

高温スチームでご飯も美味しく再加熱!

スチコン式再加熱カート

緑黄色野菜の色が鮮やか

ご飯が美味しい

麺類もアツアツ

感染症食中毒予防対策に有効
料理を冷蔵から自動再加熱
温冷同時セットで再加熱後の作業不要

AI自動補正機能搭載!

料理の加熱不足を解決します

特許
登録済

一連の工程を自動記録

HACCP対応

スチコンの自動加湿オープン方式

全てのメニューを美味しく的確に再加熱

カートセパレーション方式

ステーションとカート分離型・簡単で確実な電磁ロック式

YouTube ニチワ電機公式
チャンネルにて動画配信中!

ニチワ電機 YouTube 検索



RHS-S26 + RHS-C26



豊富なレシピとソフト力で、安心してニュークックチルを導入! カートセパレーション方式でより便利に!

スチコン式再加熱カートの特徴

カートセパレーション方式

効率 衛生



ステーション+カート



カート



カート内

感染症食中毒予防対策に有効、再加熱後はそのまま配膳!

再加熱後の作業が無く、適温を保持しながら衛生的に素早く配膳・提供できます。

● カートセパレーション方式

カートはステーションから取り外せますので、再加熱後はそのまま配膳できます。着脱は簡単で確実な電磁ロック方式です。

● 温蔵&冷蔵一体型

温蔵と冷蔵を冷蔵状態で盛付け、専用トレーにのせて同時にセットできます。温蔵は自動で再加熱～保温され、再加熱後の作業が不要です。

● 様々な運用方法に対応

温蔵側は保温のみの運転をさせることができ、クックサーバ(加熱後すぐに提供)時にも対応できます。

● 7型ワイド画面のタッチパネル

設定操作、異常内容や過去の温度推移などを一目で確認できます。



見やすい!操作がしやすい!

● トレー反転収納

トレーを左右反転してセットができます。(メニューによって温蔵側、冷蔵側のスペースを切替えて使用できます)



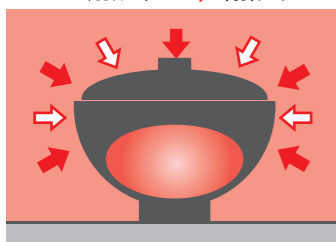
メニューの幅が広がる!

トレー配置例

スチコンの自動加湿オープン方式

高品質 効率

→ 熱風 → 蒸気



加熱時間を短縮でき、乾燥や加熱ムラの少ない高品質な仕上がりが

幅広いメニューを美味しく的確に再加熱! ご飯、麺、焼魚、玉子焼きもホカホカに仕上がります。

● 強制循環方式

強制循環方式により冷蔵運転・再加熱運転時の立ち上がりが早く、温度ムラを少なくします。

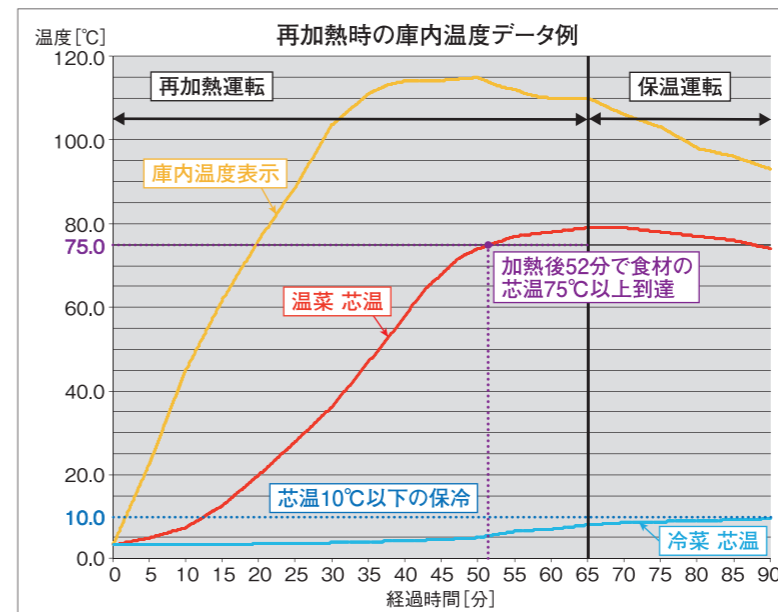
● 加湿機能(再加熱、保温時)

加湿機能によりさらに庫内の温度ムラを抑えます。蒸気の効果で、加熱時間を短縮でき、食材の乾燥を抑え、高品質な仕上がりを実現します。

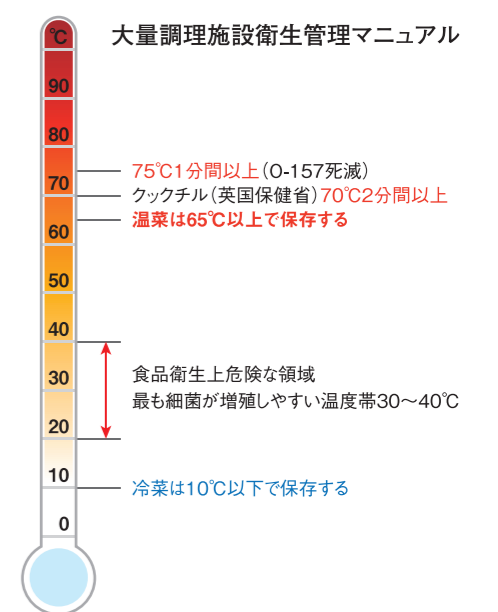
AI自動補正機能と確実な再加熱

特許登録済 高品質 衛生

【再加熱時の庫内温度推移(イメージ)】



食品の衛生管理温度帯



再加熱による確実な食材芯温管理!

