ERECTA
TIMELESS TRUST

Reheating Carts
再加熱機器製品

もっと働きやすく、もっとおいしく、もっと笑顔に。

REHEATING CARTS

クックチル・ニュークックチル対応再加熱カート&ワゴン

SOCAMEL BY GUILLIN

再加熱カート
〈エルゴサーブ〉〈エルゴサート〉

ERGOSERV
ERGOSERT

SOCAMEL BY GUILLIN

NEW

再加熱ワゴン
〈マルチサーブ〉

MULTISERV

もっと働きやすく、
もっとおいしく、
もっと笑顔に。

病院や福祉施設における食事提供の課題である
「人手不足」と「適温で安全な食事提供」。
この二つを同時に解決するために、調理の効率化や合理化が浸透してきた今、
急速に再加熱機器の導入が進んでいます。

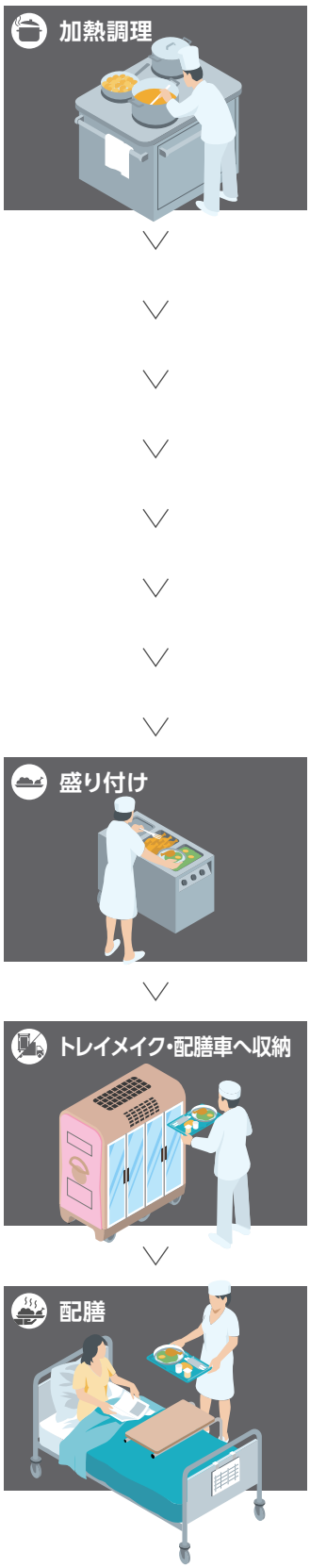
つくる人の笑顔は食べる人の笑顔につながる。
エレクターはクックチル、ニュークックチル導入のサポートから
再加熱機器の提案まで、つくる人と食べる人の両方を
笑顔にするお手伝いをします。

