

おいしさとまごころをサポートする病院給食用温・冷配膳カート

# HOSPITAL CART ホスピタルカート

HOT&COOL 温+冷一体型

- 軽量ボディでスムーズな機動性を発揮。
- パススルー方式で配膳効率をアップ
- 遠赤外線パネルヒーターで理想的な保温。

(配膳、清掃が簡単な開閉ドア)

外側のドアは270°まで開き、内側は90°からさらに180°まで開くため、トレーの出入れや清掃がとて簡単です。



(清掃、配膳効率アップのパススルー方式)

パススルー構造により中間の熱隔壁が取り出せるため、庫内全体を水洗いもでき清掃が簡単です。もちろん配膳効率もアップ。



(理想の保温。遠赤外線パネルヒーター)

温蔵には80°Cまで設定可能な遠赤外線のパネルヒーターを採用。庫内の温度ムラを消滅し、食品を乾燥から防ぐとともに芯から保温します。

(ドアの変形を防ぐインドア構造)

前後のドアを車体構造の内側に収納し、廊下の手摺り等への接触による変形を防ぎます。



(運転操作取手は便利な収納式)

運転操作の取手を収納式にするとともに、サイズも大型化して運搬操作を楽にしました。ハンドブレーキもオプションで、取り付けが可能です。



(主ブレーキは簡単足踏み方式)

固定式足踏みペダルを装着しているため、ペダルを踏むだけで簡単にON/OFFの操作が行えます。



(理想の保冷・常温保管も可能)

冷蔵は0~30°C (実用で5~30°C)まで設定可能です。常温保管も設定可能です。

標準タイプ  
HC-36

特殊タイプ  
仕様

●リバーシブルタイプ

温蔵と冷蔵の庫内スペースが同一の仕様です。

●自走式タイプ

簡単な操作でスムーズに移動できる自走装置を採用。

●ダムウェータタイプ

ダムウェータの配膳に対応する小型標準仕様です。

| 型式    | 外形寸法 (mm) |     | トレイ<br>収納数 | 棚数  | 消費電力<br>三相200V<br>(50/60Hz) | 温度設定範囲 |     |
|-------|-----------|-----|------------|-----|-----------------------------|--------|-----|
|       | 間口        | 奥行  |            |     |                             | 高さ     | 温蔵室 |
| HC-24 | 1,270     | 760 | 1,325      | 24膳 | 2.1/2.2KW                   | 常温     | 5°C |
| HC-28 |           |     | 1,450      | 28膳 |                             |        |     |
| HC-32 |           |     | 1,575      | 32膳 | 2.31/2.37KW                 | S      | S   |
| HC-36 |           |     | 1,700      | 36膳 |                             |        |     |
| HC-40 |           |     | 1,825      | 40膳 |                             |        |     |
| HC-42 | 1,885     | 760 | 1,450      | 42膳 | 3.06/3.2KW                  | 80°C   | 常温  |
| HC-48 |           |     | 1,575      | 48膳 |                             |        |     |
| HC-54 |           |     | 1,700      | 54膳 | 3.5/3.66KW                  |        |     |

※消費電力は冷蔵部0.5KW (HC-42、48、54(±0.5KW×2)) を含みます。  
※電源コード (2.0Sq-4芯 2m付接地 3P-20Aプラグ付)  
※カラーゴムバンパー装着品は間口・奥行が+30m/mになります。

| 型式     | 外形寸法 (mm) |     | トレイ<br>収納数 | 棚数  | 消費電力<br>三相200V<br>(50/60Hz) | 温度設定範囲 |     |
|--------|-----------|-----|------------|-----|-----------------------------|--------|-----|
|        | 間口        | 奥行  |            |     |                             | 高さ     | 温蔵室 |
| HC-R24 | 1,360     | 760 | 1,325      | 24膳 | 2.1/2.2KW                   | 常温     | 5°C |
| HC-R28 |           |     | 1,450      | 28膳 |                             |        |     |
| HC-R32 |           |     | 1,575      | 32膳 | 2.31/2.37KW                 | S      | S   |
| HC-R36 |           |     | 1,700      | 36膳 |                             |        |     |
| HC-R40 |           |     | 1,825      | 40膳 |                             |        |     |