● AI自動補正機能

食材の種類や食数によって異なる負荷量を自動で認識し、料理の加熱不足の解消または再加熱時間の短縮を判別し、適切な品質管理を行います。

● 高い温度制御性

再加熱後の食材芯温75°C1分以上の大量調理施設衛生管理マニュアルのガイドラインをクリア。高い温度制御性を備えます。

正確な温度管理

特許登録済 高品質 衛生



● 芯温モード運転

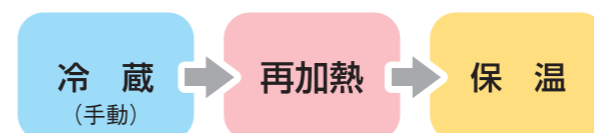
設定した芯温到達まで再加熱します。(設定範囲65~99°C、75°C以上で設定、芯温連続時間設定1~30分)

再加熱自動予約運転

効率

1週間の運転プログラムの設定・確認作業がタッチパネルでスムーズに行えます。

再加熱メニューと開始時刻を組み合わせ1週間分、3食/日の運転をプログラムできます。設定時刻になると、自動で再加熱運転します。



● 再加熱開始時刻一覧

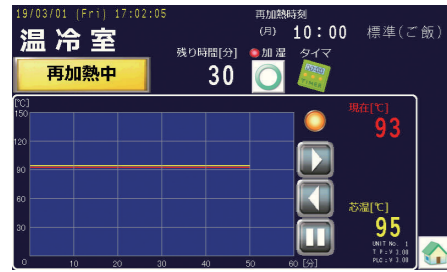
設定	朝	昼	晩
日	06:30 標準(ご飯)	10:30 標準(ご飯)	00:00 標準(ご飯)
月	06:30 標準(ご飯)	10:30 標準(ご飯)	18:30 高温(麺、丼)
火	06:30 標準(ご飯)	10:30 標準(ご飯)	18:30 高温(麺、丼)
水	06:30 標準(ご飯)	10:30 標準(ご飯)	18:30 高温(麺、丼)
木	06:30 標準(ご飯)	10:30 標準(ご飯)	18:30 高温(麺、丼)
金	06:30 標準(ご飯)	10:30 標準(ご飯)	18:30 高温(麺、丼)
土	06:30 標準(ご飯)	10:30 標準(ご飯)	00:00 標準(ご飯)

スチコン式再加熱カートの特徴

計測温度データと工程の自動記録 (HACCP対応)

衛生

● 計測温度データの管理



● 一連の工程を自動記録



● 異常発生時のデータ保存

アラーム累積							
A	B	C	D	E	F	G	H
1	リセット回数	17					
3	発熱日付	発熱時刻	リセット	確認時刻	復旧時刻	発生回数	累積時間
4	2007/12/5	17:47:25	加温器具異常	17:47:43	5	0:02:36	0
5	2007/12/5	17:47:25	庫内温度異常	17:47:43	5	0:02:36	0
6	2007/12/5	17:47:20	冷凍機保護リフト作動	17:47:37	7	0:02:55	0
7	2007/12/5	17:46:38	冷凍機保護リフト作動	17:46:38	7	0:02:55	0
8	2007/12/5	16:45:34	加温器具異常	16:45:50	5	0:02:36	0
9	2007/12/5	16:45:34	庫内温度異常	16:45:50	5	0:02:36	0

安全装置作動時刻 安全装置作動項目 0:本体注意/1:本体異常

アラームログが保存され、異常時の履歴が確認ができます。

その他の便利な機能

効率

● クールダウン機能

再加熱運転及び保温運転停止後、ダクトファンの運転によりステーションダクトのクールダウンを行います。予冷時間の短縮に効果的です。

● 停電発生時の自動運転再開

電源復旧後、それまでの運転を自動で再開することができます。また、停電直前と復電直後の状況が表示され、確認できます。

● 遠隔監視・操作システム(オプション)

タブレットと無線で複数台のステーションと接続できますので、運転状況、庫内温度の監視、運転設定が遠隔操作で行えます。詳細は別途ご相談ください。

● 警報ランプ(オプション)

異常時に点灯してお知らせします。

スチコン式の再加熱方式でテーブルウェアからの二次汚染の防止

衛生

● 感染症食中毒予防対策に有効

トレー、食器、箸、スプーンごと再加熱することで付着した菌やウイルスを殺菌し、盛付け後から提供までの二次汚染防止に貢献します。

※トレー、食器、スプーンに対する殺菌効果は公的機関(一般財団法人日本食品分析センター)による試験結果により確認しています。

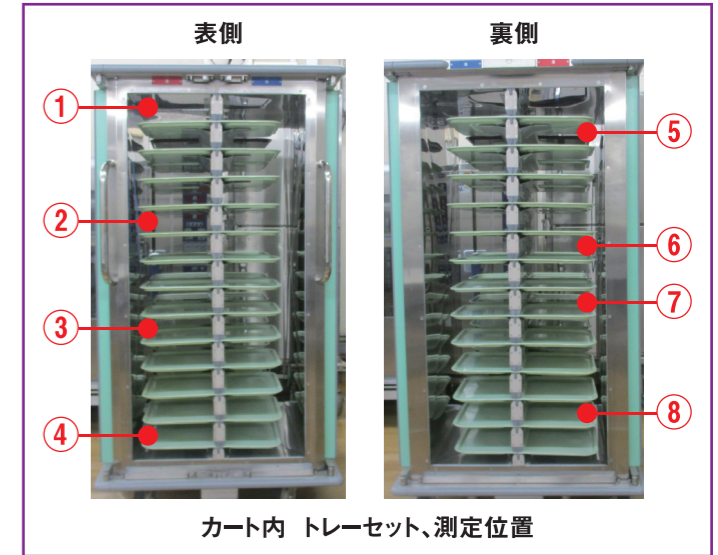


トレー、食器、スプーンへの殺菌性能(一般財団法人日本食品分析センターによる試験)