クックチル・ニュークックチルのプロセス

従来調理

クックサーブ

加熱調理後、温かい状態で盛り付けするシステム。調理から配膳まで一連の作業で行う。



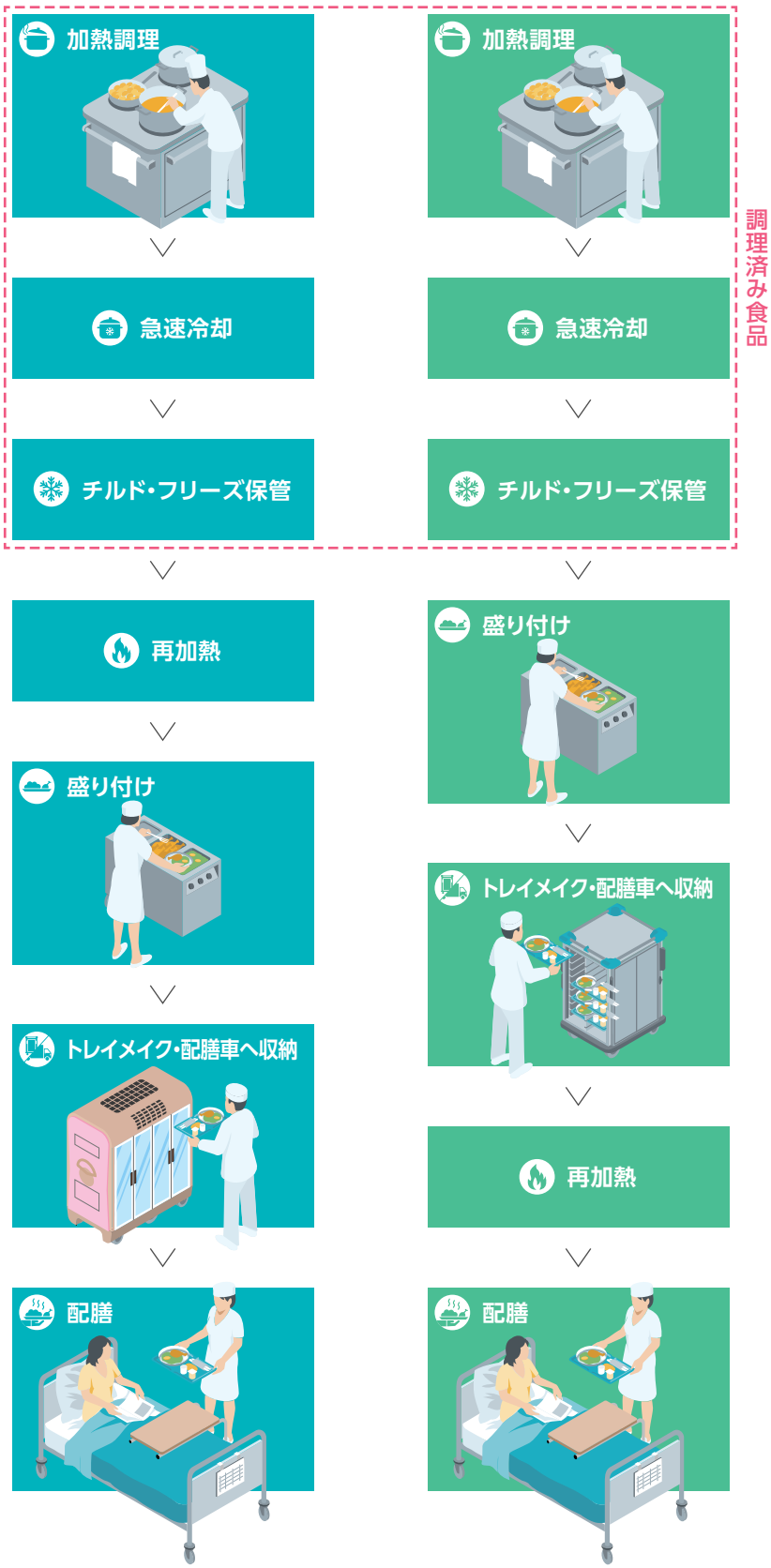
新調理システム

クックチル

加熱調理後、急速冷却。提供するタイミングで再加熱。温かい状態で盛り付けするシステム。

ニュークックチル

加熱調理後、急速冷却。冷たいまま盛り付けて食器ごと再加熱するシステム。



調理現場の効率化で、早朝勤務の負担を軽減

クックチル、ニュークックチルでは食事の準備を前倒しして行うことが可能です。早朝から調理や盛り付け、トレイメイクを行う必要がないのでスタッフは最小人数。働く人にやさしく、働きやすい職場環境を実現できます。

クックサーブ

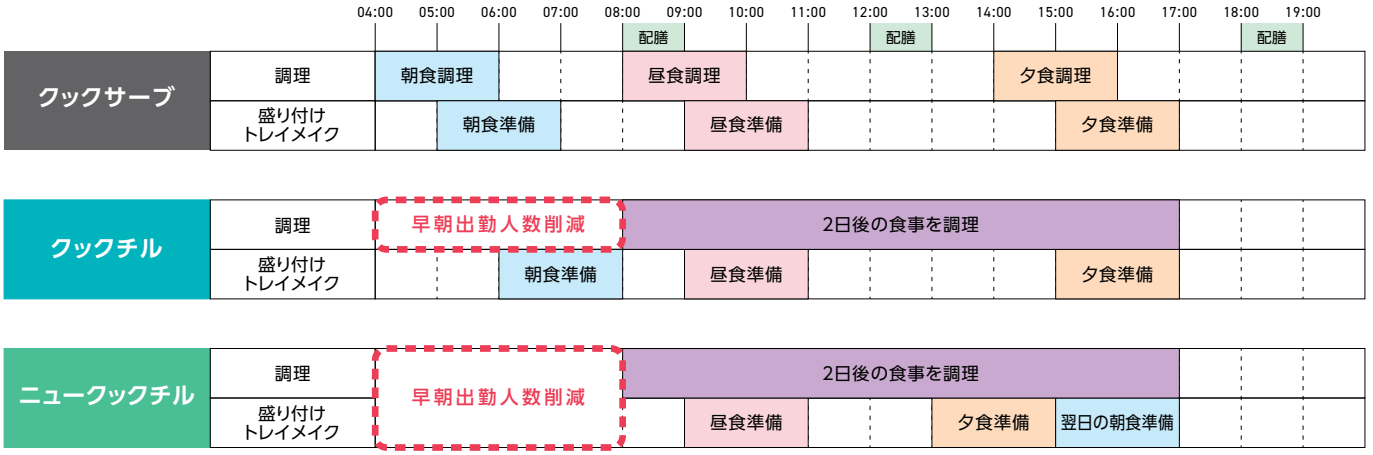
調理・盛り付け・トレイメイクと多くの作業を当日行うため、早朝勤務をする必要があります。

