

この機種は今まで無かった菌の増殖を抑える理想的なお弁当用保温保冷库の次世代機器です。

【内容】この機種は始めはお弁当を保冷機能を使い保冷で保持し菌の増殖を抑える「保冷」から、お弁当を食べる前に保温機能に切り替わり「保温」によりお弁当をお母さんがにぎった手のほんわか温まりにする事が出来ます。

OBENTOU / BHCC-5501E

おべんとう



BHCC-5501E

この機種は理想を追求したお弁当用保温保冷库です。

All-round Keepit 操作性、機能性、使いやすさを追求したニュータイプ (自由な設定が出来る機種) の設計です。

商品名 お弁当用保温保冷库
機種番号 BHCC5501E
入り数: お弁当の大きさによる
用途適応: お弁当の菌の増殖を最小限でを必要とするお客様
菌の増殖抑制について: 「下記の説明図参照」
お弁当を温める為に必要とする時間まで菌の増殖を防ぐため保冷し、その後最小限の時間で温めます。

【基本仕様】

- 電源 AC100V/470W
- 庫内容量 55L(リットル)
- 設定範囲
 - 【温度1】保冷 8~25℃で冷却温度制御
 - ▼ (タイマーにより/設定可 時:分)
 - 【温度2】保温 25~60℃で保温温度制御
 - 保温から保冷への制御は下記図を参照して下さい。
- 設定単位 1℃単位
- 表示単位 1℃単位
- 温度表示 デジタル表示
- 温度制御 PID制御
- 温度分布精度 ±1.5℃内
- 本体寸法 W460×D470×H670mm
- 庫内寸法 W360×D320×H490mm(棚の間隔12cm×4段)
- 本体重量 45 Kg
- 本体材質 SPCC/粉体焼き付け塗装
- 庫内材質 SUS/粉体焼き付け塗装
- コンセント 3P
- 商品の生産 日本製

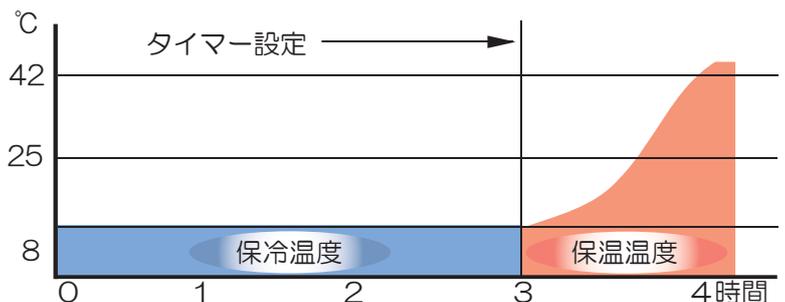
■庫内温度の安定性が高い。

1. 内部透明扉があり、庫内の奥部と前面部の温度差が小さい。
2. 庫内は耐食性の優れたステンレスに硬質焼き付け塗装を使用。
3. 庫内循環ファンにより庫内温度の安定。

「菌の増殖を最小限に止めて保温」について

※お弁当内に菌がある場合/菌の増殖温度での保温状態下では保温時間とともに菌が増殖します。下記図のように保冷保存して菌の増殖を抑制することが出来るためお弁当の菌に関する負担を減少します。

【資料】二段階の温度設定で菌の増殖しやすい時間を短縮します。



【想定される菌類について】

腸内細菌 (大腸菌、クレブシエラ)、
コアグラウゼ陰性ブドウ球菌 (CNS)、
非定型抗酸菌、0-157
非発酵グラム陰性桿菌 (NF-GNR; 緑膿菌など)
メチロバクテリウム、など

【想定される温度と菌類の増殖について】

10℃以下の保冷状態で全ての菌の増殖を防ぐことは出来ません。しかし、自然下での各菌は常温から温度が下がるにつれ増殖活動は下がります。お弁当を作った時点での菌が無いが最小限であることは重要です。

【1年を通してのお弁当の保温温度について】

この保温保冷库は菌の滅菌をするものではありませんが菌の増殖を最大限に少なくしオールシーズンお弁当を安全かつ美味しく食する為にあります。

■保冷は温度を下げすぎると結露が発生し美味しくはありません。また、保温温度が高いと息がかえり美味しくありません。

8~10℃で保冷し、その後最少時間で保温してほんのりと温かいおにぎりやお弁当を食べることが1年を通じて最適と考えています。

型番	内容量	本体寸法 (W×D×Hmm)	温度 (°C)	価格 (税抜)
BHCC-5501E	55リットル	460×470×670	8~68	278,000

(上記内容は弊社の見解によるものです。)