衛生

● 試験条件

- 各対象をアルコール殺菌したのちに大腸菌液を滴下
- 再加熱運転後、拭き取りを行い対象菌数を測定
- ※食器内には実稼働を想定し、負荷として水を入れて稼働



● 試験結果

再加熱運転後、全ての試験対象の殺菌効果が確認されました。

試験対象	カート表側			
	再加熱後菌数			
位置	① 1段目	② 5段目	③ 9段目	④ 13段目
食器上部	<10	<10	<10	<10
スプーン	<10	<10	<10	<10
トレー	<10	<10	<10	<10

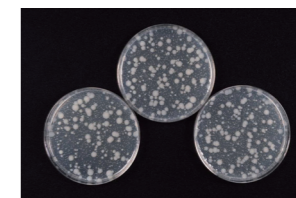
未加熱状態菌数	
対象	菌数
食器上部	6.7~8.6×10 ⁶
スプーン	7.6~8.8×10 ⁶
トレー	1.0~1.6×10 ⁷

試験対象	カート裏側			
	再加熱後菌数			
位置	⑤ 2段目	⑥ 6段目	⑦ 8段目	⑧ 12段目
食器上部	<10	<10	<10	<10
スプーン	<10	<10	<10	<10
トレー	<10	<10	<10	<10

<試験手順>

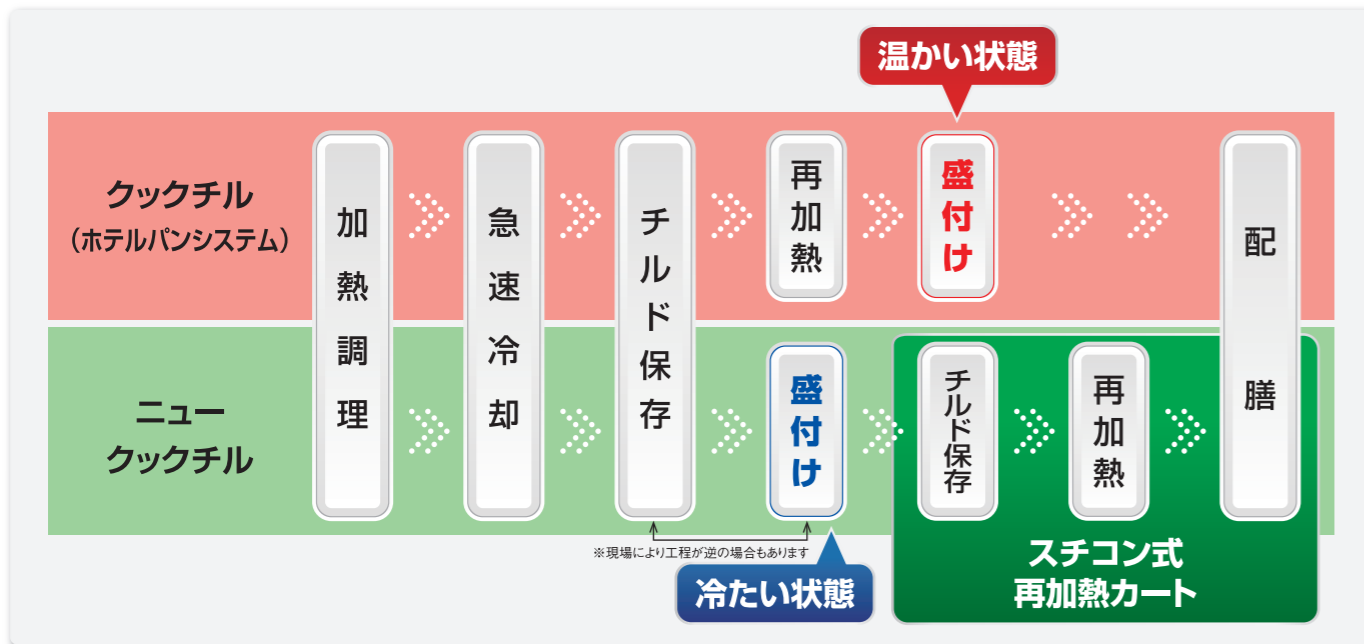
菌液を滴下した箇所を拭き取り後、洗い出し液で洗い出し、洗い出し液中の生菌数を測定
※菌数の「<10」は菌を検出せず

<試験結果写真抜粋>



ニュークックチル

クックチルとニュークックチルの工程の違い



【クックチルシステム】

- 再加熱後、盛付けをしてから提供、食数が多いほど提供までの時間がかかる
- 盛付け時に人の手や調理器具を介して二次汚染の危険性がある

【ニュークックチルシステム】

- 事前に盛付けたチルド状態のまま再加熱し、すぐに提供が可能となる
- 提供時に二次汚染の危険性がない

クックチル/クックフリーズに関するガイドライン(英国保健省)

[第15項 再加熱と配膳 15.1]

ある1カ所で食品を集中的に再加熱することができない場合は、配膳して提供する時間が15分以内であれば、温かいものを配膳することができる。これが実行されないと、クックチルおよびクックフリーズシステムの基本的な目的が達成できない。