クックチル

当日は再加熱・盛り付け・トレイメイクのみを行います。料理は再加熱提供となるので、時間に余裕ができます。

ニュークックチル

盛り付け・トレイメイクまでを前日に行うことができ、早朝勤務は最小限に。作業時間に大幅な改善が見込めます。



安全でできたてのおいしさを提供

クックサーブ（当日調理）では、加熱後の盛り付けに時間がかかり、適温での提供が困難です。しかし、クックチルやニュークックチルなら提供時間に合わせて再加熱することが可能で、安全で適温の食事を提供することができます。

クックサーブ

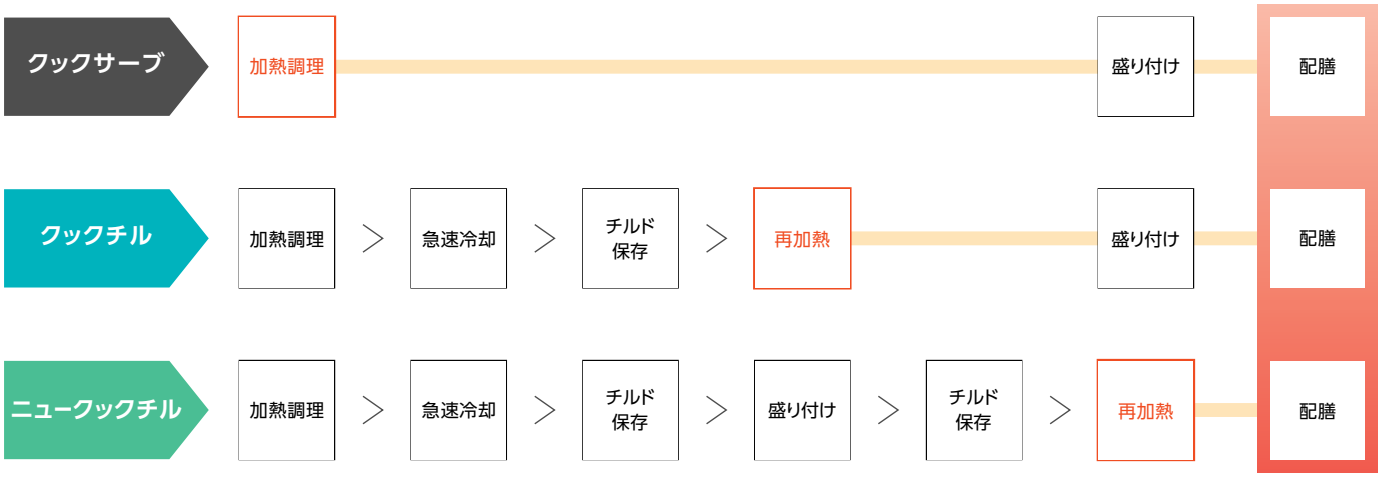
調理後に盛り付け、配膳が必要で時間がかかり「2時間以内喫食」が困難です。

クックチル

盛り付けする時間にあわせて再加熱することで温度低下が防げ、適温での料理提供が可能です。

ニュークックチル

盛り付けた状態で再加熱しすぐに配膳できるので、「調理後2時間以内の喫食」が可能。適温でおいしい食事を提供できます。



エレクターが提案する再加熱機器の3つの特長

1 提供方法で選べる

病院や高齢者施設など、様々な食事提供方法に対応した、「再加熱できる機器」をご用意しています。

食事をする場所で盛り付け・提供したい ▸▸▸ バルクタイプ再加熱ワゴン

トレイで1人前ずつ再加熱・提供したい ▸▸▸ トレイタイプ再加熱カート

※バルク：食品が盛り付け前の状態でホテルパン等に包装された状態のこと

2 動かせるから困らない

すべての機器がキャスター付きなので、厨房はもちろん、食堂やパントリーに容易に移動・設置することができます。

3 熱風循環方式を採用

国内で最も採用実績が多い熱風式。ムラのない再加熱でおいしさを再現します。熱風式のため、使用できる食器の幅が広がります。

NEW

再加熱ワゴン

MULTISERV

マルチサーブ

P7

チルド冷蔵・再加熱・盛り付け台が一体となった配膳ができるワゴンです。
ホテルパンや耐熱食器にセットした料理を再加熱できます。
食事を目の前で盛り付け・提供する食堂での運用に最適です。

再加熱カート

ERGOSERV

エルゴサーブ

P11

機器本体と配送部を切り離せる分離型カートです。
冷たい食事を盛り付け・トレイメイクしてカートにセットした後、再加熱します。
トレイでそのまま配膳できるので効率的。運営（施設）形態を問わず、幅広くご使用いただけます。

再加熱カート

ERGOSERT

エルゴサート

P11

エルゴサーブとは機器の構成が異なります。
配送部をシャトル（外装部）とインサート（トレイ収納部）に分けることができます。
分離できることでインサートはコンパクトになり、省スペースでの保管や搬送に適しています。

例）ユニット型特養

