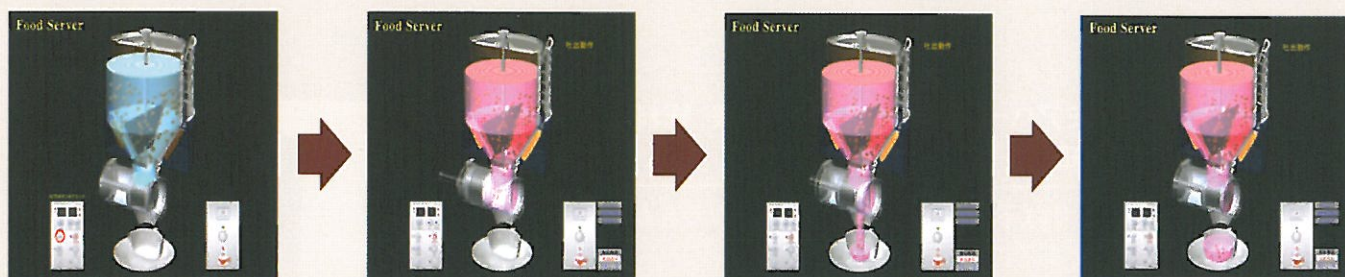


# 高木シェフ新作オリジナルレシピメニューをご提供いたします。



## “デリシャスサーバー”の特徴

- ①具沢山スープ、カレー、味噌汁、麻婆豆腐などの具材の形を壊すことなく均等に小分けして定量供給出来る機械です。
- ②世界特許取得のロータリーエンジン構造により、食材の味を長時間保つ事ができます。(酸化防止機能付)
- ③IHヒーターの特殊加熱方式(電圧共振)により、煮込みもできます。(生米からお粥を作る等)
- ④電源は100/120Vの家庭用で使用できます。
- ⑤厨房設備が1台に集約出来る能力を持っています。
- ⑥人件費削減、設備費削減、原材料費削減などコスト面での効果を抜群に発揮します。



デリシャスサーバーを導入することで、  
過剰提供を抑えます。

1店舗あたりの過剰供給……10円/杯

	1日	30日	90日	180日	365日
10杯	¥100	¥3,000	¥9,000	¥18,000	¥36,500
30杯	¥300	¥9,000	¥27,000	¥54,000	¥109,000
50杯	¥500	¥15,000	¥45,000	¥90,000	¥182,000
70杯	¥700	¥21,000	¥63,000	¥126,000	¥255,500
90杯	¥900	¥27,000	¥81,000	¥162,000	¥328,500
110杯	¥1,100	¥33,000	¥99,000	¥198,000	¥401,500
130杯	¥1,300	¥39,000	¥117,000	¥234,000	¥474,500
150杯	¥1,500	¥45,000	¥135,000	¥270,000	¥547,500
170杯	¥1,700	¥51,000	¥153,000	¥306,000	¥620,500
190杯	¥1,900	¥57,000	¥171,000	¥342,000	¥693,500



## 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>