導入時チェックすること

施設側

- 施設の通路幅
- エレベーター積載
- 設置場所の換気
- 病棟の設置スペース

盛付け作業

- 前日に朝食、昼食は盛付けられていてステーションにセットされていること
- 朝食はカートにセットしステーションに保管
- 昼食はカートにセットしチルド庫に保管
- 夕食はホテルパン調理が終わっていること

調理

- 計画調理は2日後の食事を調理する

食器数の確保

- 最低2回分の食器の数を用意する
出来れば3回分の食器があると良い

タイムシフト参考例(300床・病院)

①現状(クックサーブ提供)

人数	雇用形態	朝食			昼食			夕食									
		5:00-6:00	6:00-7:00	7:00-8:00	8:00-9:00	9:00-10:00	10:00-11:00	11:00-12:00	12:00-13:00	13:00-14:00	14:00-15:00	15:00-16:00	16:00-17:00	17:00-18:00	18:00-19:00	19:00-20:00	
1	常勤	朝調理	片付け	片付け	昼調理	準備	片付け	下処理									
2			朝盛付け	休憩	準備	昼調理	準備	片付け	休憩	準備							
3						準備	昼盛付け	清掃	休憩	準備							
4						昼調理				夕調理							
5											夕調理						
6					検収、下処理				下処理								
7							昼盛付け	休憩	夕調理								
8							片付け		夕調理			夕盛付け	準備	洗浄			
9					検収、下処理				下処理								
10	パート						昼盛付け	清掃	休憩	洗浄	片付け						
11						洗浄											
12								下処理									
13																	
14															夕盛付け	片付け	洗浄
15																	

②朝のみニュークックチル導入(自施設調理)

スチコン式再加熱カートの稼働イメージ

人数	雇用形態	朝食			昼食			夕食									
		5:00-6:00	6:00-7:00	7:00-8:00	8:00-9:00	9:00-10:00	10:00-11:00	11:00-12:00	12:00-13:00	13:00-14:00	14:00-15:00	15:00-16:00	16:00-17:00	17:00-18:00	18:00-19:00	19:00-20:00	
1	常勤	朝調理	朝盛付け	片付け	休憩	昼調理	準備	片付け	清掃	休憩	下処理						
2		軽減				準備	昼調理	準備	片付け	休憩	翌朝 NCC(※)盛付け						
3							準備	昼調理	準備	片付け	休憩	準備	夕調理				
4				軽減			昼調理	昼盛付け			休憩	準備	夕調理				
5							検収、下処理				休憩	準備	夕調理				
6											下処理						
7								昼盛付け		休憩	夕調理						
8								片付け		休憩	夕調理			準備	洗浄		
9						検収、下処理				清掃	下処理						
10	パート							昼盛付け	清掃	休憩	洗浄	片付け					
11						洗浄											
12								検収、下処理									
13																	
14																夕盛付け	片付け
15																洗浄	

朝食作業の軽減効果
・人数 **-3人/日**
・時間 **-7時間/日**
当日の盛付け作業は
ご飯、汁物のみ!

・ご飯、汁物はクックサーブ提供
・朝食のおかずはクックチル調理し、前日に盛付けておく
※昼、夕は温冷配膳車と同様の使用

③毎食(朝・昼・夕)ニュークックチル導入

スチコン式再加熱カートの稼働イメージ

人数	雇用形態	朝食			昼食			夕食									
		5:00-6:00	6:00-7:00	7:00-8:00	8:00-9:00	9:00-10:00	10:00-11:00	11:00-12:00	12:00-13:00	13:00-14:00	14:00-15:00	15:00-16:00	16:00-17:00	17:00-18:00	18:00-19:00	19:00-20:00	
1	常勤	朝調理	朝盛付け	片付け	準備	昼調理	準備	片付け	清掃	準備	洗浄	準備	片付け				
2		軽減			夕NCC(※)盛付け	準備	昼調理	準備	片付け	休憩	準備	夕NCC(※)盛付け					
3						準備	昼調理	準備	片付け	休憩	準備	夕NCC(※)盛付け					
4						準備	昼調理	準備	片付け	休憩	準備	夕NCC(※)盛付け					
5						準備	昼調理	準備	片付け	休憩	準備	夕NCC(※)盛付け					
6					検収、下処理					準備	夕NCC(※)盛付け						
7	パート							昼盛付け	清掃	休憩	準備	夕NCC(※)盛付け					
8						準備	昼調理	準備	片付け	休憩	準備	夕NCC(※)盛付け					
9																	
10																	
11		削減															
12																	
13																	
14																	
15																	

人手不足対策、人件費の削減! パートへの作業シフトが可能
・人数 **-5人/日** ・時間 **約40%削減**
副食の調理が不要なため、**厨房のコンパクト化を実現!**

・おかずは原則として調理済のアウトソーシング品を使用。
・主食・汁物は自施設調理とし、朝食はニュークックチル、昼・夕食はクックサーブとする。
・朝食は全てニュークックチル(ごく一部のメニューを除く)。