再加熱後に食堂へ運び、盛り付け・提供します。家庭的な雰囲気で食事を楽しむことができます。

ワゴンへセット

食器やホテルパンのまま、用途に合わせてチルドされた料理をワゴン内に収納

チルド保存・再加熱

予約時間までチルド保存し、時間に合わせて自動で再加熱

移動

時間に合わせて自動再加熱後、配膳する場所へワゴンのまま移動

配膳

ワゴンで盛り付けしながら配膳

例）病院・高齢者施設

前日の夜に翌朝分を準備。効率化を実現しながら現場での調整も行える、ニュークックチルの代表的な運用です。

トレイメイク・セット

チルド状態の料理を盛り付け・トレイメイクしてカート部にセット

ドッキング（結合）

トレイをセットしたカート部をステーションにドッキング

チルド保存・再加熱

予約時間までチルド保存し、時間に合わせて自動で再加熱

配膳

ステーションからカート部を取り外して移動し、そのまま病棟で配膳

例）セントラルキッチン

セントラルキッチンでインサートに食事をセットしそのまま配送できます。サテライトキッチンで機器にセットすれば、自動で再加熱し配膳が可能です。

トレイメイク・セット

チルド状態の料理を盛り付け・トレイメイクしてインサートにセット

保冷車で配送

ドッキング（結合）

配送されたインサートを予冷されたシャトルに格納

チルド保存・再加熱

予約時間までチルド保存し、時間に合わせて自動で再加熱

配膳

ステーションからカート部を取り外して移動し、そのまま病棟で配膳

再加熱ワゴン

MULTISERV マルチサーブ

NEW

作業効率化とサービス向上を両立

マルチサーブは新しい配膳のカタチをご提案。

盛り付け台が付いているので、目の前であたたかい食事をご提供。

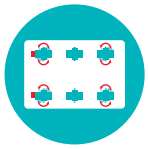
スタッフの作業効率化と施設のサービス向上が両立できます。

保温もできる ガラストップ

天板は、清掃しやすく耐久性に優れた美しいガラストップを採用しています。
保温機能により、盛り付け時も温かさを維持できます。

※通電時、保温モード中のみ

大型キャスターで らくらく移動



Φ160mmの大型キャスター採用で大容量の食事でも、厨房から食堂までスムーズに移動できます。
6輪のキャスターで、360°の方向転換もラクラク行えます。

※キャスターは4輪自在、2輪固定

バルクと食器の どちらにも対応

バルクの場合は約60食、食器の場合は約30食を再加熱することができます。

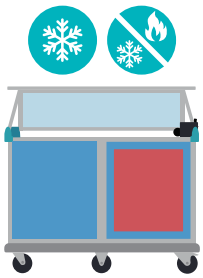
※バルク:食品が盛り付け前の状態でホテルパン等に包装された状態のこと
※食数は主菜、副菜を一食とした場合
※食器の大きさやメニューにより、対応できる食数は異なります

