

適温配膳車についてのアンケート

この度はiクッカー和のDMをご覧いただき、誠にありがとうございます。今後より良いご提案をさせていただくため、アンケートを実施しております。ご多忙の中恐れ入りますが、下記アンケートへご協力いただければ幸いです。

1 現在、適温配膳車を使用されていますか？

はい → メーカー() 使用年数(年)

いいえ

2 適温配膳車「和(なごみ)」について

詳しい資料が欲しい 詳しい話が聞きたい デモ機が見たい 興味がない

3 その他ご意見がございましたら、ご自由にご記入願います。

お客様情報記入欄

ふりがな		ふりがな	
貴施設名		(役職名) ご芳名	()
所在地	(〒 -)		
電話番号		FAX番号	

ご協力いただき、ありがとうございました。下記FAX番号まで、ご回答をお願い致します。
アンケートご回答の方には、弊社謹製 タッチペン付ボールペン をプレゼント致します！

返信先
FAX番号

075-371-9905

お答え頂いた個人情報は、弊社からのご案内を目的に使用するものとし、それ以外の目的で使用いたしません。また、お客様のご指名、ご住所などの情報の保護等に関しても個人情報保護法に留意し、取り扱いいたします。

●お問い合わせ先



株式会社 Fujitaka®

TEL.0120-533771 受付時間平日9:00~18:00

〒600-8216 京都市下京区東塩小路町606 三旺京都駅前ビル7F
<https://www.fujitaka.com/> 営業・サービス全国ネットワーク

「安心」と「おもてなしの心」を届ける

Fujitaka 配膳車 検索

フラットトレイ適温配膳車

iクッカー

「和」
-NAGOMI-



調査方法: インターネット調査
調査概要: 2021年1月 サイトのイメージ調査
調査提供先: 日本トレンドリサーチ

新発想! 食札や小物が置ける
ユーティリティスペースで
配膳効率もアップします!

●標準カラー: 木目



●漆調フラットトレイ



●ランチョンマット



安心
安全

菌の繁殖を防ぐ、
業界最高水準の温度管理性能!

安心してお使いいただくために、Fujitakaの温冷配膳車は、抜き取り検査ではなく1台1台、専門技術者が基準をクリアしているかを検査しています。庫内上下段の温度差が大きくなりがちな温冷配膳車ですが、業界最高水準の温度差±5.0度以下という厳しい基準をクリアしつつ、温度差±2.5度以下を目指して出荷しています。

満足
向上

漆調トレイ・ランチョンマットで
食事の「質」をグレードアップ!

行事食や特別食などワンランク上の食事提供をご提案。フラットトレイ・漆調トレイ・催事に合わせたランチョンマットが充実しているのもパオニアであるFujitakaのこだわりです。

NFRW-iCシリーズ
ラインナップ

小型タイプ: 24膳・28膳・32膳・36膳・40膳
大型タイプ: 42膳・48膳・54膳

栄養士の皆様、このようなことでお困りではありませんか?

Q. エレベーターへの乗り降りが
可能なサイズか気になります。

A. 当社従来機と比較し、本体サイズを40mm小さくしたことによりエレベーターの乗り降りや、狭いスペースでの操作性が向上。フラットトレイ対応の適温配膳車の中では、業界最小の適温配膳車です。

Q. 徹底して食中毒予防を行いたい。
どのような予防策がありますか?

A. Fujitakaでは温冷配膳車庫内を手軽に殺菌・消毒できる「ジアミスティ®」をお薦めしています。食品添加物の殺菌料ですので、安心・安全に食中毒予防ができます。



●オリジナル適温配膳車・フラットトレイに関するお問い合わせは...

(受付時間・平日/9:00~17:00)

株式会社 Fujitaka®

0120-533771