※NCC…ニュークックチル

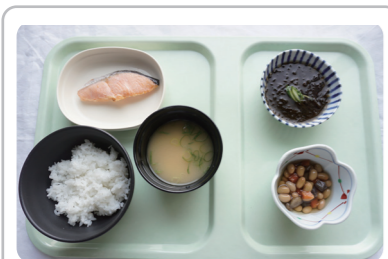
献立例

朝食

昼食

夕食

1



- ご飯 ●もずく酢
- 味噌汁 ●五目煮豆
- 鮭の塩焼き

537kcal

総エネルギー
1887kcal



- うどん ●ほうれん草ごま和え
- 天ぷら ●プリン
- 天つゆ

710kcal



- ご飯 ●ブロッコリーサラダ
- ハンバーグ ●フルーツ
- ジャーマンポテト

640kcal

2



- ポトフ ●サンドイッチ
- 野菜サラダ ●ヨーグルト

565kcal

総エネルギー
1797kcal



- ご飯 ●卵スープ
- 麻婆豆腐 ●なすの生姜和え
- アスパラ中華炒め ●漬物

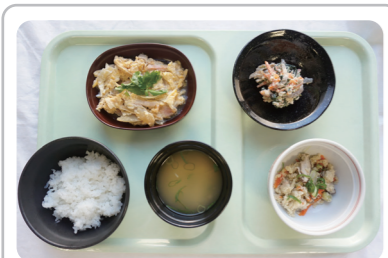
619kcal



- ご飯 ●きゅうりと大根の梅和え
- 鯖の味噌煮 ●フルーツ
- 南瓜と豚肉の炒め物

613kcal

3



- ご飯 ●卵の花
- 親子煮 ●白和え
- 味噌汁

511kcal

総エネルギー
1784kcal



- ロールパン ●きのこパプリカのマリネ
- 海老マカロニグラタン ●ジャム
- 南瓜ポタージュ

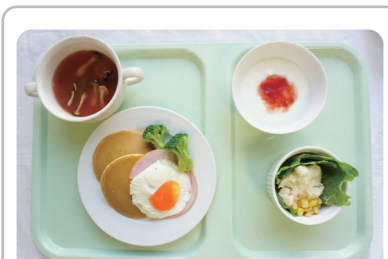
709kcal



- ご飯 ●とろろ芋
- すき焼き煮 ●フルーツ
- 金平ごぼう

564kcal

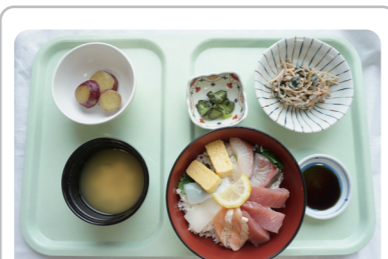
4



- パンケーキ ●ポテトサラダ
- ハムエッグ ●ヨーグルト
- トマトスープ

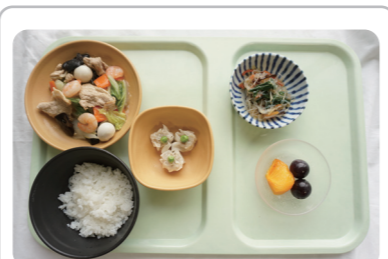
564kcal

総エネルギー
1815kcal



- さつま芋煮 ●ごぼうサラダ
- 味噌汁 ●漬物
- 海鮮丼 ●醤油

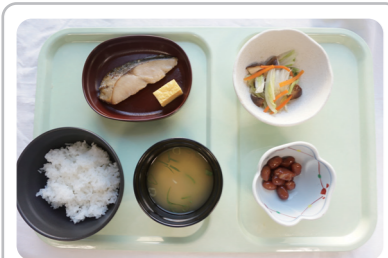
608kcal



- ご飯 ●春雨サラダ
- 八宝菜 ●フルーツ
- 肉焼売

643kcal

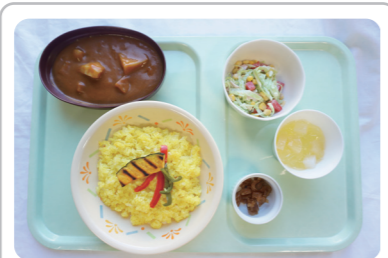
5



- ご飯 ●白菜の和え物
- さわらの西京焼き ●金時豆
- 味噌汁

516kcal

総エネルギー
1876kcal



- カレー ●コールスローサラダ
- サフランライス ●パインゼリー
- 福神漬

689kcal



- ご飯 ●おろし和え
- コロッケ ●フルーツ
- ひじき煮

671kcal

トピックスメニュー

ご飯



蒸気の効果で乾燥・こびりつきを
防ぎふっくら仕上がります

うどん



麺類(そば・ラーメン等)をアツアツの状態で一斉に提供できます

焼き魚



乾燥による変色やパサつきがなく、
ジューシーな仕上がりがです

ソフト食



盛付けた状態で再加熱できるので、
崩れがなく衛生的です

メニューマニュアル例

YouTubeでも炊飯方法を
ご確認ください



ご飯 (ニュークックチル用)



品名	1人分	10人分
無洗米		1000g
水(1.5倍加水)		1500g
※米重量の1.5~1.6倍加水		

作業工程	操作												
下ごしらえ	① 米、水をホテルパンに入れて蓋をし、浸漬する												
加熱調理	② 立ち上げたスチームコンベクションオープンに①を入れ、加熱する <table border="1"> <tr> <td>モード</td> <td>スチーム</td> <td>加湿</td> <td>—</td> </tr> <tr> <td>温度</td> <td>98℃</td> <td>ファン</td> <td>4</td> </tr> <tr> <td>目安時間</td> <td>30分</td> <td></td> <td></td> </tr> </table>	モード	スチーム	加湿	—	温度	98℃	ファン	4	目安時間	30分		
モード	スチーム	加湿	—										
温度	98℃	ファン	4										
目安時間	30分												
急速冷却	③ 5分程蒸らした後、全体を軽く混ぜる												
チルド保存	④ プラストチラーで急速冷却する *90分以内に芯温5~6℃(目安)												
盛付け	⑤ チルド庫に入れ、保存する *連続3℃以下												
チルド保存	⑥ 再加熱食器に盛付ける												
再加熱	⑦ チルド保存する *連続3℃以下												
	⑧ スチコン式再加熱カートにセットし、再加熱する <div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px;">冷蔵運転 3℃</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px;">再加熱運転 *芯温75℃1分以上</div> </div>												
配膳	⑨ 配膳する												