再加熱ワゴン

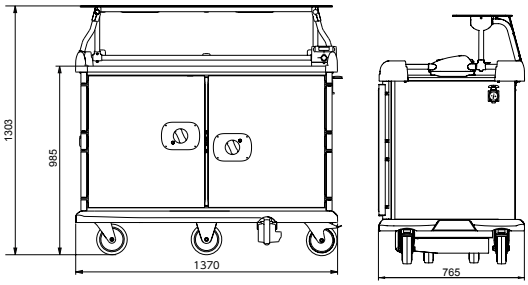
MULTISERV マルチサーブ

NEW 受注取寄 運賃別途 Supports good HACCP processes

マルチサーブ シニア



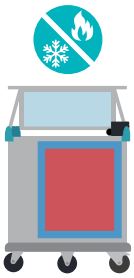
※冷蔵ユニット付属



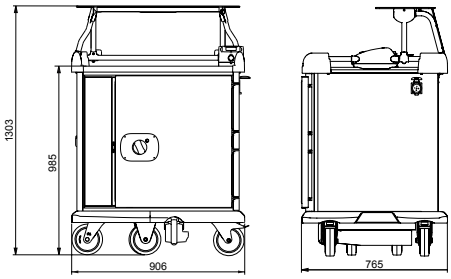
品番	品名	最大外寸 (mm)					重量 (kg)	有効段数	消費電力	最大電流
		幅	奥行	高さ	棚間	食器有効				
SOMLTSEVS	マルチサーブシニア	1370	765	1303	78	77	172	7	6200W	20.5A

●電源：3相200V(50/60Hz)　●加熱・冷却方式：強制対流方式　●温度調節範囲：0℃～130℃
●フランス・ソカメル社製
※食器を搭載する場合、有効段数は6段になります。

マルチサーブ ジュニア



※再加熱ユニットのみ



品番	品名	最大外寸 (mm)					重量 (kg)	有効段数	消費電力	最大電流
		幅	奥行	高さ	棚間	食器有効				
SOMLTSEVJ	マルチサーブジュニア	906	765	1303	78	77	122	7	5480W	16.4A

●電源：3相200V(50/60Hz)　●加熱・冷却方式：強制対流方式　●温度調節範囲：0℃～130℃
●フランス・ソカメル社製
※食器を搭載する場合、有効段数は6段になります。

3面ラッピング仕様(化粧フィルム) NEW

受注生産

使用場所やシチュエーションに合わせ、空間に溶け込むデザインにするラッピング加工が可能です。

ブラウン

ナチュラル

ダークブラウン

●材質：粘着剤付化粧フィルム
●ラッピング仕様はシニア、ジュニアのどちらも対応出来ます。
●上記以外のカラーをご希望の場合、お問い合わせください。

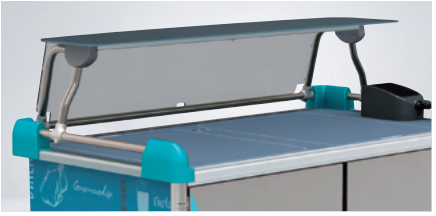
カラー液晶タッチパネル

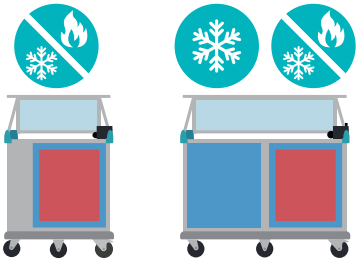
日・曜日ごとのタイマーや温度・時間の設定が可能です。タイマーで自動予冷した庫内に食事をセットするだけで再加熱が完了。