※消費電力は冷蔵部0.5KW (HC-42M、48M、54M(±0.5KW×2)) を含みます。  
※電源コード (2.0Sq-4芯 2m付接地 3P-20Aプラグ付)  
※カラーゴムバンパー装着品は間口・奥行が+30%になります。

| 型式     | 外形寸法 (mm) |     | トレイ<br>収納数 | 棚数  | 消費電力<br>三相200V<br>(50/60Hz) | 温度設定範囲 |     |
|--------|-----------|-----|------------|-----|-----------------------------|--------|-----|
|        | 間口        | 奥行  |            |     |                             | 高さ     | 温蔵室 |
| HC-24M | 1,310     | 760 | 1,405      | 24膳 | 2.1/2.2KW                   | 常温     | 5°C |
| HC-28M |           |     | 1,530      | 28膳 |                             |        |     |
| HC-32M |           |     | 1,655      | 32膳 | 2.31/2.37KW                 | S      | S   |
| HC-36M |           |     | 1,780      | 36膳 |                             |        |     |
| HC-40M |           |     | 1,905      | 40膳 |                             |        |     |
| HC-42M | 1,925     | 760 | 1,530      | 42膳 | 3.06/3.2KW                  | 80°C   | 常温  |
| HC-48M |           |     | 1,655      | 48膳 |                             |        |     |
| HC-54M |           |     | 1,780      | 54膳 | 3.5/3.66KW                  |        |     |

※消費電力は冷蔵部0.5KW (HC-42M、48M、54M(±0.5KW×2)) を含みます。  
※電源コード (2.0Sq-4芯 2m付接地 3P-20Aプラグ付)  
※カラーゴムバンパー装着品は間口・奥行が+30%になります。

| 型式     | 外形寸法 (mm) |     | トレイ<br>収納数 | 棚数  | 消費電力<br>三相200V<br>(50/60Hz) | 温度設定範囲     |           |
|--------|-----------|-----|------------|-----|-----------------------------|------------|-----------|
|        | 間口        | 奥行  |            |     |                             | 高さ         | 温蔵室       |
| HC-D20 | 1,090     | 760 | 1,140      | 20膳 | 2.1/2.2KW                   | 常温<br>80°C | 5°C<br>常温 |

※消費電力は冷蔵部0.5KWを含みます。  
※電源コード (2.0Sq-4芯 2m付接地 3P-20Aプラグ付)

タイプ別に3種3色をご用意しました。

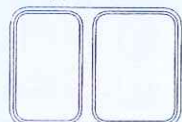
専用トレイ



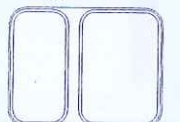
トレイ寸法:480×330mm

トレイ寸法:430×330mm

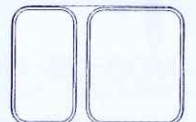
トレイ寸法:486×330mm



一番使い易い標準トレイです。



ダムウェータタイプ用小型トレイです。



温側のサイズが大きくなっている特注サイズです。(配膳車も特注仕様となります)



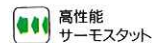
## ガーランド社オリジナル熱風エネルギー伝送機能を内蔵した新製品デッキオーブン

### 電気式卓上デッキオーブン(シングルタイプ)

AP1

ピザ・グラタンなどをはじめ、幅広いオーブン調理が可能なオーブンです。

- ガーランド社オリジナルの熱風エネルギー伝送機能を内蔵。ムラのない均一な調理品をスピーディに仕上げます。
- 高性能サーモスタットの働きで一定温度を維持しますから、汎用性の広い高品質なオーブン調理が可能です。
- 電子制御タイマーを標準装備しています。
- 内外装、脚部は堅牢で衛生的な高級ステンレスを使用しています。
- 3段積みまで可能です。



AP1

W925 × D867 × H418

| 型式  | 外形寸法(mm) |     |     | 庫内寸法(mm) |     |     | 消費電力<br>単相200V | 備考 |
|-----|----------|-----|-----|----------|-----|-----|----------------|----|
|     | 間口       | 奥行  | 高さ  | 間口       | 奥行  | 高さ  |                |    |
| AP1 | 925      | 867 | 418 | 457      | 431 | 101 | 5.2kW          |    |