うどん (ニュークックチル用)

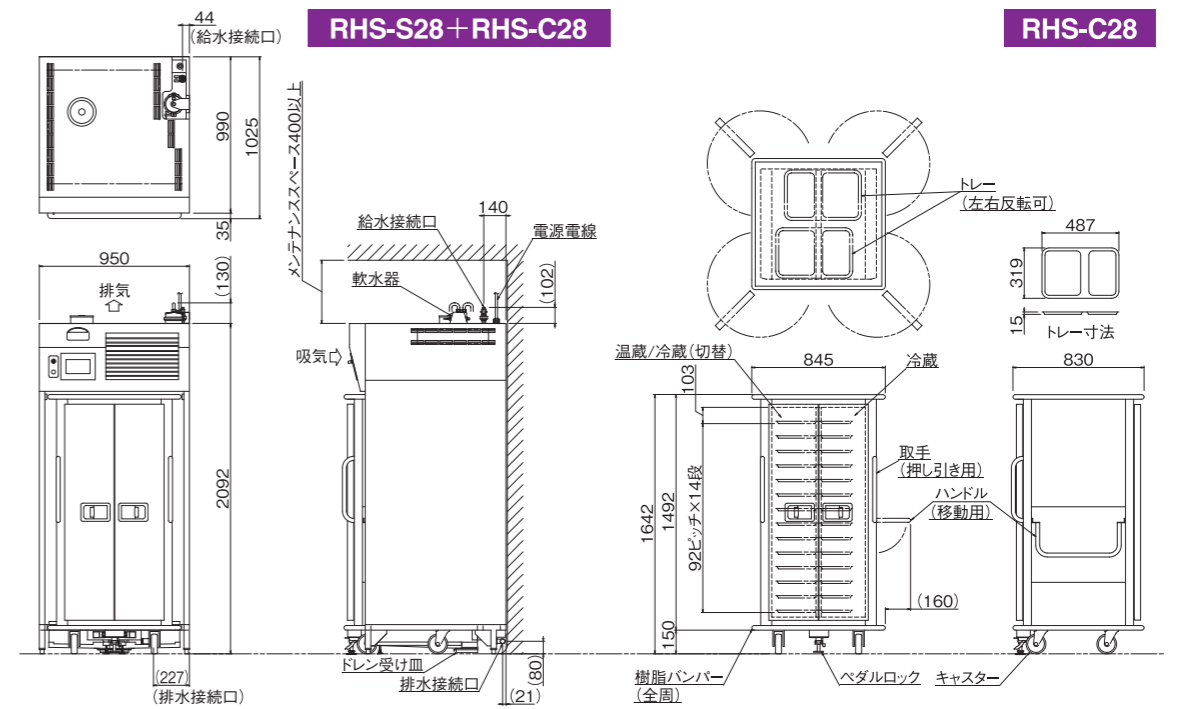
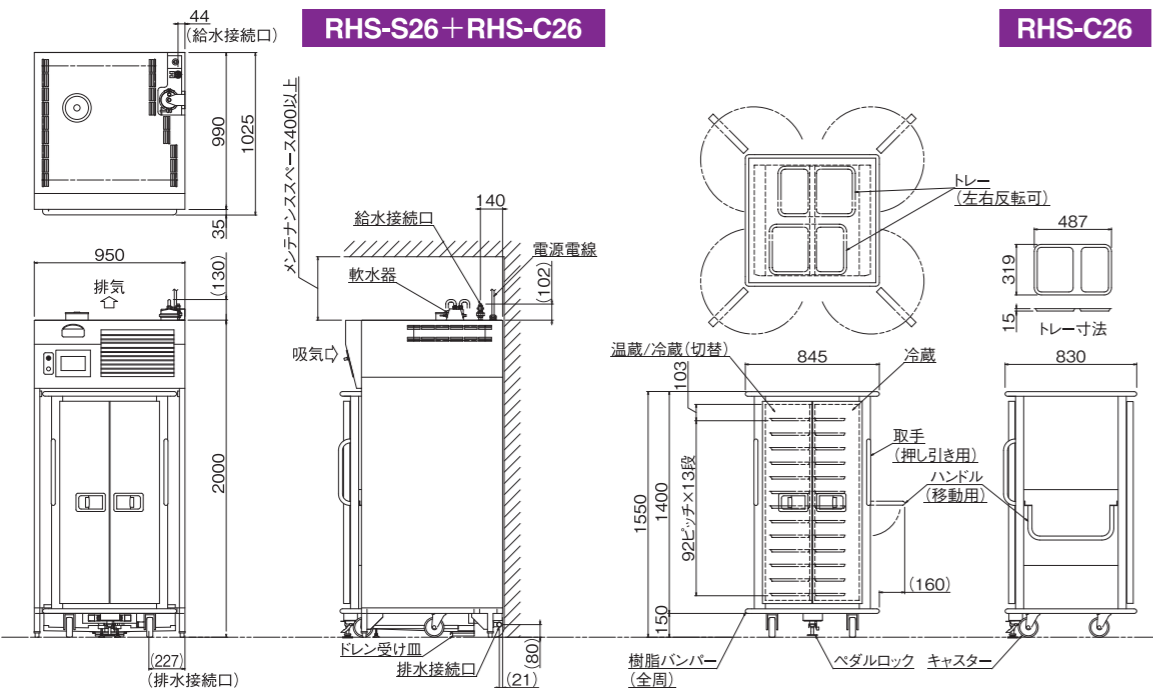
