ・仕様図のダウンロードはホームページからできます。

- 仕様・外観は改良のため予告なく変更する場合がございます。
- 製品の色は印刷の具合で実物と若干異なる場合があります。
- 本紙に収録したものは全て当社に著作権の存するものですから、無断の複製はかたくお断りします。

【 H&C事業部 (03)3663-3053 東京都中央区日本橋馬喰町2-1-3 芳文社 浅草橋ビル3F 】

本社	(06) 6477-2011	大阪府大阪市西淀川区御幣島3-16-11
東日本支社	(03) 5835-2181	東京都台東区柳橋2-17-4
中部支社	(052) 413-2331	愛知県名古屋市中村区並木2-265
西日本支社	(092) 474-5881	福岡県福岡市博多区博多駅南6-2-27

フクシマ製品についてのお問い合わせ、ご注文は