

ハイスピード・マルチグリラー

SpeedDelight スピーデライト

三相動力

三相動力
モデル

三相動力モデル登場！
ご希望の場合はご相談ください。

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

調理が早い

ホットサンドの調理がわずか30秒。その秘密は3種の同時過熱。上部鉄板による直接加熱、遠赤外線そしてマイクロウェーブが食材の内外を加熱することで、ハイスピード調理を可能にしています。



UNIQUE
in the industry

簡単操作で均一品質

操作方法は

- ①食材を調理面に乗せる。
- ②蓋を閉める。
- ③メニューボタンを押す。

だけ*。

誰がやっても同じ調理結果になる為、スタッフの違いによる品質の差がありません。

また、簡単操作なのでトレーニングにかかる時間も少なく抑えることができます。



※上部鉄板を使用しない調理の際は、鉄板を押し上げる工程が発生します。



取り忘れを防ぐ

調理完了時にお知らせ音と共に上部蓋が自動で開く為、食材の取り忘れによる過加熱、廃棄の心配がありません。



清掃はシンプル

営業時間中の清掃は付属のブラシやスクレーパーでササッと汚れやこびりつきを除去して、ウェスなどで軽くふき取るだけ。

一日の終わりの清掃は専用クリーナーをなじませ、水拭きで拭き取るだけのシンプル清掃。清掃箇所に手が届きやすく、無理な姿勢でつらい清掃をする必要はありません。



業態やスタイルを選ばない

最大8個のレシピスロットには様々なレシピを登録することができます。

ホットサンドに限らず、冷凍食品、スチーム野菜、カップケーキにレトルト食品、和洋中間わず様々なメニューの調理が可能です。



調理が早い

利益につながるスピード

パンはフワフワ、レタスがシャキシャキ

短時間調理のメリットは「お客様をお待たせしない」だけではありません。レタスとハム、チーズを食パンで挟んだホットサンドの場合、パンはフワフワ、レタスはシャキシャキのまま調理が完了。30秒しか加熱をしない為、パンやレタスが元々持っている水分が多く残っていることが理由。もちろん、中まで火が通って熱々です。



テイクアウトにも最適

更にパンのフワフワ、レタスのシャキシャキは熱が冷めてもそのままなので、テイクアウトのお客様が実際に食べる20～30分後でもおいしいサンドを提供することができます。テイクアウトには最適です。



サンド以外の料理でも、おどろく仕上がりの違い

高温短時間調理で水分が残るメリットは、冷凍ピザやスチーム野菜でも力を発揮します。ピザの上に乗っている野菜や海鮮が「熱々なのに瑞々しい」食感に仕上がります。またスチーム野菜は旨味の流出量を抑えることができる為、通常のスチームよりおいしく仕上がります。



調理時間が1/3 = 売上に直結！？

スピーデライトは従来の機器に比べ調理時間が約1/3で完了します。また箱型の調理機とは異なり、料理を取り出した際の庫内温度の低下による再加熱の為のアイドルタイムが無いので、連続調理が可能です。

料理の提供スピードはそのまま1日の売りに直結します。ピークタイムの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？販売機会ロスをも最小限に抑え、売上拡大に貢献します。

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

簡単操作で均一品質

変わらない美味しさで、安心感も一緒に提供

誰がやっても同じおいしさ

操作が簡単で調理方法に差が出にくいので、誰がやっても同じおいしさの料理を提供することができます。他社製調理機では差が出やすいプレス圧、調理温度、調理時間が均一。料理の仕込みとスピーデライトのレシピの設定をキチンとやっておけば、誰もがみんな「そのメニュー」のプロになれる。



トレーニングの時間も要らない！？

基本的には3アクションで調理が完了するので、新人アルバイトの方でもすぐに「そのメニュー」のプロに。ディスプレイに表示されるのはアイコンやピクトグラムが中心なので、日本語にまだ慣れていない外国の方でも直観的な操作が可能です。メニューの写像是変更することが出来るので、押すボタンを間違えることもありません。誰もが即戦力になれるので、トレーニングの時間(=経費)削減につながります。



レシピ設定も簡単

8個のレシピスロットそれぞれに

- ①全体調理時間
- ②マイクロウェーブ調理時間
- ③マイクロウェーブ調理開始タイミング
- ④上部鉄板の使用有無

を設定するだけ。

また、上部鉄板の温度とガラス調理面の温度をそれぞれ設定*すれば、レシピの設定は完了。レシピなど各種設定はもちろん、USBにアップロード/ダウンロードをすることが出来るので、チェーン店や複数のお店を運営している場合、どのお店でも同じレシピや設定を瞬時に共有することが出来ます。