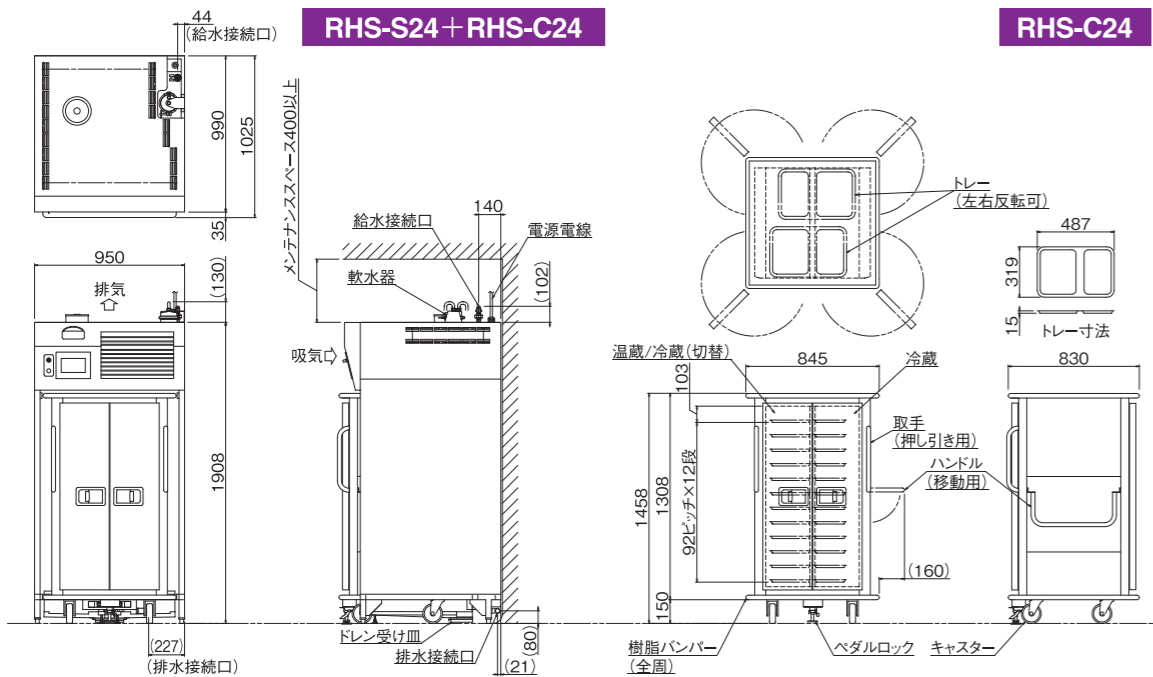
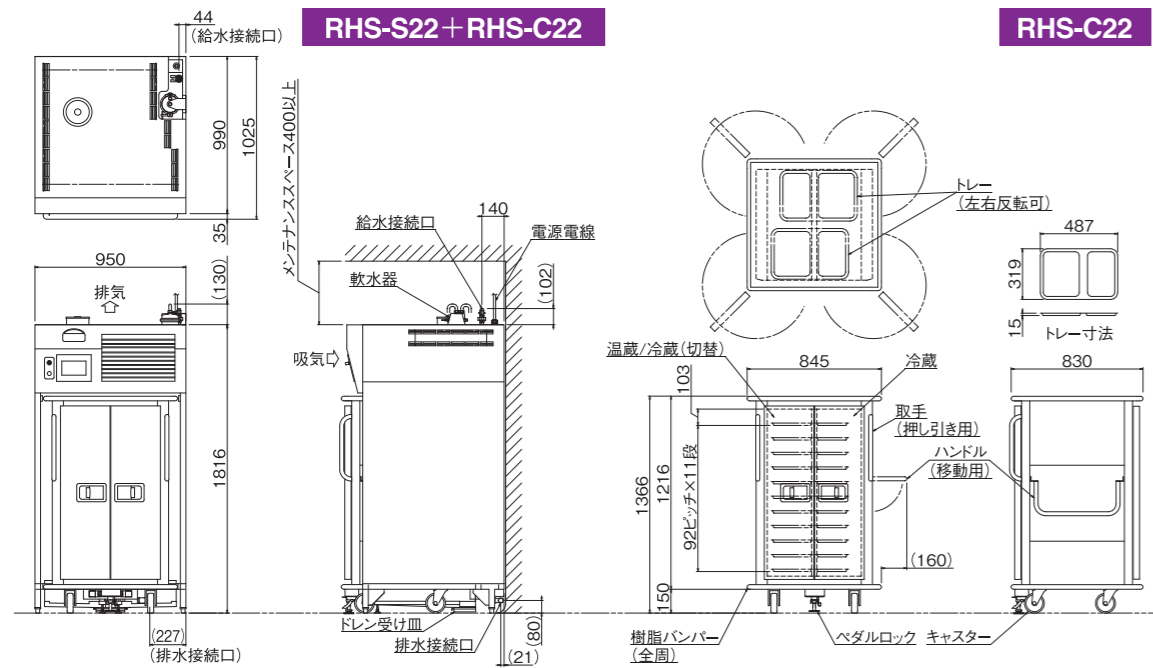