※通電時のみパネル操作可能

サーブカウンター&スニーズガード

盛り付け後の食事をお渡しするサーブカウンターは、清潔感あふれるガラス製で、スニーズガード（飛沫防止パネル）により、衛生的な食事提供が可能です。





〈ジュニア〉　〈シニア〉

選べる2タイプ

ラインナップは再加熱ユニットのみの〈ジュニア〉と、冷蔵ユニットが付属した〈シニア〉をご用意。

清掃しやすく衛生的

庫内はR加工が施されており、水洗いが可能なので、清掃をラクに行うことができます。

給排水設備不要でどこでも設置が可能

給水、排水設備や排気フードも不要なので、設置場所を選びません。排水は付属のドレンタンクにたまります。機器の設置にお悩みの施設でも問題ありません。

再加熱カート

ERGOSERV エルゴサーブ
ERGOSERT エルゴサート

ニュークックチルで人手不足に貢献

ニュークックチル方式の採用で作業効率化を実現。

スタッフの早朝出勤の緩和や、調理スタッフの作業負担を軽減します。

安全でおいしく、働きやすい職場環境の両立が可能です。

自動ドッキングで
カンタン操作

シャトルをステーションに近づけると自動的にドッキングします。
接続後、自動で運転を開始してくれるので、ボタン操作をする必要がありません。

独自仕様
動かせるステーションで
どんな場所にも移動が可能

機器本体（ステーション）にキャスターが付いているので、どんな場所にも移動・設置が可能です。
厨房のみではなく、食堂やパントリーなどにも設置できます。

分離型で
故障リスクを低減

機器本体（ステーション）とカート部（シャトル）が分かれる分離型です。ステーションは据え置き式で故障リスクも低減します。

再加熱カート

ERGOSERV エルゴサーブ
ERGOSERT エルゴサート

受注取寄　運賃別途　Supports good HACCP processes

ステーション

＋

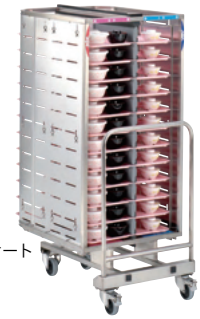
エルゴサーブ

シャトル

エルゴサート

シャトル

＋


インサート

ステーション NEW

品番	品名	最大外寸(mm)					重量(kg)	消費電力	最大電流
		A1	B1	B2	B3	H1			
SODFJV4S	ステーションジュニア	905	684	1359	1493	1734	152	5900W	22.2A
SODFSV4S	ステーションシニア					1969	163	6000W	22.3A

※B2はエルゴサーブシャトルを、B3はエルゴサートシャトルをドッキングした最大外寸です。

- 電源：3相200V(50/60Hz)
- 温度調節範囲：温蔵：0～130℃
- フランス・ソカメル社製

※専用トレイをご使用ください。詳しくはP14をご参照ください。

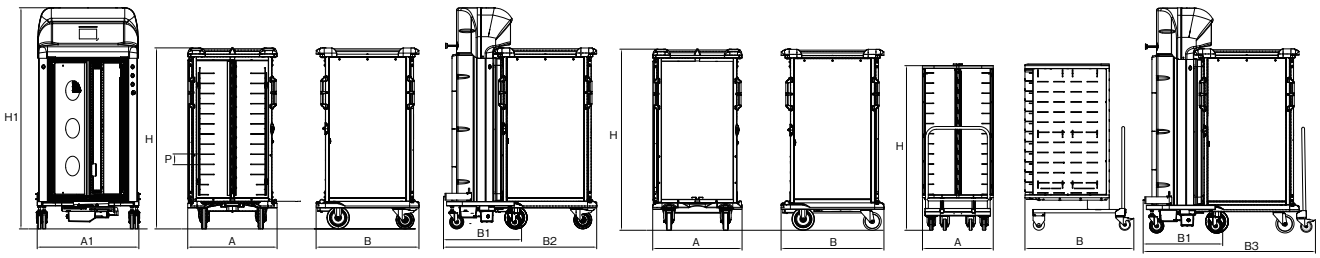
※□部分は受注取寄品となります。納期につきましてはお問い合わせください。
※製品の改良のため、仕様の一部変更を予告なく行う場合があります。ご了承ください。

シャトル

品番	品名	最大外寸(mm)					重量(kg)	段数
		A	B	H	P棚間	P食器有効(最小)		
SOESVJ20V4	エルゴサーブシャトルジュニア20膳	795	924	1380	90	81	140	10
SOESVS26V4	エルゴサーブシャトルシニア26膳			1610			162	13
SOESTJ18V4	エルゴサートシャトルジュニア18膳	795	920	1380			108	
SOESTS24V4	エルゴサートシャトルシニア24膳			1610			125	