※上部鉄板およびガラス調理面の温度設定はレシピごとではなく、すべてのレシピで共通です。

全体調理時間

マイクロウェーブ調理開始タイミング

画像の場合、全体調理40秒の内、マイクロウェーブ調理を最初の30秒にするか、最後の30秒にするかを選択します。料理の仕上がりに影響します。

上部鉄板設定温度

50～250℃の間で設定することができます。

マイクロウェーブ調理時間

上部鉄板の使用有無

調理ガラス面設定温度

50～250℃の間で設定することができます。



取り忘れを防ぐ

食品ロスを防ぎ、経営にも地球にもやさしく

聴覚だけではなく、視覚的にもお知らせ

従来の箱型の調理機による調理完了時のお知らせ音だけでは、忙しいカウンター周りでは料理の取り出しが後回しになりがち。(今やっているお客様対応が終わってから取り出そう……) と思っていると、つい取り出すのを忘れて料理を過加熱してしまい、廃棄することに。更には、過加熱して提供できない品質になった料理を、誤って提供してしまいお客様からクレームになってしまう事も。

調理完了時に自動的に蓋が開くスピーデライトなら、聴覚に頼った一時的なお知らせ音だけではなく視覚的にも調理完了をお知らせ。周囲のスタッフにも(取り出して提供しなきゃ!)と注意喚起できるので、上記のようなトラブルを避けることが出来ます。更に食材ロスを減らすこともできるので、経営にも地球にもやさしい店舗運営が可能です。

エンターテインメント的要素も!

また、お客様から見える位置で調理をすると、蓋が開くのをしているお客様から「おおー!」と歓喜の声を引き出すことができます。(私の注文したサンド、おいしそう!)と喜びを感じて頂くことが出来るので、リピートを狙うことができます。お客様同士で話題になることも!?



清掃はシンプル

店舗スタッフの意識を変えるシンプルさ

清掃しやすい形状

箱型調理機は6面(上下左右、奥、蓋裏側の面)の日常的な清掃が一般的ですが、スピーデライトは調理面と、上部鉄板とその周囲の3点だけ*。清掃箇所が少ないことで時短=経費削減ができます。

営業時間中の清掃は、調理面や鉄板にこびりついた食材を付属のブラシやスクレーパーでサッと除去し、油が飛んだらウェスなどで軽く拭くだけ。

一日の終わりの清掃は、専用クリーナーを吹きかけてなじませ、水拭きでクリーナーを除去すれば完了。

*定期清掃では他にも清掃いただく箇所があります。



「面倒くさい」は経費がかかる

蓋が大きく口を開けている為、上記のどちらの清掃の際も清掃箇所に手が届きやすく無理な姿勢を取る必要がありません。箱型調理器を清掃する際の「庫内の奥の面を清掃しようとしたら、痛めている腰に負担をかけた……」という事はありません。また、清掃に対する(面倒くさい……)という意識を下げる事ができるので「清掃しないまま使用を続けて機器が壊れて大損害」という事態も避けることができます。

こげつきにくいテフロン加工済みプレート

上部鉄板はテフロン加工がされているのでそもそも料理が焦げ付きにくく、くっついてすぐにはがすことができます。

長い期間使用してテフロン加工がはがれても鉄板は取り外して両面使用することができるので、長寿命。更に交換用プレートも1枚付属しているので、長期間安心して使用することができます。



紙の器やクッキングシートも

電子レンジなどで使用することのできる紙などはスピーデライトでも使用が可能。更に清掃を簡単にしたい場合は、調理面にクッキングシートや紙の器などを使用すると、こげつきや飛び散りを防ぐことができます。

紙の袋に入れたまま加熱することもできるので、取り出した袋入りの料理をそのままお客様に提供することもできます。

設置も簡単!

機器を電源につなぐだけで設置完了*。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。上部に換気用のフードを設置する必要もないため、機器以外の設備への投資を少なく抑えることが出来ます。

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、背面からの安全な温度での排気、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。

*スピーデライトは電波法第100条に定められた高周波利用設備にあたり、その設置に際しましては、お客様ご自身で各地域の通信局への申請・届出が必要と法律で定められております。当社ホームページでは申請に必要な届出書のひな形と記入例を用意しております。右のQRコードを読み込んで頂くか、下記リンク先にアクセスして必要書類をダウンロードし、申請にお役立てください。
<https://www.electroluxprofessional.com/jp/food-service/speedelight/documents/>



清掃方法を動画で紹介

上記の清掃方法に加え、定期的な清掃方法も動画にて公開しております。

右記のQRコードを読み込んで、実際の清掃がどのようなものかぜひ確認してください。



業態やスタイルを選ばない

洋の東西を選ばない、幅広い調理が可能

スタンダードな調理

ホットサンド (ハム/チーズ/レタス)

材料

①6枚切り食パン	2枚
②ハム	1枚
③とろけるチーズ(スライス)	1枚
④レタス	1枚
⑤マスタード	適量
⑥ブラックペッパー	適量

調理設定

全体調理時間	30秒
マイクロウェーブ調理時間	25秒
マイクロウェーブ調理タイミング	前
上部鉄板使用有無	有
上部鉄板温度	250℃
ガラス調理面温度	225℃



