

## コストメリット

- 人件費の削減(自動調理のため)
- 原材料費の削減(酸化防止機能により廃棄量が激減)
- 設備費の削減(省スペースでの店舗展開が可能!)
- 間接費の削減(IH制御により1日の電気代が30円程度)  
ガス代よりもお得!

例) カレーを500円で200人に販売した場合  
1ヶ月 500円×200人×30日=3,000,000円の売上  
利益35%=1,050,000円

## 組立・分解かんたん

食品が接する部分は全てツールレスで分解・組立ができます。また各パーツは大きく、初めての方でも分解・組立に戸惑うことはありません。



## 導入の負担なし

- お客様の販売方式にあったリース提案もさせていただきます。(食材とあわせてのご提案もさせていただきます)
- 100V電源で動作するので、どこでも設置可能。(カウンターベースでの販売が可能です)
- 全自動なので誰にでも簡単に扱えます。(アルバイト・パートの方でもカンタン)

## 食品劣化比較

スープやおかゆなど、従来の提供システムでは3~4時間が品質保証の限界と言われてきました。弊社試験室の比較試験により、デリシャスサーバーで保温した食品は8時間の耐久試験で作りたてと変わらない品質を保ちました。

## 定量性・衛生面

世界特許取得のロータリーエンジンにより吐出時の空気混入を完全シャットアウト!外気にふれません。特殊攪拌技術により、食材の形状を損なうことなく最後の1杯まで具を均等に取り分けれます。あらゆる食材に対応しますので、レトルト、冷凍、フリーズドライなどメニューのバリエーションを増やすことが可能です。



食品衛生規格・米国「NSF」



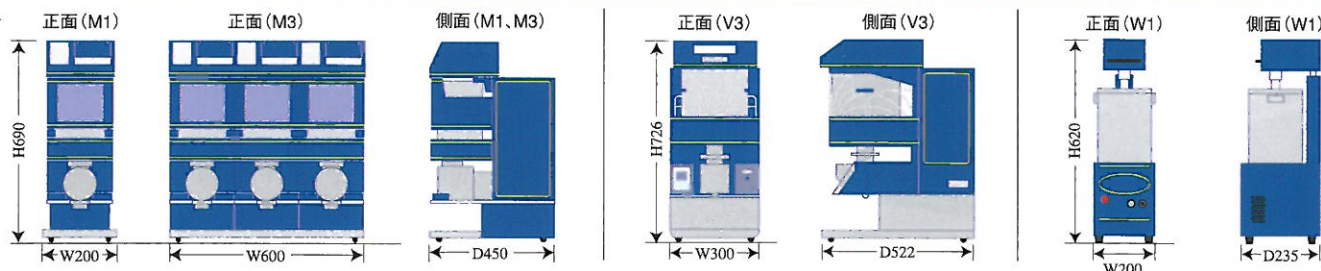
電気安全規格・米国「UL」

世界で最も厳格な食品衛生規格・米国「NSF」、世界で最も厳格な電気安全規格・米国「UL」に合格。

## オプション(別途費用)

カラーにおいても、お客様のご要望により対応いたします。又、11ℓタイプなどのカスタム変更やOEM契約による外形変更等もご相談に応じます。

## 外形図



## 仕様

※設計の変更等により、一部仕様が変わる場合があります

### ■ デリシャスサーバー M1

<型式>  
FUI-K-4000-M1  
<電源>  
AC100V/115V 50Hz/60Hz  
<容量>  
4,000cc  
<外形寸法>  
200mm(W)×450mm(D)×690mm(H)  
<消費電力>  
0.55kw~1.1kw  
<重量>  
28kg  
<制御>  
温度・攪拌・保温、全て自動  
<加熱方式>  
IH(インダクションヒーター)  
<吐油量>  
0cc~360cc(10cc単位) S、L切替  
<吐出時間>  
2~4秒  
<材質>  
ステンレス製(接液部)(SUS)  
<保温温度>  
100℃まで対応可能

### ■ デリシャスサーバー M3

<型式>  
FUI-K-4000-M3  
<電源>  
AC100V/115V 50Hz/60Hz  
<容量>  
4,000cc×3  
<外形寸法>  
600mm(W)×450mm(D)×690mm(H)  
<消費電力>  
0.55kw~1.1kw×3  
<重量>  
84kg  
<制御>  
温度・攪拌・保温、全て自動  
<加熱方式>  
IH(インダクションヒーター)  
<吐油量>  
0cc~360cc(10cc単位) S、L切替  
<吐出時間>  
2~4秒  
<材質>  
ステンレス製(接液部)(SUS)  
<保温温度>  
100℃まで対応可能

### ■ デリシャスサーバー V3/V3-11

<型式>  
FUI-K-7200-SE3/FUI-K-11000-SE3  
※受注生産のみ  
<電源>  
AC100V/115V 50Hz/60Hz  
<容量>  
7,000cc(V3)/11,000cc(V3-11)  
<外形寸法>  
7L 300mm(W)×522mm(D)×726mm(H)  
※11L 783mm(H)  
<消費電力>  
1.3kw  
<重量>  
41kg  
<制御>  
温度・攪拌・保温、全て自動  
<加熱方式>  
IH(インダクションヒーター)  
<吐油量>  
0cc~360cc(10cc単位) S、L切替  
<吐出時間>  
2~4秒  
<材質>  
ステンレス製(接液部)(SUS)  
<保温温度>  
100℃まで対応可能

### ■ 攪拌ウォーマー W1

<型式>  
W1  
<電源>  
AC100V 50Hz/60Hz  
<使用可能ホッパー>  
4L/7L  
<外形寸法>  
200mm(W)×235mm(D)×620mm(H)  
<消費電力>  
1.1kw  
<重量>  
8.5kg  
<制御>  
4段階(弱・中・強・OFF) ※切替ダイヤル  
<加熱方式>  
IH(インダクションヒーター)  
<材質>  
ステンレス製(接液部)  
<保温温度>  
100℃まで設定可能  
(温度調整ダイヤル付)  
<その他>  
ホッパーセット(ホッパー、フタ、ホッパーキャップ各1個)付  
(購入時にホッパーの選択可)

製造元 **株式会社テクノシステム**

〒236-0004 横浜市金沢区福浦1-1-1  
横浜金沢ハイテクセンター・テクノコア2F(ベイシティテクノ内)  
TEL 045-789-2601 FAX 045-352-8774  
URL <http://www.techno-sys.jp>

販売代理店