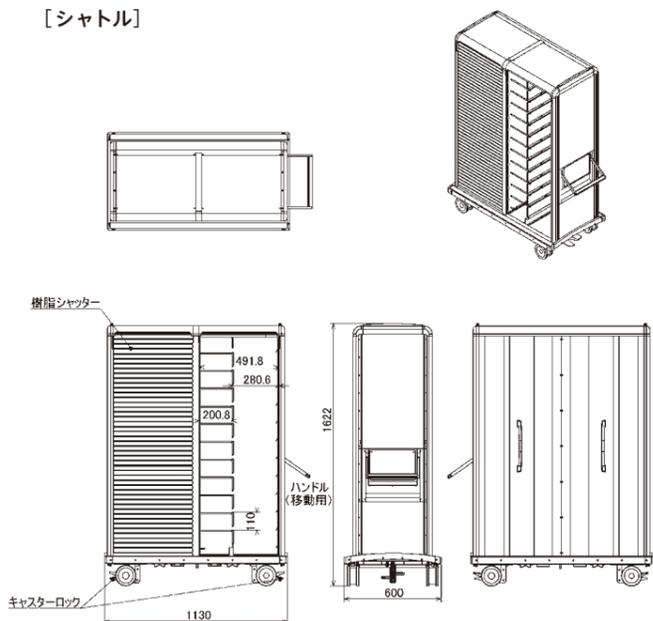
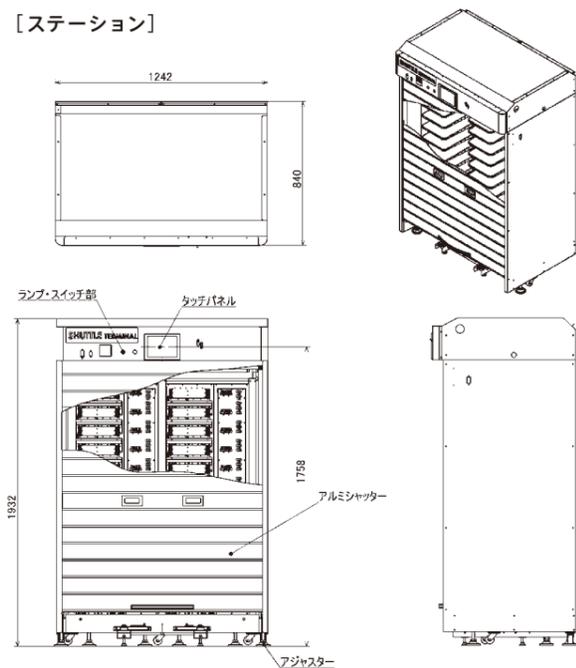


[シャトル]



型式	MSLP-002	トレイ寸法(mm)	489×368×h20 (フラットトレイ)
品名	ミールシャトル(シャトル)	庫内寸法(mm)	加熱側 280×370 冷却側 200×370
外形寸法(mm)	600×1130×1622(H)	棚ピッチ(mm)	110
製品重量(kg)	130	トレイ収納数(枚)	24
トレイ収納数(枚)	24	食器有効高さ(mm)	88

[ステーション]



型式	MSTP-002	棚ピッチ(mm)	110
品名	ミールシャトル(ステーション)	シャトル仕様	トレイ収納数(枚) 24 トレイ寸法(mm) 489×368×H20(フラットトレイ)
外形寸法(mm)	1242×840×1932(H)	外装	ステンレス・アルミニウム
製品重量(kg)	250	内装	ステンレス・樹脂
電源	3相 200V(50/60Hz)	操作方法	タッチパネル
消費電力量(kwh)	4.5	加熱方式	マイクロ波加熱 温風アシスト循環
消費電力(kw)	8.0	冷却方式	冷風強制循環
最大消費電流(A)	28.4	想定使用環境	気温:25(°C) 湿度:50(%)

マイクロ波再加熱カート

Meal SHUTTLE II

ミールシャトルII

ニュークックチル対応

病院・介護施設向け

●特許出願中 No.2011-198523

シャトル分離式

24
膳タイプ

ムラなく、おいしく加熱。
色々な献立・食事形態に対応。



<http://www.nakashima-mec.co.jp/>

中島製作所の想いと「ミールシャトル」の情報満載のホームページをご覧ください。



メック株式会社
関連会社

株式会社SAGA
先端技術研究所
ISAT

- ミールシャトルが選ばれる理由
- ミールシャトルはこんなにスゴイ
- アフターサービス体制も万全!

製品の
お問い合わせ・資料請求 **Tel.0952-97-1121**
電話受付:9:00~17:05(土・日祝定休)

■開発・設計・製造 株式会社 中島製作所
〒840-0005 佐賀県佐賀市蓮池町蓮池66番地
TEL.0952-97-1121 FAX.0952-97-1500
<http://www.nakashima-mec.co.jp>

■開発協力 株式会社 SAGA先端技術研究所
〒840-0005 佐賀県佐賀市大和町久池井336-24

マイクロ波による均一加熱、段毎加熱、直接加熱など最適加熱を実現。

マイクロ波は食材に含まれる水分を直接加熱するので省エネルギー。
各段ごとにマイクロ波を照射する機構が付いているので、
それぞれの段で献立・食器・食事形態が異なっても最適加熱が可能です。
また、他の段への熱の回りこみもほとんどありません。

シャトル分離式なので
加熱後、そのまま配膳!

Meal SHUTTLE ▶

SHUTTLE TERMINAL ▶



食事内容・量が揃っていても同時に加熱が可能です。喫食者のニーズに合わせた食事が提供できます。

MERIT 2



量の少ない食事にも対応できるので、乾燥・焦げを抑えることができます。

MERIT 1



祝い食など特別な料理も再加熱、最適加熱できます。

MERIT 3



陶器・磁器の食器でも加熱できるので家庭的な温かみのある食事が提供できます。

MERIT 4



特殊処理されたメラミン食器であれば本製品で使用可能です。
※詳細はお問い合わせください。

MERIT 5

注1) 市販の電子レンジでは使用出来ません。
注2) このメラミン食器は専用の特許に基づき製造されています。

ペダル操作による3WAYモード機能で、スピーディーかつ安全移動が可能。
※オプション



【移動モード】

前輪フリーと後輪固定により、安定した移動が可能。



【フリーモード】

前後左右に移動可能。狭い場所や壁寄せなど状況に合わせてスムーズに移動が可能。



【ロックモード】

前後輪全ての車輪を瞬時にロックする事が可能。



ガイドローラー機構によりドッキング性能が向上しました。



バーコードによる自動加熱設定可能

食札のバーコードを読み取り、自動で加熱設定を行うことができます。担当者はバーコードを読み取る作業だけで再加熱のセッティングが可能です。必要段のみの加熱で済むので省電力です。