



再加熱カート用ネスティングトレイカート

配膳と下膳を分けて 効率と衛生を両立する

調理・再加熱 → 配膳

喫食後 → 下膳



下膳車ネスティングトレイカートが 必要とされる4つの理由

1. 交差汚染を防ぐ

配膳と下膳を分けることで、病原菌やウイルスの拡散を防ぎます。衛生管理が求められる施設にこそ欠かせない取り組みです。

2. 作業効率の向上

エルゴサーブ(サート)の扉や庫内が汚れるリスクが減り、配膳車の洗浄や消毒の手間が軽減されます。



3. 動線の最適化と安全性向上

配膳と下膳の動線を整理することで、厨房や廊下での混雑や行き違いを減らせます。事故防止につながり、より安全でスムーズな運営が実現します。

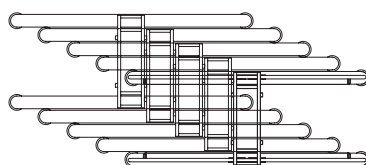
4. 使わない時はコンパクトに保管

複数台を重ねてコンパクトに保管が可能です。
*詳しくは裏面をご覧ください。

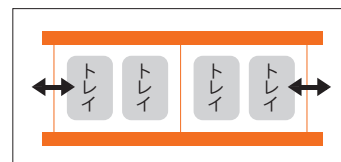
約2台分のスペースに最大5台まで ネスティング(重ねて)収納が可能です。



最大5台まで
ネスティング収納が可能。



トレイの取り出し方向



カラー
ローズピンク

品番	品名	トレイ数	段数	棚ピッチ(mm)	最大外寸(W×D×Hmm)	メーカー希望小売価格
NTCX28SFKSORP	ネスティングトレイカートX型28膳 SFKソカメル用ピンク	28	7	130	619×1540×1313	¥280,000
NTCX36SFKSORP	ネスティングトレイカートX型36膳 SFKソカメル用ピンク	36	9	130	619×1540×1573	¥300,000
NTCX40SFKSORP	ネスティングトレイカートX型40膳 SFKソカメル用ピンク	40	10	130	619×1540×1703	¥350,000

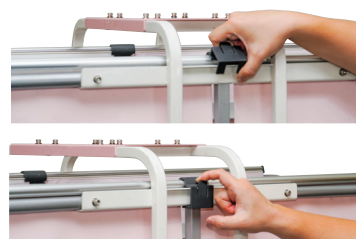
◎材質/センターフレーム、キャスターベース：ステンレス サイドパネル部：アルミ
●再加熱カート「エルゴサーブ」「エルゴサート」用トレイ(品番：ERT1シリーズ)対応タイプ。

下膳時に食べ残しを周りに見せないカバーも用意。 セット品はリーズナブルにお求めが可能です。



見た目の美しさを大切に

食事が終わったトレイを回収する時や厨房までの下膳時に目立たない様にしたいというニーズに応えました。カートを重ねられ、カバーを付けたままでもカバーの表面、裏面を清掃しやすい構造です。



アタッチメントで簡単取り付け

2ステップで簡単にカバーの取り付けが出来ます。カバーは下膳車本体の内側に付けるため、傷や衝撃を受けにくい構造です。カバーは取り外しも容易で、買い替えも可能です。

品番	品名	メーカー希望小売価格
NTCX28SFKSORPNC	NTCX型 28膳 SFK ソカメル用ピンクサイドカバーセット	¥310,000
NTCX36SFKSORPNC	NTCX型 36膳 SFK カメル用ピンクサイドカバーセット	¥332,000
NTCX40SFKSORPNC	NTCX型 40膳 SFK カメル用ピンクサイドカバーセット	¥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

エレクター株式会社

<https://www.erecta.co.jp>

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.03-6742-0000(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



Webサイトへ
アクセスできます

お問い合わせ先