



仕様	
HTC-1046LTR	
タイプ	卓上式 Dタイプ PAタイプ 床置き式 PBタイプ Tタイプ
給水方式	水道直結 / 直接排水 水道直結 / 容器排水 下部給水 / 容器排水
飲料種類	パウダー飲料 3種 / とろみ調整食品 1種
HOT能力	※HOT飲料 3種、COLD飲料 3種、お湯・冷水 タンク容量 5.6L 給水温度 20°C 80mL / 杯約 400杯以上 (抽出温度 70°C以上) 冷却タンク内冷水パイプクール式
COLD能力	タンク容量 4.9L 給水温度 25°C 80mL / 杯約 180杯以上 (抽出温度 10°C以下)
原料容器	パウダー原料: 約 800mL×4個
冷凍サイクル	全密閉型コンプレッサー (冷媒 HFC-134a 70g)
消費電力	給茶部: AC100V 50/60Hz 1,040 W 冷水部: AC100V 50/60Hz 175/190 W
製品寸法 (mm)	幅 450×奥行き 515 (カップ置台取付時 610)
製品質量	高さ 880 高さ 1,530 37Kg 53Kg 54Kg 61Kg
付属品	洗い替え用お手入れ部品 (とろみ調整食品用ミキシングボールセット集合ロートセット、排水皿セット)、ピッチャー、攪拌用泡だて器、カップ置台、内部フィルター

★とろみ飲料は抽出するとろみの強さによって設定温度が異なります。

**まとめ取り 付属品**

まとめ取り用ピッチャー  かくはん攪拌用泡だて器 

**原料**

パウダーだからお湯にも水にもサツと溶けます。

※パウダー飲料は推奨商品をご使用ください。  
※とろみ飲料に使用できるパウダー飲料の種類は営業担当までご確認ください。



**まずはお気軽にご相談ください**


とろみサーバーの操作方法や、設置事例、導入方法、他社比較などの詳細を約1時間に凝縮してお伝えします。無料トライアル※-5のご相談も承ります。

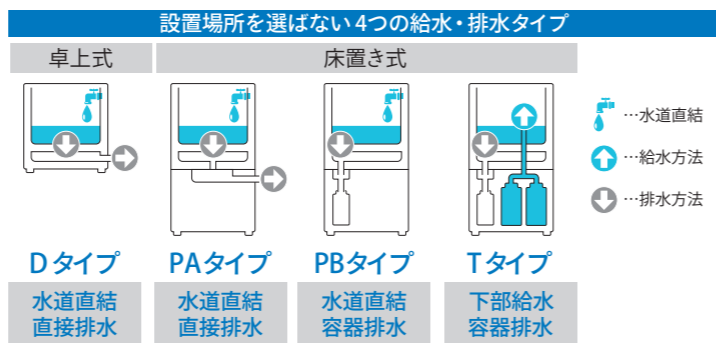
※-5 離島・遠方を除く。1週間とろみサーバーを無料で貸出しします。1週間以上のお試しについては、期間に応じて消耗品の費用を請求させていただく場合がございます。

サーバー・パウダー飲料に関するお問い合わせはこちら

発売元  鳳商事株式会社 製造元  株式会社 LIC

- 本社 ●〒160-0002 東京都新宿区四谷坂町 12-19 Tel.03-5367-6261(代) Fax.03-5367-6450
- 北海道支店 ●〒065-0012 北海道札幌市東区北 12 条東 14-3-24 Tel.011-704-8550(代) Fax.011-704-8551
- 東北支店 ●〒981-3116 宮城県仙台市泉区高玉町 2-13 Tel.022-772-2280(代) Fax.022-772-2282
- 北関東支店 ●〒370-0073 群馬県高崎市緑町 1-12-9 Tel.027-329-7331(代) Fax.027-329-7330
- 首都圏支店 ●〒160-0002 東京都新宿区四谷坂町 12-19 Tel.03-5367-6261(代) Fax.03-5367-6450
- 中部支店 ●〒454-0912 愛知県名古屋市中川区野田 1-617 Tel.052-361-1360(代) Fax.052-363-1722
- 関西支店 ●〒577-0013 大阪府東大阪市長田中 1-2-7 Tel.06-6785-0750(代) Fax.06-6785-0755
- 中国・四国支店 ●〒731-0138 広島県広島市安南区祇園 3-46-7 Tel.082-832-2305(代) Fax.082-832-2306
- 九州支店 ●〒812-0004 福岡県福岡市博多区榎田 1-4-55 Tel.092-434-1255(代) Fax.092-451-4305

 0120-915-746 受付時間 平日 9:00～17:00(土曜・日曜・祝日を除く)



**紙コップ**

サーバーと一緒に紙コップのご利用をおすすめしています。



web打合せ 実施中!

お問い合わせはこちら




手作業でおこなっている、とろみづけをおまかせ!

