

## 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

## 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。

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。



食品衛生規格・米国「NSF」



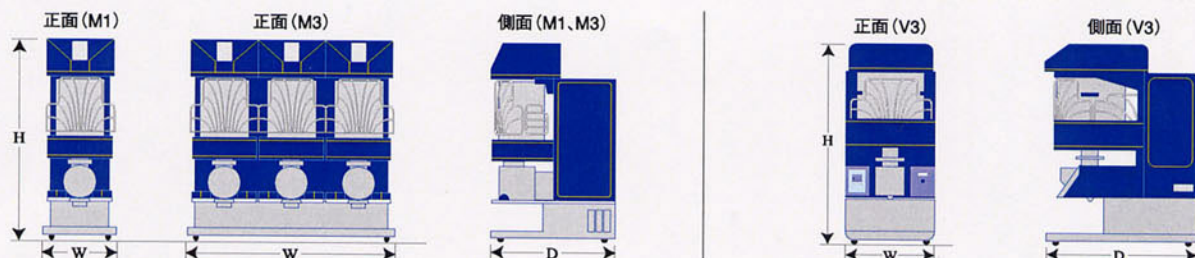
電気安全規格・米国「UL」

## 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。



## 外形図



## 仕様

### ■ クッキングポーションサーバー M1

|      |                            |
|------|----------------------------|
| 型式   | CPSI-K-4000-M1-J           |
| 電源   | AC100V/120V 50Hz/60Hz      |
| 容量   | 4,000cc                    |
| 外形寸法 | 200mm(W)×450mm(D)×690mm(H) |
| 消費電力 | 0.45kw~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)            |
| 吐出量  | 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                 |

### ■ クッキングポーションサーバー M3

|      |                            |
|------|----------------------------|
| 型式   | CPSI-K-4000-M3-J           |
| 電源   | AC100V/120V 50Hz/60Hz      |
| 容量   | 4,000cc×3                  |
| 外形寸法 | 600mm(W)×450mm(D)×690mm(H) |
| 消費電力 | 0.45kw~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)            |
| 吐出量  | 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                 |

### ■ クッキングポーションサーバー V3

|      |                            |
|------|----------------------------|
| 型式   | CPSI-K-7200-SE3-J          |
| 電源   | AC100V/120V 50Hz/60Hz      |
| 容量   | 7,000cc                    |
| 外形寸法 | 300mm(W)×522mm(D)×726mm(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)            |
| 吐出量  | 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                 |

※設計の変更等により、一部仕様が変更される場合があります

## 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)

## 多機能

温かいスープ・カレーなどが有効利用できる優れもの。



## 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、クッキングポーション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。

## 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。

販売元 **株式会社ペッパーフードサービス**

〒130-0001 東京都墨田区吾妻橋3-3-2 担当: 増村・青木  
TEL 03-3829-3210 FAX 03-3625-9250 URL <http://www.pepper-fs.co.jp>