

【自立型】



作業の
省略化

お手入れ
簡単！

水やお茶にとろみを付ける作業を自動化！

GALILEI

Be cool, Be alive.

とろみサーバー

HTC-1046LF P-O/T-O

3つのポイント

① 手作業の負担軽減

とろみをつけるには1杯30秒の攪拌が必要

高齢者施設や病院では、誤嚥を防ぐために飲料にとろみをつけることは既に当たり前の時代。しかし手作業でとろみをつけるのはとても大変…。そこでとろみサーバーを導入いただくと、とろみ付けだけで毎日何十分もかけていたところを自動化でき、攪拌の所要時間を30秒から10秒程度に短縮できます！とろみ付けに割く時間が惜しい、少しでも省人化を進めたいというお客様に導入頂くケースが増えてきています。

※日常的な機器の清掃・お手入れは必要です

② 均一なとろみ具合で人的ミスを削減

作業者によってとろみ具合が変わってしまうことも…

手作業でとろみ付けを行っている、作る人によってとろみ具合が異なるなどの問題も発生します。また、とろみ材の量を間違えてしまうなどの人的ミスの懸念もあります。とろみサーバーでとろみ付けの作業を自動化することで、均一な粘度(LST値)の飲料をボタン一つで抽出可能です。

③ 通常の給茶機としても使用可能

「とろみなし」のボタンでとろみのない飲料の抽出も可能です。フレーバーも様々な種類から選択できますので、通常の給茶機としての使用も可能です。

現場活躍隊

嚥下
補助

とろみ付け作業を
自動化
とろみサーバー

誤嚥を防ぐ”とろみ”のついた
お茶や水をボタンワンプッシュで
抽出します！

〈製造元〉
フクシマガリレイ
株式会社

簡単操作パネル

- ワンプッシュでとろみ材入り飲料を抽出
- フレーバー+とろみ段階の組み合わせで4パターンセット可能。とろみ段階は「薄め」「普通」の2段階
- 「とろみなし」の通常の給茶機としても使用可能
- とろみによる詰まりを防止する洗浄ボタン



〔選べるラインナップ〕

卓上式、タンク式など、設置環境に応じて3機種のアラインナップからお選びいただけます。お気軽にお問い合わせください。

卓上型(直結式) HTC-1046LF D-O

W450×D515×H880mmの
卓上に設置可能な機種です。



〔選べるフレーバー各種〕



とろみサーバー

品番	型番	仕様	価格(税別)	照会No.
63-4171-49	HTC-1046LF D-O	卓上型(直結式)	¥736,000	070
63-4171-47	HTC-1046LF P-O	自立型(直結式)	¥793,000	
63-4171-48	HTC-1046LF T-O	自立型(タンク式)	¥846,000	

※とろみをつけるには別途とろみ剤(P.40掲載 63-4171-50、7-2683-02~04)が必要です。
※搬入費・据付費等が別途必要です。お問い合わせください。

〔仕様〕 ● サイズ:卓上型/450×515×880mm、自立型/450×515×1530mm ● 単相:100V
● 温度設定:温・冷ともに3~85℃・1℃刻みで調整可(お湯ボタンのみ95℃での設定可)

詳しくは、アズワン介護事業グループ TEL:06-6447-8600迄 お問い合わせください。

ナビ助