インサート

品番	品名	最大外寸(mm)					重量(kg)	段数
		A	B	H	P棚間	P食器有効(最小)		
SOESTIJ18V4	エルゴサートインサートジュニア18膳	630	971	1260	90	81	60	9
SOESTIS24V4	エルゴサートインサートシニア24膳			1490			68	12



ステーション　エルゴサーブシャトル　ステーション+シャトル　エルゴサーブシャトル　インサート　ステーション+シャトル+インサート

より操作しやすい タッチパネルにリニューアル

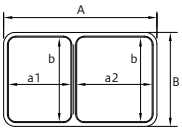
NEW

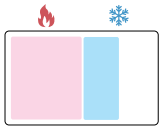
見やすい画面と直感的な操作で、スムーズな作業をサポートします。日付や曜日ごとのタイマー設定に対応し、保温・保冷プログラムの設定も可能。温冷配膳車としてもご使用いただけます。

セパレートタイプの専用トレイ

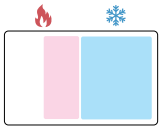
温食と冷食を同時にトレイにセットすることができます。トレイの差し込み方向を替えるだけで、温食主体にも冷食主体にも替えることができます。

カラー / 品番		最大外寸(mm)					重量
パウダーピンク	グリーン	A	B	a1	a2	b	
ERT1PP	ERT1GN	530	325	205	250	285	680g/枚





温食メイン



冷食メイン

給排水設備不要で どこでも 設置が可能

給水、排水設備が不要なので、設置場所を選びません。排水はドレンヒーター(排水強制蒸発装置)にて処理。機器の設置にお悩みの施設でも問題ありません。

電装機器がなく 丸洗い可能

シャトルには電装機器がついていないので、庫内外が水洗いでき衛生的です。回収後に洗浄が必要なカート配送方式にも安心してお使いいただけます。

旋回性に優れた 大型キャスター

φ160mm2輪自在と、φ200mmの2輪固定軸の4輪キャスター構成。
旋回性と直進性に優れ、搬送しやすく安定した移動が可能です。

PTフレックスカート ERECTA PT FLEX

受注生産　組み立て式

ホテルパンを収納するカートです。
軽量なアルミカートで、保管や搬送など、様々な用途にご使用いただけます。
エルゴサーブ専用トレイを収納することも可能です（ホテルパン1/1と同サイズ）。

- プレハブ冷蔵庫内の、冷却済み料理の保管に
- セントラルキッチンからサテライトキッチンへの配送に
- トレイメイク後、シャトル収納までのトレイ一時保管に

ドア付モデル〈1/1,1/2,1/3 ガストロノームパン・ホテルパン対応〉

品番	有効棚板数（枚）	棚ピッチ（mm）	外寸（W×D×Hmm）	耐荷重	重量	価格
PTGTDEK	38	37.5	431×656×1733	200kg	41.6kg	¥304,000

オープンモデル〈1/1,1/2,1/3 ガストロノームパン・ホテルパン対応〉

品番	有効棚板数（枚）	棚ピッチ（mm）	外寸（W×D×Hmm）	耐荷重	重量	価格
PTGTEK	38	37.5	431×656×1733	200kg	30.6kg	¥194,000

●□部分は受注生産品となります。納期につきましてはお問い合わせください。

2/1サイズ、トレイストッパー付モデルもございます。詳しくはお問い合わせください。
他のサイズ・仕様の詳細は右記二次元コードよりご覧いただけます。

ガストロノームパン（ホテルパン） Rieber

SUS 304

ガストロノーム国際規格に準拠、錆に強く堅牢なSUS304（18-10）ステンレス製です。

他のサイズ・仕様の詳細は右記二次元コードよりご覧いただけます。

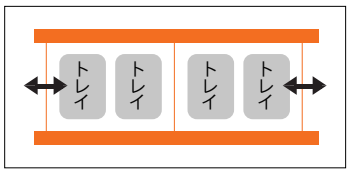
	1/1サイズ	1/2サイズ	1/3サイズ
高さ ＼ 外寸（W×Dmm）	530×325	265×325	176×325
20mm	RB11020	—	—
	¥7,000	—	—
65mm	ハンドルなし	ハンドルなし	ハンドルなし
	RB11065	RB12065	RB13065
	¥10,500	¥8,500	¥9,000
	容量：7.0L	容量：3.3L	容量：2.0L
フタ	RB111	RB121	RB131
	¥9,000	¥6,000	¥5,500
防漏フタ	RB115	RB125	RB135
	¥29,500	¥19,500	¥17,500

