

新製品速報 (表示価格は税込です)

(株)三栄コーポレーション「マルチシェフ 3スピードブレンダー」 MC-123DBL

業務用のフードプロセッサー・ブレンダーのメーカー(株)三栄コーポレーションより「マルチシェフ 3スピードブレンダー MC-123DBL」が発売になります。

夏に向けた冷たいジュースやスムージー作りにピッタリの1台で、スープやソース作りにもお使いいただけます。業務用でありながら、コンパクトで場所を取りません。

100V電源で稼働するため、場所を選びません。

また、3段階のスピード調節とオートパルス機能による食材や食感に合わせたアレンジができます。

高速20,000回転/分モードは2杯以上や時間短縮をしたいときに高速且つ短時間で加工できるので、食材本来の色味や香りをそのまま提供できます。

中速14,000回転/分モードは冷凍食材もそのまま加工でき、氷と一緒に入れた際の粒感も残しつつ、短時間で冷凍食材を粉碎します。

低速9,000回転/分モードは生のイチゴやキウイの種を潰さず、フルーツの酵素も損なうことなく、フレッシュな状態でジュース作りが可能です。

自動連続オートパルス(連続50回)は粘性の高いアイスクリームなどは刃が回りにくく、空転しやすい性質があるため、0.2秒ごとに刃が回転するオートパルスで攪拌すると均一に混ざります。

タイマー機能付きで設定時間が来ると自動停止するため、使用者による仕上がりムラが軽減できます。

これから新しくお店を始める方・新メニューでスムージーを取り入れる方・病院や介護施設で調理をされている方などさまざまな現場でお使いになれます。

実際にデモ機を使っているいただき使用感を試すことができます。是非弊社担当者までお問い合わせください。

サイズ W210×D250×H430mm
容量 1.2L
重量 3.6kg
消費電力 540W
定格時間 3分

2023年4月下旬 発売予定
標準価格

MC-123DBL 50,600円



コーンスープ



シウマイと野菜の煮物

インテックスソリューション(株)「ORBOT Lio」

インテックスソリューションよりコードレス・オービタルマシン「ORBOT Lio」が発売されました。

従来のオーボットはパッド台が17インチでしたが、このLioは14インチで日本ではお馴染みの14インチポリッシャーと同じで扱いやすいです。

また、14インチポリッシャーと比較して10kg以上も軽いので持ち運びも簡単にできます。

コードレスなので、効率的に作業が出来るのはもちろんの事、電源コードの配線による危険を排除し、安全性を高めています。使うリチウムイオンバッテリーはオーボットスリムと共通の脱着可能なカートリッジ式です。

これまでのフロア洗浄機の欠点であった重さも改善され、簡単に安全に作業が出来るうえに、少ない人数で高品質な作業ができます。

今までのORBOT同様にスーパーズルブパッドを使ってカーペット洗浄をしたりフロアパッドでハードフロアでもコードレスポリッシャーとしてご使用いただけます。

標準価格

本体 1,012,000円
バッテリー 98,780円
チャージャー 54,780円
スーパーズルブパッド16
10枚入 58,300円

チャージャー



ウェイト
キット



バッテリー



繊維製品、清掃・衛生管理用資材界の“今”を伝える情報誌

Y NEWS

ワイワイニュース

YUDA

株式会社 YUDA <http://www.yuda.jp>

■本社／長野県上田市秋和237-6 TEL.0268-24-5522(代) FAX.0268-24-5531
■東京営業所 ■仙台営業所 ■八戸営業所 ■キッチンプロシヨップクックピア

2023

4

VOL 242

●“ワイワイニュース”とは“YOU(お客様)”と“YUDA”の頭文字をとって、両者を結ぶ新しい情報誌として生まれました。

(株)ソニカル 新製品いよいよ発売！

昨年のビルメンヒューマンフェアでもご紹介した(株)ソニカルで輸入している新製品がいよいよ入荷しました。今までにない斬新なフロアクリーニングツールとバッテリータイプのアップライトバキュームをご紹介します。

■ガラスクリーニングのモアマンからフロアクリーニングツール「CARABAO」

CARABAOは、1枚のモップで6個のワイピングスポットを持ち、カートリッジ式ディスペンサーが付属したモップです。フロアスクイジーとしても使用可能なマルチな機能を備えています。1枚のモップで通常のモップの6倍の面積をカバーできるため、大規模なフロアスペースのクリーニングに最適です。手元操作で洗剤を床面に滴下できるため、床の清掃作業がより効率的で簡単になります。

