



RingerHutオリジナル

I H 自動鍋送り機

ちゃんぽん・パスタ・親子丼、とじ丼などに最適

**鍋調理の自動化で
高品質管理と効率化が実現！**



オペレーションの
簡素化！

厨房省人化に貢
献！

様々な
メニューに対応！



リンガーハット開発株式会社

自動鍋送り機とは・・・

専用のIH調理器の上を鍋送り機が定時間隔で調理専用鍋を移動させる省力化機器です



1

オペレーションの簡素化

- つきっきりの作業が軽減します
- 連続的に調理が行えるため、追加注文にも直ぐ対応でき、回転率がアップします

2

料理の品質向上

- 出力と時間を各種設定することで、経験や勘に頼っていた調理のマニュアル化が可能です
- 安定した仕上がりが実現します

3

厨房の省人化に貢献

- 誰でも簡単に操作が可能です
- 調理技術が不要となり、人件費の削減に貢献します

4

様々なメニューに対応

- メニューに合わせて、IH調理器の出力と鍋を送る時間を任意に設定できます
- ちゃんぽんをはじめ、パスタ、卵とじ料理、炒め煮料理など、アイデア次第でメニューの幅が広がります

5

厨房環境を改善

- 専用のIH調理器を使用したシステムのため、クリーン&クールな厨房に貢献します
- 重い鍋等の調理器具を取り扱う必要がないため、働く人の身体的負担が軽減します

■ 備品・洗剤

厨房コンククリーナー1kg	厨房コンククリーナー用 5L希釈ボトル	厨房コンククリーナー用 広ロスプレーガン	
			
日常清掃用			
ニューケミクール4kg	ニューケミクール用 広ロスプレーガン		
			
強力タイプ リセット清掃用			

■ 仕様

自動鍋送り機

モデル	外形寸法 (mm)			動力	電源コンセント (ケーブル1m)	調理タクト時間	鍋寸法
	間口(W)	奥行(D)	高さ(H)				
NOS-001A	900	550	177	モーター 3組 200V 6W	3P アース付 200V 20A	1秒～9分59秒	Φ205×82H (1500cc)

I H調理器×3

モデル	外形寸法 (mm)			電源容量 3φ200V	定格消費電力	電源電線 2m 引掛プラグ付	一次側最大 電流値(A)	漏電ブレーカー容 量 (30m)
	間口(W)	奥行(D)	高さ(H)					
MIR-3T-NSP	300	550	190	3.4kVA	3.0kW	接地 3P-20A Ⓢ	9.8A	3極 : 20A

※漏電ブレーカーは、高調波誤動作対策品の30mA感度のものをご使用下さい。

調理設計からオペレーション確立までお手伝いいたします。
お気軽にご相談ください。

● 製造



HACCP&新調理法の厨房システムメーカー
ニチワ電機株式会社
http://www.nichiwadenki.co.jp/
全国共通フリーコール ニチワコール
0120-218506 東京本社 ☎(03)5645-8751(代)
兵庫本社 ☎(079)568-0581(代)

● 開発・販売



リンガーハット開発株式会社
TEL:042-401-8061(代)

飲食店で必要な厨房機器・家具・
洗剤・消耗品をお探しなら...



リンガーハット開発オンラインショップ

🔍 検索

● URL <http://www.rhd-shopping.jp/>

※リンガーハット開発株式会社は、株式会社リンガーハット100%出資のグループ会社でリンガーハット・濱かつを中心にメンテナンスから保険まで総合的にサポートしています。

※カタログ仕様は品質向上のため予告なしに変更することがあります。
このカタログの記載内容は2018年5月現在のものです。

自動鍋送り機の導入ステップ

自動鍋送り機導入のステップ

STEP 1

1時間あたりの調理必要数を割り出します。
※過去の実績から必要最大数とします。

STEP 2

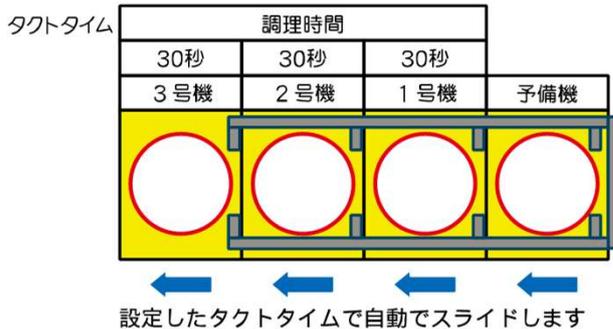
各アイテムの1の単位の調理工程と調理時間を設定します。
※この時、調理時間は同じに設定します。