再加熱カート用ネスティングトレイカート〈X型〉 NEW

Supports good HACCP processes　組み立て式　運賃別途

再加熱カート「エルゴサーブ」「エルゴサート」用トレイ（ERT1シリーズ）対応の下膳車が新登場。

トレイの取り出し方向



ローズピンク

X型本体のみ

品番	トレイ数	段数	棚ピッチ（㎜）	最大外寸（W×D×Hmm）	重量（kg）	価格
NTCX28SFKSORP	28	7	130	619×1540×1313	41.7	¥280,000
NTCX36SFKSORP	36	9	130	619×1540×1573	46.3	¥300,000
NTCX40SFKSORP	40	10	130	619×1540×1703	48.4	¥350,000

◎材質／センターフレーム、キャスターベース：ステンレス　サイドパネル部：アルミ
●R型についてはお問い合わせください。

X型本体+ナイロンサイドカバーセット

品番	重量（kg）	価格
NTCX28SFKSORPNC	43.7	¥310,000
NTCX36SFKSORPNC	48.5	¥332,000
NTCX40SFKSORPNC	50.7	¥383,000

◎材質/カバー：ナイロン アタッチメント：ポリプロピレン フレーム：アルミ

コンサルティングサポート

クックチル、ニュークックチルシステムや完調品の導入を検討している施設の方々に、導入検討シミュレーションから厨房環境整備をサポートいたします。
導入後のアフターフォローについてのご相談にも対応しています。

導入に関するさまざまなお悩みも…

コンサルタントがサポートするので安心!

ソカメル社のご紹介

SOCAMEL BY GUILLIN

世界中の施設に導入実績を誇る仏ソカメル社

1946年に創業で、長年再加熱カートを販売。世界**50**カ国以上で販売され、全世界で**95,000**台以上が稼働しています。
また、様々な環境問題に積極的に取り組んでいます。

日本仕様にカスタマイズし安心してご使用いただけます。

日本では国内独自仕様にカスタマイズされており、LONGTIME® （ロングタイムラベル）認定商品となっています。
LONGTIME® ラベルとは、Apave Certification※（アパヴサーティフィケーション）から発行されている、長持ちするように設計された製品に与えられる欧州のラベルです。このラベルを有するソカメル社は信頼性が高く、堅牢な作りで修理性が高いことが認められています。

※Apave Certification：フランス独立行政機関ASNから認定された第三者検査機関

PRESENT IN MORE THAN 50 COUNTRIES

95000 APPLIANCES RUNNING DAILY ACROSS THE WORLD

LONGTIME®

ERECTA

ミックス紙
FSC® C022337

エレクター製品のご使用にあたり ○ご使用の前に必ず取扱説明書をお読みのうえ、正しくお使いください。 ○製品の色は印刷により実際の色とは異なって見える場合があります。 ○製品の寸法等、詳細につきましては図面をご請求のうえ、ご確認ください。 ○製品に万一不良品があった場合や発送ミスがあった場合には、取扱店または弊社営業担当までご連絡ください。 **カタログの記載について** ○製品改良のための仕様の一部変更や、価格改定を予告なく行う場合があります。 ○消費税、運賃、搬入組み立て費用は含まれておりません。 ○本カタログは業務用につき、価格表示は全て本体価格(消費税別)となっております。

エレクター株式会社

https://www.erecta.co.jp

Webサイトへ
アクセスできます

本社:〒153-0051 東京都目黒区上目黒2-1-1 中目黒GT タワー14F TEL.03-6742-0355(代)
札幌:TEL.011-804-8557 / 仙台:TEL.050-6865-3453 / 名古屋:TEL.052-855-3943
大阪:TEL.06-6258-5855 / 広島:TEL.082-506-1653 / 福　岡:TEL.092-736-7461

お取り扱い店

2509-ERGO | SPSP-030