冷凍食品の調理

冷凍ピザ

材料

①各種Mサイズ冷凍ピザ	1枚
-------------	----

調理設定

全体調理時間	90秒
マイクロウェーブ調理時間	55秒
マイクロウェーブ調理タイミング	前
上部鉄板使用有無	無
上部鉄板温度	250℃
ガラス調理面温度	225℃

ポイント

短時間調理により、ピザの具材の瑞々しさが保たれ、「熱々なのに瑞々しい」ピザを提供することができます。



鉄板を使わない調理

ホットドッグ

材料

①ドッグ用ロール	1本
②ドッグ用ソーセージ	1本
③ケチャップ	適量
④マスタード	適量

調理設定

全体調理時間	20秒
マイクロウェーブ調理時間	20秒
マイクロウェーブ調理タイミング	前
上部鉄板使用有無	無
上部鉄板温度	250℃
ガラス調理面温度	225℃

ポイント

仕込みの段階でケチャップとマスタードをかけておいても、調理の段階でベタつたりしません。店舗スタッフやお客様が調理後にかける手間が無くなり、熱々のホットドッグに冷たいソースをかけずに済みます。



サンドに限らず、野菜、ケーキに、洋食、和食、中華料理など様々な料理を調理できます。冷凍食品やレトルト食品、真空パックに閉じ込めた調理済み料理の再加熱にも利用可能です。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



試作テストできます

(今考えてるメニューが実際に作れるか分からないな……)とお思いなら、弊社までご連絡ください。東京都港区浜松町のショールームにて、お持ち込みの食材でスピーデライトの実機をお試しいただくことができます。調理設定アドバイスも受けられるので、メニューの短縮を実現できます。また、遠方のお客様には機器の貸し出しも行っております。ショールームのご使用、またはお貸出しは事前に当社員までお問い合わせください。



野菜の調理

スチームアスパラガス

材料

①グリーンアスパラガス	5本程度
②水	70ml
③塩	少々

調理設定

全体調理時間	30秒
マイクロウェーブ調理時間	30秒
マイクロウェーブ調理タイミング	前
上部鉄板使用有無	有
上部鉄板温度	250℃
ガラス調理面温度	225℃

作り方

生のアスパラを調理面に乗せ、上から水をかけて調理開始。
出来上がったら切り分けて皿に盛り付けて塩をかけ完成。



デザート調理

チョコカップケーキ(20個程度)

材料

①アーモンドプードル	150g
②卵	5個
③ベーキングパウダー	10g
④ココアパウダー	25g
⑤グラニュー糖	80g
⑥生クリーム	適量
⑦チョコチップ	適量

調理設定

全体調理時間	30秒
マイクロウェーブ調理時間	30秒
マイクロウェーブ調理タイミング	前
上部鉄板使用有無	無
上部鉄板温度	250℃
ガラス調理面温度	225℃

作り方

①～⑤を混ぜたものを3オンス紙コップの1/3程度の高さまで入れる。紙コップ4つを調理面に並べ、上部プレートを押し上げて調理開始。でき上がったものに生クリームとチョコチップを適量かけて完成。



製品仕様

		(単位)	HSG3RPR54
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 <small>*ENISO11204に定められた条件で測定。設置条件により変動。</small>
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 <small>*高さ調整可。最大値75mm</small>



HSG3RPR54

		(単位)	HSG3RPR64
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 <small>*ENISO11204に定められた条件で測定。設置条件により変動。</small>
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 <small>*高さ調整可。最大値75mm</small>



HSG3RPR64

同梱品



フライ返し(品番：0D4063)



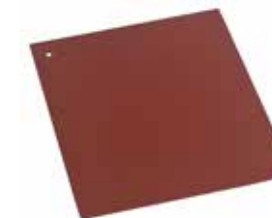
スクレーパー(品番：0S1606)



清掃用耐熱ブラシ(品番：0D7015)



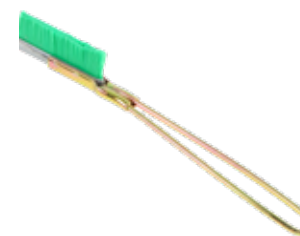
専用クリーナー(品番：0S2292)



ガラス面保護マット(品番：0D4024)
定期清掃時にご使用ください。



交換用波型鉄板(品番：0C9500)



清掃用ナイロンブラシ(品番：0CB903)
定期清掃時にご使用ください。



清掃用金属ブラシ(品番：0CB904)
定期清掃時にご使用ください。

※三相モデルをご希望の場合はご相談ください。



Experience the Excellence
Professional.electrolux.co.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

TEL : 0120-593-381

〒105-0012 東京都港区芝大門 2-5-5 住友芝大門ビル4階