組み合わせるモップは吸水性に優れた「マイクロファイバーモップ」か洗浄性に優れた「スクラブモップ」の2種類から選べます。モップの脱着は簡単なマグネット吸着式で腰を屈めずに一瞬でセットできます。また、カートリッジ式ディスペンサーは洗剤の供給が容易で、手間を省くことができます。大規模なフロアスペースのクリーニングに最適ですが家庭やオフィス・フードコートなどあらゆるシーンでお使いいただけます。

本体セット (ハンドル+フロアスクイジー+ディスペンサー) 27,577円
マイクロファイバーモップ 4,576円
スクラブモップ 4,994円

■業務用コードレスアップライトバキューム

Air RAMは軽量で小型なコードレスアップライトバキュームです。回転ブラシで大きなゴミから細かいチリまで、あらゆる種類のゴミを簡単に吸い込むことができます。ダストカップ方式なので紙パックが不要です。ダストカップは水洗いが可能で、いつでも清潔に保つことができます。1つのバッテリーで最大40分間の作業ができるため、広い面積を清掃することができます。本体重量がわずか3.3kgと大変軽量なので女性や高齢者の方でも楽に扱うことができます。

ヘッドは薄型で、椅子やテーブルの下など、狭いスペースにも簡単に入ります。ダストカップ内に排気臭を抑える香カートリッジをセットする事で清掃中に嫌な臭いが気になることはありません。

充電時間 4時間 ダストカップ容量 0.8L
セット内容 (本体+バッテリー2個+充電器) 66,000円



便利グッズ

高性能止水板「ボックスウォール」

高さ約50cm・幅約1mの軽量の止水板です。必要な枚数を組み合わせて使用します。見た目は水の流れて倒れてしまうような印象をうけますが、水自体の水圧を利用してその場に固定する仕様となっています。

普段の保管も重ね置きができ、1枚6.2kgと軽量でいざという時の設置も撤収も容易です。別売りのコーナー材等を利用することによりニーズにあった仕様にカスタマイズすることも可能です。

突然の豪雨や洪水に備えてみてはいかがでしょうか。



ボックスウォールBW52
標準価格 44,000円



製品デモ動画

スーパースチームコンベクション RATIONAL

画期的な調理をご提案するスチームコンベクションメーカー「RATIONAL」の「iCombi®Pro」のご紹介です。ベイク・ロースト・グリル・スチーム・フライ・ポーチなどあらゆる調理がよりスマートに、簡単・効率的になります。45年以上の調理研究の経験を誇るRATIONALは専門領域の枠を超えて熟練スタッフの不足・食のトレンド・厨房管理の研究を行っています。その結果が「iCombi®Pro」です。



■ iCombi®Pro

ボタン1つで湿度・風速・温度を自動的に調整し調理します。例えばステーキを5枚、また時には100枚を同時に調理しなければならない時、iCombi®Proは設定した目標に合わせて食品の状態を継続的に調整し、調理の進行状況を計算し、温度をスマートに調整します。「お客様が予定より早く到着したけれど、グリル野菜の準備ができていない?では、単一投入から混合投入に切り替えましょう。iCombi®Proは両方を同時に調理できるように調理パラメータを調整しましょう。」とちょうり出来ます。また、希望の仕上がりについて考えが変わった場合は、調理過程に手を加えて変更します。これは、どなたが操作しても一緒です。