再加熱前

再加熱後

品名	1人分	10人分
ゆで麺(冷蔵)	150g	1500g
<つゆゼリー>		
だし汁	200g	2000g
ゼラチン	4g	40g
<トッピング>	適量	適量

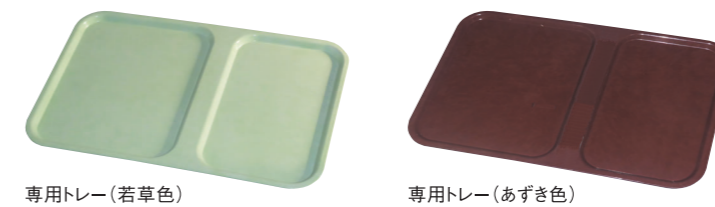
作業工程	操作
加熱調理	① IH調理器に鍋をかけただし汁、ゼラチンを入れて加熱する *芯温75℃1分以上
急速冷却	② プラストチラーに入れて急速冷却し、固める *90分以内に芯温3℃以下
チルド保存	③ チルド庫に入れ、チルド保存する *連続3℃以下
盛付け	④ 再加熱食器につゆゼリーを崩して入れ、その上にゆで麺とトッピングをのせ、蓋をする
チルド保存	⑤ チルド庫に入れ、チルド保存する *連続3℃以下
再加熱	⑥ スチコン式再加熱カートにセットし、再加熱する <div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px;">冷蔵運転 3℃</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px;">再加熱運転 *芯温75℃1分以上</div> </div>
配膳	⑦ 配膳する



■ スチコン式再加熱カート

モデル	外形寸法 (mm)			カートセット寸法 (mm)			定格消費電力 3φ200V (50/60Hz)	電源電線 2m・ 引掛プラグ付	一次側最大 電流値 (A) (50/60Hz)	食数	棚ピッチ×棚数	給水 (A)	排水 (A)	本体 質量 (kg)
	間口 (W)	奥行 (D)	高さ (H)	間口 (W)	奥行 (D)	高さ (H)								
RHS-S22 ステーション	950	990	1816	950	1025	1816	7.7/7.8kW	接地 3P-30A◎	23.5/24.0	—	—	15	20	265
RHS-C22 カート	845	830	1366			1908	—	—	22膳	92P×11段	—	—	125	
RHS-S24 ステーション	950	990	1908			2000	7.7/7.8kW	接地 3P-30A◎	23.5/24.0	—	—	15	20	270
RHS-C24 カート	845	830	1458			1908	—	—	24膳	92P×12段	—	—	130	
RHS-S26 ステーション	950	990	2000			2092	7.7/7.8kW	接地 3P-30A◎	23.5/24.0	—	—	15	20	275
RHS-C26 カート	845	830	1550			2092	—	—	26膳	92P×13段	—	—	135	
RHS-S28 ステーション	950	990	2092			1642	7.7/7.8kW	接地 3P-30A◎	23.5/24.0	—	—	15	20	280
RHS-C28 カート	845	830	1642			1642	—	—	28膳	92P×14段	—	—	140	

※カート(扉、側面)のカラーは、ご希望に応じて特注対応として製作いたします。詳しくはお問い合わせください。
 ◎付属品/軟水器(1個)、ステーション固定金具(2個)
 ●オプション/専用トレー(RHS-C22:22枚、RHS-C24:24枚、RHS-C26:26枚、RHS-C28:28枚)
 専用トレーサイズ:487×319×15mm、カラーは下記の2種類からお選びいただけます



■ 下膳車

標準色: ■ローズピンク 特注色: ■シトロンイエロー ■ショコラブラウン ■ライトブルー

膳数	最大外形寸法 (mm)			トレー数	段数	棚ピッチ (mm)
	間口 (W)	奥行 (D)	高さ (H)			
24膳	1148	865	1086	24	6	120
28膳			1206			

※その他に36膳・40膳・48膳もご用意しております。
 ※最大外形寸法の間口(W)は、使用するトレーにより異なります。最大-140mm。
 ※ネスタッキング可能台数は最大4台です。
 ※特注色は受注生産のため、納期についてはお問い合わせください。
 ※特注色の品番は、末尾2文字が下記の通りとなります。
 シトロンイエロー=CY、ショコラブラウン=CB、ライトブルー=LB

ニチワのニュークックチルシステム機器

スチコン式再加熱カート

- カートセパレーション方式でカートがステーションから取り外せますので、再加熱後は、そのまま配膳ができます。

RHS-S26+RHS-C26
ステーション+カート



RHS-C26
カート



リヒートウォーマーキャビネット

棚段数5段の小規模施設向けから棚段数9段の中規模向け

- 9段×2列の大量調理向けタイプまで幅広くご用意。



RHW-720



RHW-1400

デイスービス 小規模施設向け

- 給排水設備不要で場所を選ばない
- 単相200Vと100V電源で使用
- 冷蔵庫付



RHC-24SRB

下膳車

- 下膳に専用カートをお使いいただくことにより、さらに衛生的かつ効率的で安心・安全な配膳が行えます。



(標準色:ローズピンク)

東京・大阪・名古屋・札幌・盛岡・仙台・千葉・金沢・広島・高松・福岡・鹿児島地区にて、オール電化テストキッチンを完備しております。下記フリーコールへお問い合わせ下さい。



HACCP&新調理法の厨房システムメーカー

ニチワ電機株式会社

<http://www.nichiwadenki.co.jp/>

全国共通フリーコール ニチワ コール

0120-218506

東京本社 ☎(03)5645-8751(代)

兵庫本社 ☎(079)568-0581(代)

支店: 東京/大阪/名古屋

営業所: 札幌/盛岡/仙台/埼玉/千葉/横浜/新潟/金沢/長野/静岡/

三重/京都/神戸/和歌山/岡山/広島/山口/高松/松山/

福岡/熊本/鹿児島

代理店・特約店

※カタログ仕様は品質向上のため予告なしに変更することがあります。
このカタログの記載内容は2021年5月現在のものです。