STEP 3

調理工程と調理時間と2時間当たり調理必要数に応じて
IH調理器を何台使用するかを決めます。

自動鍋送り機導入の例

- 例) ・1時間当たり100人前の調理が必要⇒**36秒毎に1人前の調理が必要**
- ・各アイテムの調理時間は90秒⇒⇒**調理工程を大きく3つに分ける**



必要調理数と調理時間に応じてIH調理器を増台し、対応できます。

$$\text{調理時間} \div \text{1時間当たり必要調理数} = \text{IH調理器台数}$$

追加機能

調理アイテムに応じて火力の調整が、
最大5パターンまで追加できます。

時間設定

調理タクト時間

0分 25秒

画面切替キー

調理タクト時間
設定変更値

調理タクト時間
変更キー

調理タクト時間
変更確定キー

設定書込
(長押し)

火力設定

IH調理器	1号機	2号機	3号機
パターン①	100%	100%	100%
パターン②	80%	40%	60%
パターン③	60%	60%	100%
パターン④	40%	100%	80%
パターン⑤	20%	40%	60%

画面切替キー

各パターンの
火力変更値

各パターンの
火力変更値
確定キー

設定書込
(長押し)

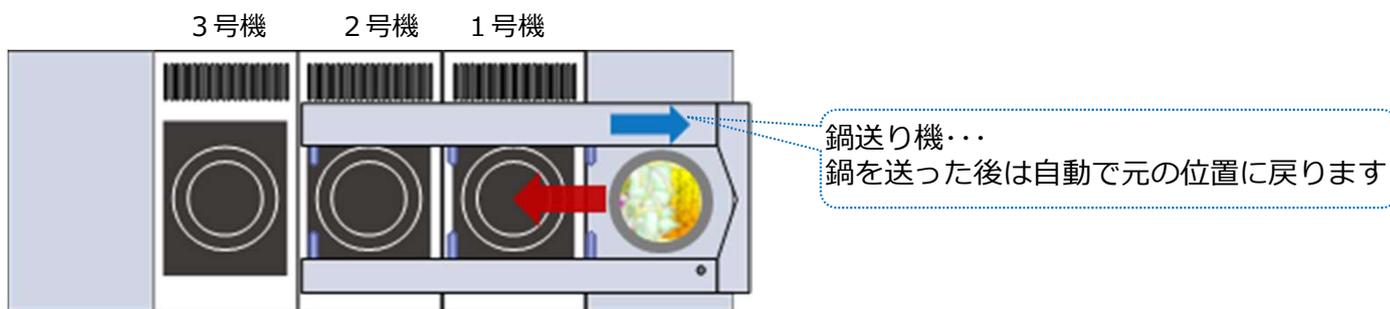
自動鍋送り機の仕組み

厨房のオペレーションをマニュアル化したい、いつも一定の品質の料理をお客様へ提供したい、オーダーに素早く対応したい、少人数で厨房を稼働させたいetc. このお悩み、自動鍋送り機が解決します！

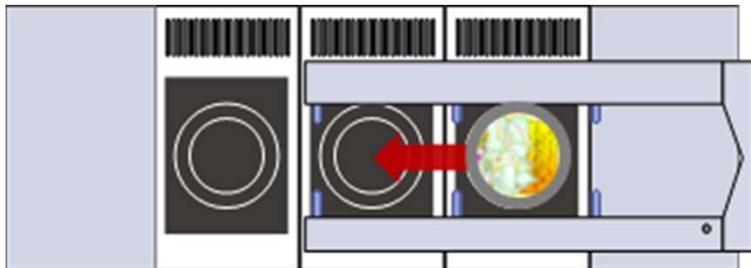
- それぞれの場所での作業を固定化させることで、誰でも均一に加熱調理ができます
- 調理作業工程に合わせて、鍋を送る時間は任意に設定できます
- IH調理器の出力はそれぞれ単独で任意に設定できます（0～100%）

鍋送りの仕組み

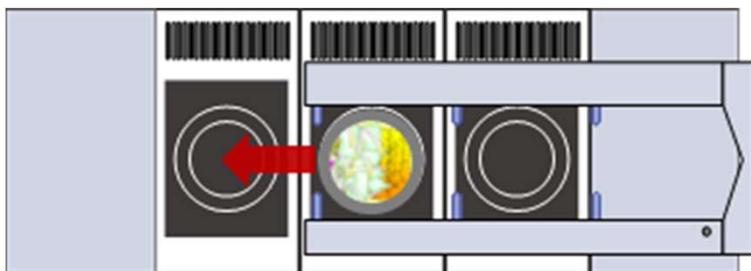
①鍋に食材を準備します



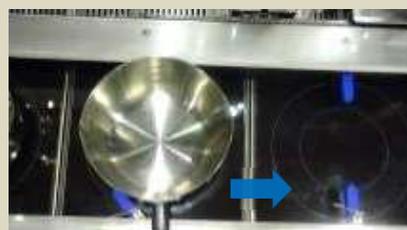
②設定した定時間隔で鍋が移動し、加熱調理を開始します



③設定した定時間隔で鍋が移動し、加熱調理を行います



青い弁で鍋を左に送ります



青い弁だけ元の位置に戻ります

自動鍋送り機メニュー例

ちゃんぽん



親子丼



かつ丼



パスタ



スープパスタ



麻婆豆腐



カレー

