

次世代型ハイスピード・ホットサンド機

SpeeDelight スピーデライト



お客様の声

直感的かつ高機能を備えたソリューションを導入することで、高い生産性を実現しながら、美味しい食事を提供したいと考えています。

- ▶ ワークフローを改善し、ピークタイムの慌しさを軽減
- ▶ 無駄を減らし、時間を有効活用
- ▶ ヘルシーで美味しい軽食を、スピーディかつ効率的に提供



お客様の「欲しい」を形に

エレクトロラックスでは、お客様の声に耳を傾け、これまでにないハイスピード調理機器を開発しました。

製品開発の始まりは、いつもお客様のニーズから。エレクトロラックスは、付加価値の高い独自の製品を提供することで、お客様のビジネスの差別化を図り、利益拡大につなげます。



エレクトロラックス プロフェッショナルはこれからも、お客様の業務効率を上げ、さらに収益性を高めながら、持続可能な事業の実現をお手伝いします。



利益につながるスピード

ホットサンド調理に必要なのは、たった30秒*。スピーデライトは、そのスピードで、ランチ・ディナーなどのピークタイムにも、スムーズにたくさん調理・提供ができ、売上拡大に貢献します。

*使用する食材により異なります。



人手不足対策に

限られた人数でのオペレーションもおまかせください。スピーデライトなら、事前に仕込んだ食材でも美味しく仕上がるため作業時間を分散でき、さらに調理時間も大幅に短縮することで、少人数でもスピーディにお客様へ対応することができます。



かんたん操作

ボタンを押すだけのシンプル操作で、いつでも誰でも、クオリティにバラつきのない調理が可能。毎日のお手入れやメンテナンスも簡単です。



スマートコネクト

複数台設置や、多店舗展開の場合も、まとめてスムーズに管理可能。さらに調理データを活用しパフォーマンスの向上にも役立ちます。

スピーデライト： そのスピードと美味しさで 利益と革新をもたらすテクノロジー

Tryple
Play

3つの加熱テクノロジー

直接加熱、赤外線加熱、マイクロウェーブの3ヶ所の熱源からの加熱により食材の内外を両方均一に加熱します。



Has Your
Back

安心ラクラク調理

加熱終了とともに自動的に上部カバーが上にあがり完成、焼きすぎる心配がありません。やけどの心配もなく、誰でも簡単に最高のクオリティで仕上げるすることができます。





Perfect
Squeeze

最適な圧力

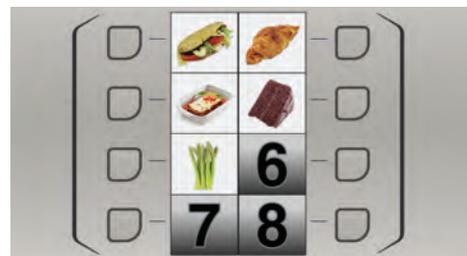
プログラム選択ボタンをタッチするだけで上部プレートにより最適な圧力がかけられ、パンの種類にかかわらずいつでもおいしいホットサンドを提供できます。



Idea
Matcher

レシピの幅は無限大

オリジナルメニューごとに、プログラムは自由に設定でき、しかも調理はボタンひとつで完了。メニューの幅が無限に広がります。



3倍のスピードで 中までアツアツに

スピーデライトなら、ホットサンドが最短30秒で完成！標準のホットサンド機に比べ、3倍以上のスピードです。100～250℃に達する直接加熱用の上部プレートと赤外線、そしてマイクロウェーブにより、セットされた食材は即座に中心部分60℃まで加熱されます。