iCombi Pro	XS 6-2/3	6-1/1	10-1/1	6-2/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
電気式とガス式							
容量	6 × 2/3 GN	6 × 1/1 GN	10 × 1/1 GN	6 × 2/1 GN	10 × 2/1 GN	20 × 1/1 GN	20 × 2/1 GN
目安となる食数	20-80	30-100	80-150	60-160	150-300	150-300	300-500
庫内ラック (GN)	1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN	1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN	1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN	2/1, 1/1 GN	2/1, 1/1 GN	1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN	2/1, 1/1 GN
幅	655 mm	850 mm	850 mm	1072 mm	1072 mm	877 mm	1082 mm
奥行 (ドアハンドル含む)	621 mm	842 mm	842 mm	1042 mm	1042 mm	913 mm	1117 mm
高さ	567 mm	754 mm	1014 mm	754 mm	1014 mm	1807 mm	1807 mm
給水接続	20A	20A	20A	20A	20A	20A	20A
排水接続	DN50 (40A相当)	DN50 (40A相当)	DN50 (40A相当)	DN50 (40A相当)	DN50 (40A相当)	DN50 (40A相当)	DN50 (40A相当)
水圧	1.0 - 6.0 bar	1.0 - 6.0 bar	1.0 - 6.0 bar	1.0 - 6.0 bar	1.0 - 6.0 bar	1.0 - 6.0 bar	1.0 - 6.0 bar
電気式							
重量	67 kg	99 kg	127 kg	137 kg	179 kg	263 kg	336 kg
接続負荷	5.3 kW	10.1 kW	17.5 kW	20.8 kW	34.6 kW	34.5 kW	63 kW
手元開閉器	20A	30A	60A	60A	100A	100A	200A
電源	三相 200 V	三相 200 V	三相 200 V	三相 200 V	三相 200 V	三相 200 V	三相 200 V
消費電力「ホットエア」	5 kW	9.47 kW	16.64 kW	19.97 kW	33.28 kW	33.28 kW	61.08 kW
消費電力「スチーム」	5 kW	8.32 kW	16.64 kW	19.97 kW	33.28 kW	33.28 kW	49.94 kW
ガス式							
重量		117 kg	155 kg	144 kg	192 kg	284 kg	379 kg
接続負荷		0.38 kW	0.75 kW	0.65 kW	1.25 kW	1.2 kW	1.9 kW
手元開閉器		15A	15A	15A	15A	15A	15A
電源		単相 100 V	単相 100 V	単相 200 V	単相 200 V	単相 100 V	単相 200 V
ガス接続		20A	20A	20A	20A	20A	20A
都市ガス 13A/LPG G30*							
最大ガス消費量		13.7 kW/14.1 kW	23.1 kW/23.9 kW	29.4 kW/30.4 kW	42 kW/43.5 kW	44.1 kW/45.7 kW	84 kW/87 kW
ガス消費量「ホットエア」		13.7 kW/14.1 kW	23.1 kW/23.9 kW	29.4 kW/30.4 kW	42 kW/43.5 kW	44.1 kW/45.7 kW	84 kW/87 kW
ガス消費量「スチーム」		12.6 kW/13 kW	21 kW/21.7 kW	22.1 kW/22.8 kW	42 kW/43.5 kW	39.9 kW/41.3 kW	53.6 kW/55.4 kW

* 適切な操作のために、それぞれの接続圧を確認してください。
都市ガス 13A: 18~25 mbar (0.261~0.363 psi), LPG 3BP (G30): 25~57.5 mbar (0.363~0.834 psi).
XSならびに20-2/1 (電気式) : については、国際エネルギースタンダードプログラム基準の適合対象ではありません。

スチームコンベクションオープン実演会のご案内



世界トップシェアを誇るラショナルが提案する最新のスチーム

コンベクションオープンを活用した革新的な調理をご覧ください。

- ・簡単操作で安心・安全な調理の実現が可能?
- ・業務の効率化がどのように実現可能に?
- ・人材不足の改善は? ・調理の仕上がりとクオリティは?

この機会にぜひご参加ください! **参加無料**です、お待ちしております。



開催日 4/11 (火) 5/23 (火)
13時~14時半頃 約1時間半程度

開催場所 キッチンプロショップ クックピア

住所: 上田市秋和問屋町303-2

※お車でのご越しの際は敷地内の駐車スペースをご利用頂けます

お問合先 担当: 榎ユダ 尾芦(オアシ) 070-1073-9062

TEL: 0268-24-5522 FAX 0268-24-5531



予定MENU
卵料理・炒め物・揚げ物 各種
焼魚・照り焼きチキン
蒸し料理 各種
ベイクメニュー 等

当日のメニューは参加者様によって一部変更になる場合がございます。

ご希望メニューがある場合には何なりとご相談くださいませ!



FAXもしくはメールにてお申込みください FAX: 0268-24-5531 mail: oashi@yuda.jp 担当 尾芦

※必要事項のみ本文に記載くださいませ(スキャン不要)

参加希望日: ☐ 4/11 (火) ☐ 5/23 (火)

御社名

住所 〒

ご参加人数 名 お名前

TEL

FAX



参加は無料ですが、先着予約制の為、人数に達した次第、締め切らせて頂きますので、お申込みはお早めをお願いします!