# とろみサーバー



- 1 ボタン操作で手軽にとろみ飲料が作れる
- 2 業界唯一! 「1杯取り」も「まとめ取り」も1台で
- 3 「とろみなし飲料」で給茶機としても使える



QRをスキャン  
動画で使いかたを  
チェック!  
(YouTubeに接続します)



作業時間の短縮

手作業 約120秒 → サーバー 約13秒※-1

高品質のとろみ飲料を提供

オペレーションの標準化

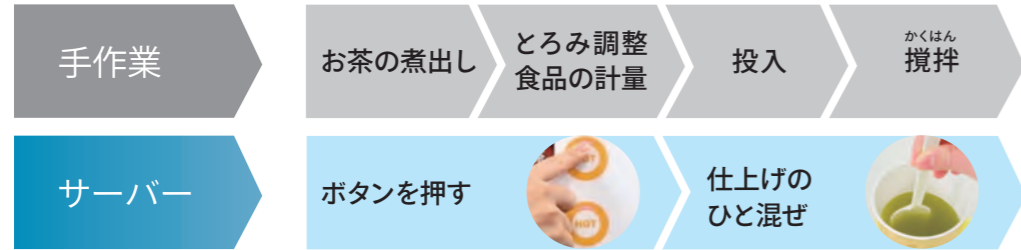
**HOT&COLD**

※-1 COLD/中間の粘度/120mL抽出時。抽出する飲料によって、秒数は異なります。

# とろみサーバーは

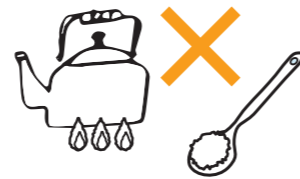
**業務改善 安心・快適な食事環境づくりをお手伝いします**

## ボタンを押すだけ 手軽にとろみ飲料が作れる

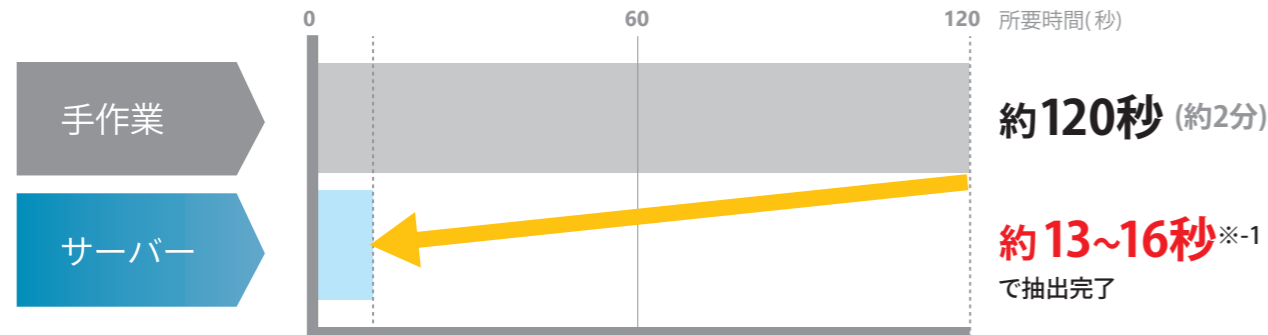


■とろみ飲料1杯をつくる工程

湯沸かしから攪拌まで、とろみづけの作業をサーバーにおまかせ。人の手が介在する工程が減るので衛生的です。



## とろみづけの所要時間を大幅に短縮



■とろみ飲料1杯をつくるためにかかる時間(風商事調べ)

※-1 COLD/中間の粘度/120mL抽出時。抽出する飲料によって、秒数は異なります。

### ダマがなくなめらか! ※-2

とろみ調整食品の最適な量を自動で計量、攪拌します。

サーバーが均一なとろみ飲料をつくるので **慣れていないスタッフさまでも安心!**

サーバーが適量を自動投入するから、とろみ調整食品の入れ過ぎ防止に繋がります。



(手作業の場合) (とろみサーバーの場合)

### 作りたてを提供!

いつでも作りたての **温かい/冷たい** 飲料で満足度アップ!

提供時間外の急な要望にもすぐに 応えられます。



### とろみのついてない飲料も!

通常の給茶機としても利用できます。とろみを必要としないかたへの飲料提供、スタッフさまの福利厚生に。



※-2 弊社が推奨する使用方法・条件下において。設定条件によっては「ダマ」や「ムラ」が発生する可能性があります。

## 豊富な抽出パターン!

**飲料**

- ・好みの飲料3種類 (HOT&COLD)
- ・おいしい水、お湯

お茶はもちろん、コーヒー、紅茶、スポーツドリンクなど豊富なパウダー飲料をラインアップ。

**粘度**

- ・粘度3段階
- ・とろみなし飲料

うすめ/中間/こいめの基本設定のほか、施設のニーズに合わせたレシピの微調整が可能。

**量** 業界唯一!

- ・まとめ取り (最大1.5L)
- ・1杯取り

1度に大量に飲料をつくる「まとめ取り」コップ1杯ずつつくる「1杯取り」から選択。

### 先押しとろみボタンで調整 最大3ステップでお好みの飲料を提供

★飲料の種類や温度によってとろみの強さや安定するまでの時間が異なりますので、提供する前に必ずとろみの状態を確認してください。  
★ダマがある場合は取り除いていただき、次回抽出前に必ずミキシングボール内を確認してください。

### 安心設計! より安心してお使いいただくために

#### 安全ロックでヤケドを防止

ご操作を防ぐため、設定時は飲料の選択ができなくなります。(安全ロック機能)



#### 温水によるすすぎ

とろみ飲料が通る経路を定期的な温水で洗い流します。(とろみリンス機能)



#### 外してまると洗える

毎日清掃が必要な部品は3点。洗い替えの予備を付属しています。



(スペアパーツ)

#### 除菌浄水器を標準装備 ※-3

水道水を利用するため、水の購入や水を入れ替える手間がかかりません。 ※-4 カルキ臭・不純物を除去! 飲み水は浄水器を通るので、各種飲料をおいしくお飲みいただけます。



※-3 初期導入時標準装備 ※-4 水道直結直接排水タイプの場合