

**ホットサンドが約 30 秒で完成する、ハイスピード・パニーニグリラー
『SpeeDelight (スピーデライト)』を 2018 年 6 月より国内の飲食業に向け本格販売開始**
軽食の提供スピードとクオリティアップを実現し、同時に飲食業における人手不足・業務効率化に対応

家庭用電気製品および業務用厨房機器・ランドリー機器を扱う電気機器メーカーであるエレクトロラックス・ジャパン株式会社（本社：芝公園）は、ホットサンドが約 30 秒*で完成する、革新的なハイスピード・パニーニグリラー『SpeeDelight (スピーデライト)』（以下、SpeeDelight）を 2018 年 6 月より国内の飲食業に向けて本格販売を開始し、日本の軽食ビジネスの新たな創出・市場拡大を目指します。

*使用する食材により異なります



<特長的な 3 つの加熱テクノロジー>

近年、食に対するニーズが多様化する中で、安心・安全はもとより、健康志向から「ヘルシーで美味しい食事」を求める方が増えています。さらに、「ピット飲食」というキーワードでも注目されているように、スキマ時間で手軽に摂ることができる「軽食」の人気の高まりや、さらにテイクアウトなどの「中食」市場が拡大傾向にあるなど、より手軽に食べられ、かつヘルシーな軽食へのニーズが高まっています。そのような中、カフェやレストラン、ファーストフードなど業態問わず、飲食業では、人材不足の解消に向け、従業員らのワークライフバランスを考えた「働き方」を見直し、業務効率化・省力化を進めながら、いかに売上を確保・拡大するかが大きな課題となっています。

当社では、このような消費者ニーズと飲食業界が抱える課題に応えるとともに、ヨーロッパの軽食文化（＝ホットサンド文化）を醸成し、新たな軽食ビジネスの創出を目指して、『SpeeDelight』の国内本格販売を決定しました。

従来ホットサンド機では、外側からの直接加熱のみでの調理のため、中までしっかりと火が通るまでに時間がかかり、その結果、パンの水分が失われてパサパサした食感になったり、硬くなって味が落ちてしまうという課題がありました。

この『SpeeDelight』は、直接加熱、赤外線加熱、マイクロウェーブの 3ヶ所の熱源による加熱により、食材の内外を両方向同時に加熱します。そのため、従来のホットサンド機ではシンプルなサンドイッチでも約 1 分半かかっていたところ 30 秒と、調理時間を 3 分の 1 に短縮することが可能です。調理時間が短いため食材から水分が失われずおいしく仕上がり、中までしっかりと熱を通すため安全な食品の提供が可能となります。さらに調理時間の短縮により、厨房内の業務効率化に貢献します。

当社では、『SpeeDelight』の導入により、軽食メニューの提供スピードとクオリティアップを実現し、同時にコスト削減や人手不足・業務効率化について支援できるものと考えております。今後も順次、全国の店舗へと展開を進め、1 年間で、800 台の販売を目指します。

■ 製品特長

● コスト削減・環境に優しい省エネモード

例えば、1 日平均 180 個のサンドイッチを提供しているレストランは、約 6 万円以上のコストを削減できます（1 日 10 時間、週 7 日営業の場合）。マイクロウェーブを使用する『SpeedDelight』の消費電力は一般的な業務用電子レンジの半分です。独自の省エネモードは、環境に優しく、ランニングコスト削減に貢献します。上部カバーを閉じると、スタンバイ通知が表示され、スタンバイ機能がない機器と比べると、60%ものエネルギーを節約できます。*当社調べ

SpeedDelight のスピードとクオリティは、販売機会のロスを最小限に抑え、売上拡大に貢献します。



● 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ヶ所の熱源による加熱により、食材の内外を両方同時に加熱します。そのため、従来のホットサンド機ではシンプルなサンドイッチでも約 1 分半かかっていたところ 30 秒と、調理時間を 3 分の 1 に短縮することが可能です。調理時間が短いので食材から水分が失われずおいしく仕上がりに、中までしっかりと熱を通すため安全な食品を提供できます。



● 最適な圧力

メニューのプログラム選択ボタンをタッチするだけで、上部ヒーターの高さ自動調節機能（フレックス）により、常に最適な圧力をかけるため、パンの種類に関わらず、短時間で美味しく、かつ見た目もよいホットサンドが出来ます。電子レンジ機能により、ホットサンドだけでなくピザやラザニア等も温めることができます。



● 安心ラクラク調理

SpeedDelight は、ボタンを押すだけのカンタン調理。スタッフの業務フローをスムーズかつシンプルにします。加熱が終了すると自動的に上部カバーが上にあがり完成、焼きすぎの心配もありません。掃除もメンテナンスもシンプルで、業務の省力化に貢献します。



● メニューの幅は無量大

オリジナルメニューなど 8 種類の調理プログラムを自由に設定でき、しかも調理はボタンひとつで完了。メニューの幅が広がります。USB ポート搭載で、プログラムのバージョンアップやチェーン店など全国の複数店舗間での調理メニューの共有化・管理が簡単にできます

<調理メニュー例>



フォカッチャ カプレーゼ



スモークサーモン&
クリームチーズ ベーグル



ベジタリアンラップサンド



グルメサンド



ピザ



ステーキ



焼き鳥



ダークココア&シナモン
グルテンフリースポンジケーキ

■SpeedLight（スピーダライト）製品仕様

型 式	HSG2RPR54	HSG2RPR64
熱 源 単 相	単相 200V (50Hz)	単相 200V (50Hz)
定 格 消 費 電 力	4.5kW	
定 格 電 流	23A	
推奨ブレーカー容量	30A	
定 格 高 周 波 出 力	2.1kW	
ヒ ー タ ー 出 力	1.6kW	
ノ イ ズ レ ベ ル	70dB (A) 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	45.5kg	
寸 法	W361×D675×H630(mm)	
調 理 ス ペ ー ス	寸法 W250×D250×H75(mm) *高さ調整可。最大値 75mm	



<同梱されているアクセサリおよび消耗品>

- ・ 耐熱シリコン製パッド ・ テフロン製ブラシ ・ スクレーパー ・ フライ返し ・ 専用クリーナー ・ 上部プレート

<エレクトロラックスについて>

エレクトロラックス・グループは、家電製品をはじめ、業務用ランドリー機器、厨房機器の世界最大規模の電気機器メーカーで、150 を超える国や地域で年間 6 千万台以上の製品を販売しています。家庭用、業務用のいずれにおいても、お客様の本来のニーズに応えられるよう考え抜かれてデザインされた革新的な製品を提供しています。

<エレクトロラックス・プロフェッショナルについて>

エレクトロラックス・グループの一員であるエレクトロラックス・プロフェッショナルは、業務用の厨房機器とランドリー機器を販売しています。8 つの製造工場と 1 万人以上のサービス技術者を抱え、150 を超える国や地域で、高性能な製品とグローバルなサービスネットワークを通して、持続可能なビジネスにおけるさらなる利便性と収益性の向上に貢献しています。2016 年度の売上は約 92 億円、従業員は 2,700 人。事業の詳細は、<https://professional.electrolux.co.jp/> をご覧ください。

<お客様からのお問い合わせ先>

エレクトロラックス・ジャパン株式会社 プロフェッショナル事業部
TEL : 0120-842-040 (受付時間 9:00~18:00 / 日・祝休み)