しかも、最先端テクノロジーで、美味しさを妥協しません。事前に仕込んでおいた食材も、まるで出来立てのような美味しさです。



スピードアップ

調理の時短と、クオリティ向上を同時に実現！同じメニューでもより美味しく、よりスピーディにできあがります。

品質保証対策

マイクロウェーブで中までしっかり熱が通るため、いつも同じ品質で安全な料理を提供できます。

少人数オペレーションに◎

調理作業がボタンひとつで完了するほか、事前仕込みを増やせることで、少人数オペレーション時にも活躍します。



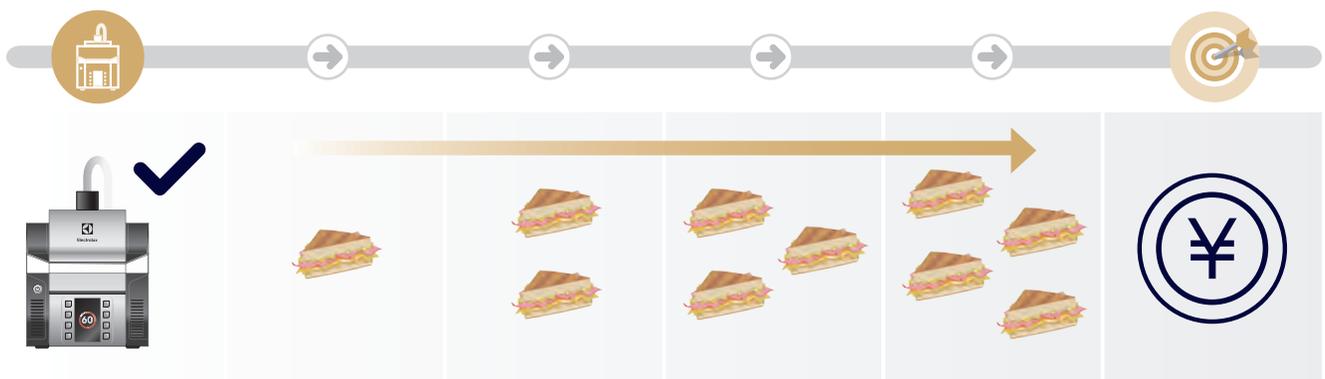
利益につながるスピード



フード提供のスピードは、そのまま1日の売上に直結します。
ピークタイム、60分間に100人訪れていたお客様に、20分間で対応することができたら？

スピーデライトのスピードとクオリティは、販売機会ロスを最小限に抑え、売上拡大に貢献します。

調理時間が**1/3**になると、売上は**3倍**に



60min 売上シミュレーション

他社ホットサンドメーカー使用



- ・調理機器：A社ホットサンドメーカー
- ・ホットサンド調理時間：90秒/1個
- ・60分間の販売個数：**40個**



スピーデライト使用



- ・調理機器：スピーデライト
- ・ホットサンド調理時間：30秒/1個
- ・60分間の販売個数：**120個**

調理プログラム設定 & 設置もシンプル



あらゆる調理プログラムをカンタン設定

8つのボタンを操作するだけで、さまざまなオリジナルの調理プログラムを設定可能。誰でもカンタンに使いこなしていただけます。

全体調理時間▶
マイクロウェーブ前後設定▶



◀マイクロウェーブの加熱時間
◀アジャスター設定

◀上部プレートと下部ガラス面の加熱温度設定



機器を電源につなぐだけでセットアップ完了。換気フードや、側面の余分なスペースが必要ないため、カウンターの限られたスペースにも設置することができます。

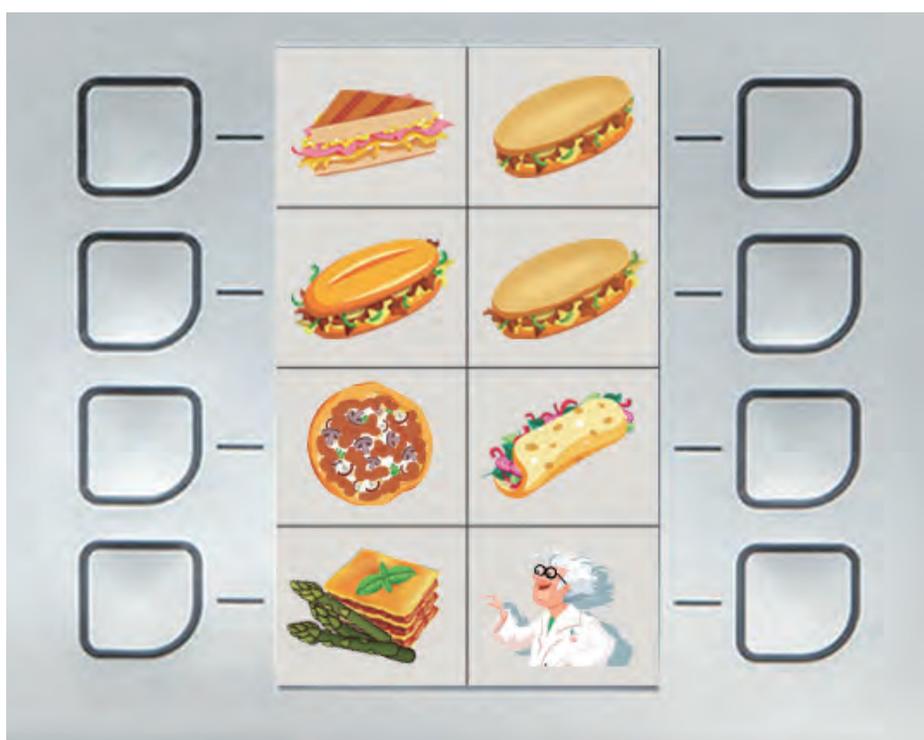
スピーデライトは、その滑らかな機体を始め、安定して握れるハンドル、自動調整式の上部カバー、大きなディスプレイなど、すべて人間工学に基づいてデザインされています。

調理はボタンひとつ押すだけ ディスプレイにメニュー画像表示



メニューアイコンもカスタマイズ

