

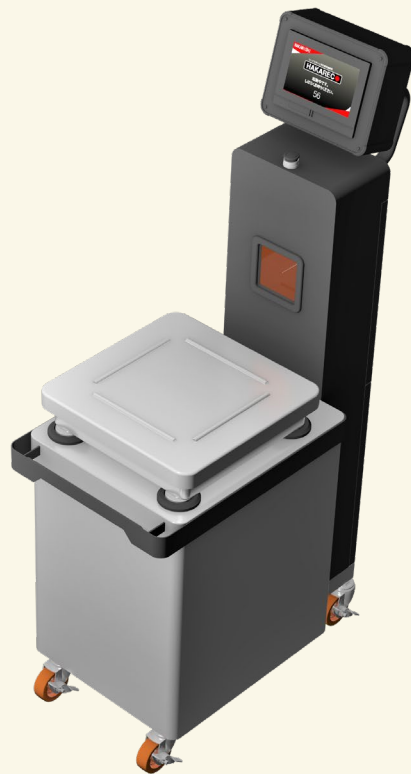
「いただきます」の未来をつくる。

**NAKANISHI**

## 配缶量、残菜量を自動で計量&記録！

QRコードスキャン式計量記録装置

# ハカレコ -HAKARECO-



### ハカレコとは？

食缶を秤に載せるだけで、**クラス、料理ごとの配缶量や残菜量を自動で計測&記録する機器**です。従来の配缶量の確認、残菜の移し替え作業や手書き作業が**不要**になります。喫食状況を正確に把握することで**配缶量の検討や食育指導、献立作り**に活用できます。

### ハカレコ導入前

#### 配缶量の確認



4年〇組  
× × kgです



#### 残菜の移し替え、記録



### ハカレコ導入後

#### 配缶計量

4年〇組 みそ汁  
目標量 10 kg  
現在量 7.85 kg



目標量と現在量が表示されるので読み上げ人員が必要ありません。

#### 残菜計量

4年〇組 みそ汁  
残菜重量 0.25 kg



食缶に入れたまま計量と記録ができるので作業負担を軽減できます。

食缶を載せるだけで簡単計量！データはExcelで出力可能

※配缶計量仕様は現在開発中です。

# 仕様

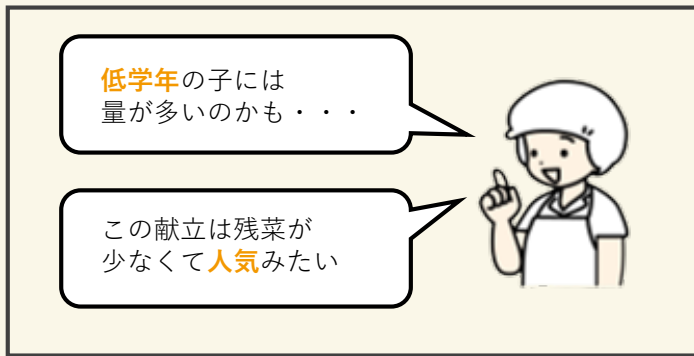
型式	HREC-Z (残菜計量仕様)
本体寸法(mm)	394×674×1320
重量	65kg
電源・消費電力	单相200V・30W*
材質	SUS430



※) 標準仕様はNAW食缶類洗浄機より電源供給します。  
 100V用アース端子付コンセントでの使用も可能です。(特注対応)  
 ※ポータブルバッテリーを搭載可能です。(オプション)  
 ※配缶計量仕様は現在開発中です。

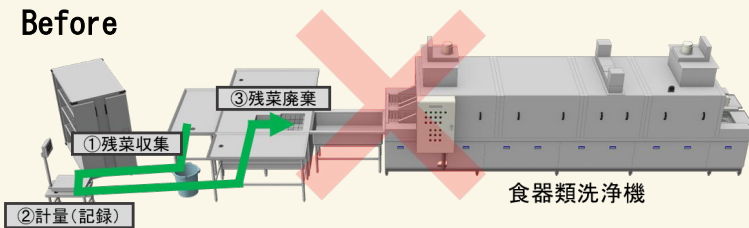
## サステナブル

喫食状況をより正確に把握することで、献立や配缶量の調整に活かすことができます。また、  
 残菜を減らすことで**食品ロスの削減**にも繋がります。



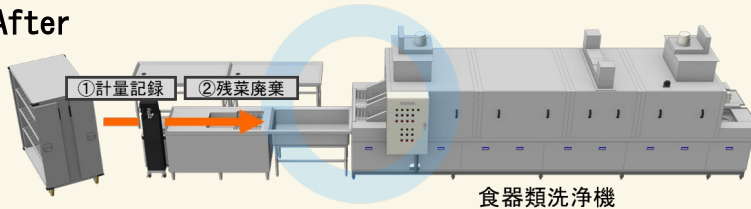
## シンプルな動線

Before



食缶をハカレコに載せるだけでクラスごとの残菜量を収集できるため、作業動線が改善され**作業負担が軽減**されます。

After



お問い合わせ



動画はこちら

**!** 安全に関するご注意

●取扱説明書をよくお読みのうえ、正しくお使い下さい。  
 誤った使い方をされますと事故の原因になります。

製品の仕様及び外観は、品質改良のため予告なしに変更する場合があります。



ISO 9001:2015 認証取得  
 認証範囲: 生産本部  
 奈良工場/群馬工場



株式会社 **中西製缶所**

■東京本社: 東京都中央区新川一丁目26番2号新川INSビル 〒104-0033

T E L : 大代表(03)5541-6333 F A X : (03)5541-0155

■大阪本社: 大阪市生野区巽南五丁目4番14号 〒544-0015

T E L : 大代表(06)6791-1111 F A X : (06)6793-5151

問合せ先