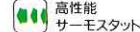
## ガーランド社が世界に誇る本格型オーブン 高温で均一に焼きあげます。

### 電気コンベクションオーブン

MCO-E-5

小型卓上型で多種調理に適し、均一に仕上げます。

- ビスケット・マフィン・クッキーなどベーカリー品からホットドッグ・ピザ・ローストビーフや野菜調理などにも使用でき、均一した焼き上がりが可能です。
- 高性能サーモスタットを内蔵。90°C～260°Cの範囲でマニュアルコントロールができます。
- ファンスピードは便利な2段切り替え式。またファンモーターには強力1/4馬力を使用しています。
- 庫内オーブンラックは9ポジションラックガイドを持つ便利なストッパー付きです。
- ドア部分は堅牢な2重耐熱ガラス窓付きラッチドアを使用しています。
- オーブン庫内は衛生的なホーローエナメル仕上げ。フロント外装部には高級ステンレス、側面、トップ部、バック部にはブラックパウダーコート仕上げの耐久性に優れた製品です。



MCO-E-5

W762 × D673 × H736

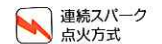
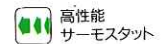
| 型式      | 外形寸法(mm) |     |     | 庫内寸法(mm) |     |     | 消費電力<br>単相200V | 重量<br>(kg) | 備考 |
|---------|----------|-----|-----|----------|-----|-----|----------------|------------|----|
|         | 間口       | 奥行  | 高さ  | 間口       | 奥行  | 高さ  |                |            |    |
| MCO-E-5 | 762      | 673 | 736 | 394      | 536 | 508 | 5.6kW          | 127        |    |

### エアードッキオーブン(ガス式)

G56PB

例えば10インチ(250mm3人前)ピザを1度に16枚も焼き上げます。

- ガーランド社オリジナルの熱風エネルギー伝送機能を内蔵。ムラのない均一な調理品を素早く仕上げます。
- バーナには空気強制燃焼方式を採用。高効率な焼き上げが実現できます。また上下バーナの制動調整も可能。
- 高性能サーモスタットを内蔵していますので93°C～288°Cの範囲でマニュアルコントロールができます。
- 連続スパーク点火方式。



G56PB

W1,600 × D1,149 × H1,397

| 型式    | 外形寸法(mm) |       |       | オープン庫内寸法(mm) |     |     | 能力         | ガス消費量<br>kW(kcal/h) | ガス<br>接続口 | 電源     |
|-------|----------|-------|-------|--------------|-----|-----|------------|---------------------|-----------|--------|
|       | 間口       | 奥行    | 高さ    | 間口           | 奥行  | 高さ  |            |                     |           |        |
| G56PB | 1,600    | 1,149 | 1,397 | 1,353        | 914 | 191 | 10インチピザ16枚 | 23.2(20,000)        | 20A       | 単相100V |

### ガスコンベクションオーブン

MCO-GS-10, GS-20

パルスファンの働きで、庫内は急速高温均一加熱。

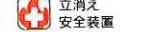
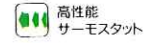
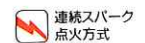
- スピードコントロールが可能な強力1/2馬力を使用した加熱保持付きパルスファンを採用。庫内は急速、高温、均一加熱ができ、大量のオーブン調理をムラなく仕上げます。
- 高性能サーモスタットを内蔵。60°C～260°Cの範囲でマニュアルコントロールができます。
- 点火は電子式連続スパーク点火方式。また12時間調理タイマーを標準装備しています。
- 庫内には56mm間隔で10カ所のラックガイドを設定。調理品に合わせたラック間隔も自由に移動が可能です。



MCO-GS-10

W965 × D991 × H1,448

- ドア部分は堅牢な2重耐熱ガラス窓付き。庫内照明灯も標準装備。
- オーブン庫内は衛生的なホーローエナメル仕上げ。フロント外装部には高級ステンレス、側面、トップ部、バック部にはブラックパウダーコート仕上げの耐久性に優れた製品です。



| 型式        | 外形寸法(mm) |     |       | 庫内寸法(mm) |       |       | ガス消費量<br>kW(kcal/h) | ガス接続口 | 電源       | 備考 |
|-----------|----------|-----|-------|----------|-------|-------|---------------------|-------|----------|----|
|           | 間口       | 奥行  | 高さ    | 間口       | 奥行    | 高さ    |                     |       |          |    |
| MCO-GS-10 | 965      | 991 | 1,448 | 736      | 610   | 610   | 17.4(15,000)        | 15A   | 単相100V   |    |
| MCO-GS-20 | 965      | 991 | 1,778 | 736×2    | 610×2 | 610×2 | 34.8(30,000)        | 20A   | 単相100V×2 |    |