専用ソフト「メニューエディター」を使うことで、画面のアイコンを実際のメニュー画像に変更することができます。調理を担当する方は、食材をセットし、上部カバーを閉め、調理したいメニューの画像が表示されたボタンを押すだけ。忙しいときでも、操作するのがどなたでも、失敗する心配がありません。



スマートコネクで複数台をスムーズに管理

スピーデライトは、チェーン店など全国に複数台設置される場合も、スムーズな管理が可能。USBが搭載されているため、アップグレードや、全店舗での調理メニューの共有が簡単にできます。

さらに、調理データを組み込み、データフローを使用して売上戦略に活用できる店舗管理システムを開発中です。

スピーデライトなら さまざまな種類の軽食が これ1台で作れます

朝食に

ホットサンド ハム&チーズ

材料：食パン、ハム、シュレッドチーズ、
マスタード

調理時間：30秒



ランチに

ベジタリアンラップ

材料：トルティーヤ、トマト、スプラウト、
パープルキャロット、ヨーグルト

調理時間：40秒



カフェでの朝食メニューをはじめ、ランチプレート、スイーツ、居酒屋のおつまみ、レストランでの一皿まで、さまざまな軽食を調理できます。

当社公式ホームページでは、さらに多くのレシピを紹介しております。



professional.electrolux.co.jp/food-service/speedelight/recipes



facebook.com/electroluxprofessional.jp/



youtube.com/user/ElectroluxJP

レシピページはこちら

エレクトロラックス・プロフェッショナル
公式ホームページ



おつまみに

スチームアスパラガス

材料：グリーンアスパラガス、水、オリーブオイル、塩、粉チーズ

調理時間：30秒



デザートに

ダークココア&シナモン グルテンフリースポンジケーキ

材料：アーモンドプードル、卵、ベーキングパウダー、ココアパウダー、粉砂糖、シナモンパウダー、アーモンドスライス

調理時間：30秒





Essentia

お客様のニーズに合わせた メンテナンス契約でお客様をサポート

Essentia (エッセンシア) は、優れたカスタマーケアの中核を担う専門のサービスです。お客様が本当に必要とされるサービスをご提供し、お客様をサポートします。

149カ国で2,200人以上の認定サービスパートナーと10,000人のサービスエンジニアがお客様を全面的にサポートします。また常時17万以上のスペアパーツを確保しています。

