

とろみを自動で衛生的に調理

とろみ小型自動調理機

APEX 55T

飲み込みが難しい方も一緒に
とろみ付き飲料をご提供!

高齢化が進む日本で増えている

飲料の飲み込みを難しく感じている方のために

「とろみ小型自動調理機」を開発しました。

「とろみ」を自動調理し、誤嚥のリスク軽減をサポートします!



新機能!

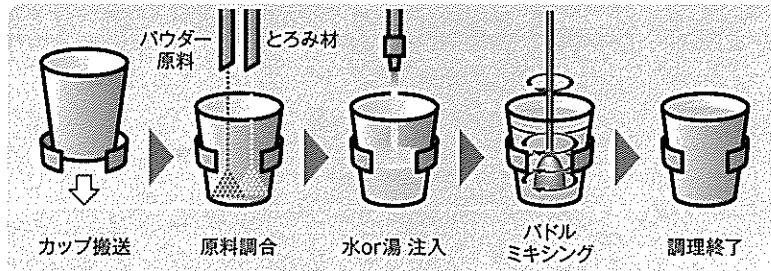


本小型調理機は、医療機関でも採用されている安全なとろみ材を使用し、
カップ内調理で人の手を介さず衛生的にとろみ付きの飲料をご提供できます。



特長 1 カップ内調理機構 (CMS)

「カップ内調理機構」は、飲み物の原料やとろみ材をカップの中だけで調理するため、素材の味・香りなどの風味をそこわなわず、その素材の良さをとことん引き出した高品質な飲み物をご提供できます。



特長 2 とろみ調理を自動化

計量・攪拌作業の自動化によりダマが生じにくく、安定したテクスチャーのとろみ付き飲料を提供できます。

特長 3 とろみの段階を調整

利用者に応じて「薄いとろみ」「中間のとろみ」「濃いとろみ」*の3段階から飲料を選択できます。ご要望に応じて、とろみの段階を変更できます。

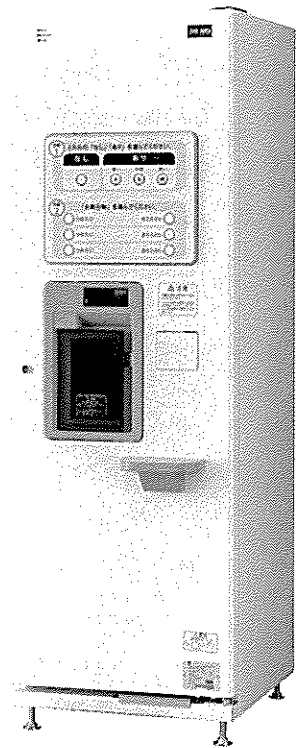
*とろみについては「日本摂食嚥下リハビリテーション学会分科2013」早見表をご参照ください。

特長 4 提供温度

とろみ付き飲料の提供温度、HOT45℃前後、COLD20℃前後。

特長 5 調理時間

約1分というスピードで提供でき、人の手を介さないため衛生的です。



安心のメンテナンス体制

全国98拠点のスタッフが月に一回機材の点検と、
万一のトラブル対応に伺います。

仕様

形式	APEX 55T (水道直結 / カセット給水)	
外形寸法	W550×D605 (テーブル含725mm) ×H1700mm	
質量 (乾燥質量)	105kg / 110kg	
電源	AC100V±10V 15A	
消費電力	給茶機部	563W
	冷水機部	173W / 200W
消費電力量	2.45kWh (1日あたりの待機時消費電力量)	
調理方法	CMS (カップ内ミキシング) 方式	
飲料種類	粉末COLD飲料×2	冷水×1
	粉末HOT飲料×2	お湯×1

カップ取出口	手動式方式 (待機時扉ロック機構)
カップ機構	1種類丸型カップ機構 収容数200個 (9オンス)
給水方法	水道直結式、カセット給水方式 (15L×2)
排水方法	排水バケツ方式 (13L) ※オプション: 機外排水
キャニスタ数 / 容量	3個 / 2.4L×3
温水タンク容量	7L
ヒータ容量	550W

安心してご使用いただくために

- ご使用前に、取扱説明書などを必ずお読みの上、正しくお使いください。
- 取組は、専門の設置業者またはお買上先に依頼してください。
- 設置に関しては、JIS基準や業界自主基準に基づく据え付けを行い、道路法や道路交差法、消防法、食品衛生法、電気事業法等の関連法規を遵守してください。

- アースは必ず接続してください。
- 定格電圧単相100Vの製品は、必ず単相100Vで電流容量15Aの専用コンセントを使用してください。
- ガリリスタンドでは定められた建築物の中に設置してください。
- 指定商品以外は、庫内に収納しないでください。



アベックスグループは、環境マネジメントシステムの国際規格ISO14001:2015を認証取得し、環境保全活動に積極的に取り組んでいます。

JVS APEX

株式会社アベックス

本社 愛知県大府市柘山町 2-418 〒474-0053 TEL:0562-47-1218 (代)
東京本社 東京都千代田区九段南 2-3-14 靖国九段南ビル6階 〒102-0074 TEL:03-3234-6501 (代)

<http://www.apex-co.co.jp>

お問い合わせは