お客様が求める メンテナンス契約

お客様のご要望に合わせたメンテナンス契約のご提案を、スピーディーに行うツールがエッセンシアです。

サービスネットワーク

充実したサービスネットワークを活用し、いつでもお客様をサポートできる体制を備えています。

機器の性能を維持

予期せぬトラブルの発生リスクを発見するためには、適切なメンテナンスの実施が極めて重要です。エレクトロラックスのカスタマーケアチームは、お客様のニーズに合わせた様々なメンテナンスを提供してまいります。

(2019年下旬導入予定)



安心サポートを提供する「エレクトロラックス OnE」

幅広いメリットをもたらす世界で唯一のパートナー

エレクトロラックス OnEは、業務の効率化に役立つパートナーを目指します。あらゆる業務の効率化を提案し、適切な判断が下せるようお客様をサポートします。また、責任者の方にもご担当者の方にも、技術者の方にも、エレクトロラックスのデジタルソリューションを最大限ご利用いただけるよう、必要なサポートをご提供します。お客様は収益を最大化し、ROI (投資収益率) を高めることが可能となります。



収益率の向上

エレクトロラックス OnEは、消費量を最少に、ビジネスの効率化を最大化するためのサポートを提供します。結果として、それが収益の向上に繋がります。



性能の大幅な向上

エレクトロラックス OnEは、業務フローを効率的に進めるための情報を提供します。これにより、生産性と仕上がり品質が向上し、最高の品質基準を満たすことを可能にします。



機器の稼働時間向上

エレクトロラックス OnEは、定期的なメンテナンス計画を立てる上で役立ちます。これにより、予期せぬ故障にかかるコストを削減する事ができ、故障によるロスを防ぎます。



エレクトロラックスのデジタルソリューションは作業を簡素化し、ビジネスの発展をサポートします。

製品仕様

		(単位)	HSG2RPR54
熱源		V (Hz)	単相200V (50Hz)
定格消費電力		kW	4.5
定格電流		A	23
推奨ブレード容量		A	30
定格高周波出力		kW	2.1
ヒーター出力		kW	1.6
ノイズレベル		dB (A)	70未満 *ENISO11204に定められた条件で測定。設置条件により変動。
表面材質			主にステンレススチール AISI/SUS304
重量		kg	45.5kg
寸法		mm	W370×D686×H484
調理スペース寸法	幅	mm	250
	奥行	mm	250
	高さ	mm	75 *高さ調整可。最大値75mm



HSG2RPR54

		(単位)	HSG2RPR64
熱源		V (Hz)	単相200V (60Hz)
定格消費電力		kW	4.5
定格電流		A	23
推奨ブレード容量		A	30
定格高周波出力		kW	2.1
ヒーター出力		kW	1.6
ノイズレベル		dB (A)	70未満 *ENISO11204に定められた条件で測定。設置条件により変動。
表面材質			主にステンレススチール AISI/SUS304
重量		kg	45.5kg
寸法		mm	W370×D686×H484
調理スペース寸法	幅	mm	250
	奥行	mm	250
	高さ	mm	75 *高さ調整可。最大値75mm



HSG2RPR64

アクセサリーと メンテナンスキット

充実したアクセサリーとメンテナンスキットにより、トラブルを防ぎ快適にご利用いただけます。



テフロン製ブラシ

上部プレートやガラス面の
日々のお手入れに。



フライ返し

グリルプレートやガラス面が
高温になっているときなどに。



スクレーパー

ガラス面に付いた汚れの掃除に。



上部プレート

製品に設置されている
上部プレートのスペア。



専用クリーナー

日々のお手入れに。



耐熱シリコン製パッド

上部プレート清掃時のガラス面保護に。



Experience the Excellence
Electroluxprofessional.com/jp/

Follow us on



当社は予告なく仕様を変更する権利を有します。写真は契約に関連するものではありません。



エレクトロラックス・プロフェッショナル・ジャパン株式会社
東京営業所／大阪営業所

TEL : **0120-593-381** (受付時間 10:00 - 17:00 土日祝休)

〒105-0012 東京都港区芝大門2-5-5 住友芝大門ビル 4階