

換気扇フード

① スチームコンベクションオープン

② ピザ窯

③ 真空機

④ 食品  
乾燥機

⑤ 食品  
粉碎器

⑥ ミキサー

⑦ フード  
プロセッサー

⑧ IHヒーター

⑨ ホテルパン

⑩ 瞬間冷凍機

収納棚

収納棚

台下収納棚

### ① スチームコンベクション

「蒸し」「焼き」「煮る」等が可能  
例：煮物、焼き物、蒸し料理、製菓、製パン

### ② ピザ窯

石窯と同等の温度まで加熱可能(500℃)  
例：ピザ / 90秒

### ③ 真空器

真空調理、パック保存等が可能

### ④ 食品乾燥機 (フードドライヤー)

食品の水分を乾燥させてドライ食品が可能  
例：ドライフルーツ、乾燥野菜 等

### ⑤ 食品粉碎器 (スピードミル)

食品を細かくカット、粉碎が可能  
(油分を含まない乾燥食品の場合、パウダーも可能)

### ⑥ ミキサー

卵、粉末、食品などの攪拌が可能

### ⑦ フードプロセッサー

食材を細かく刻む、混ぜるなどが可能。  
例：みじん切り、ミンチ等

### ⑧ IHクッキングヒーター

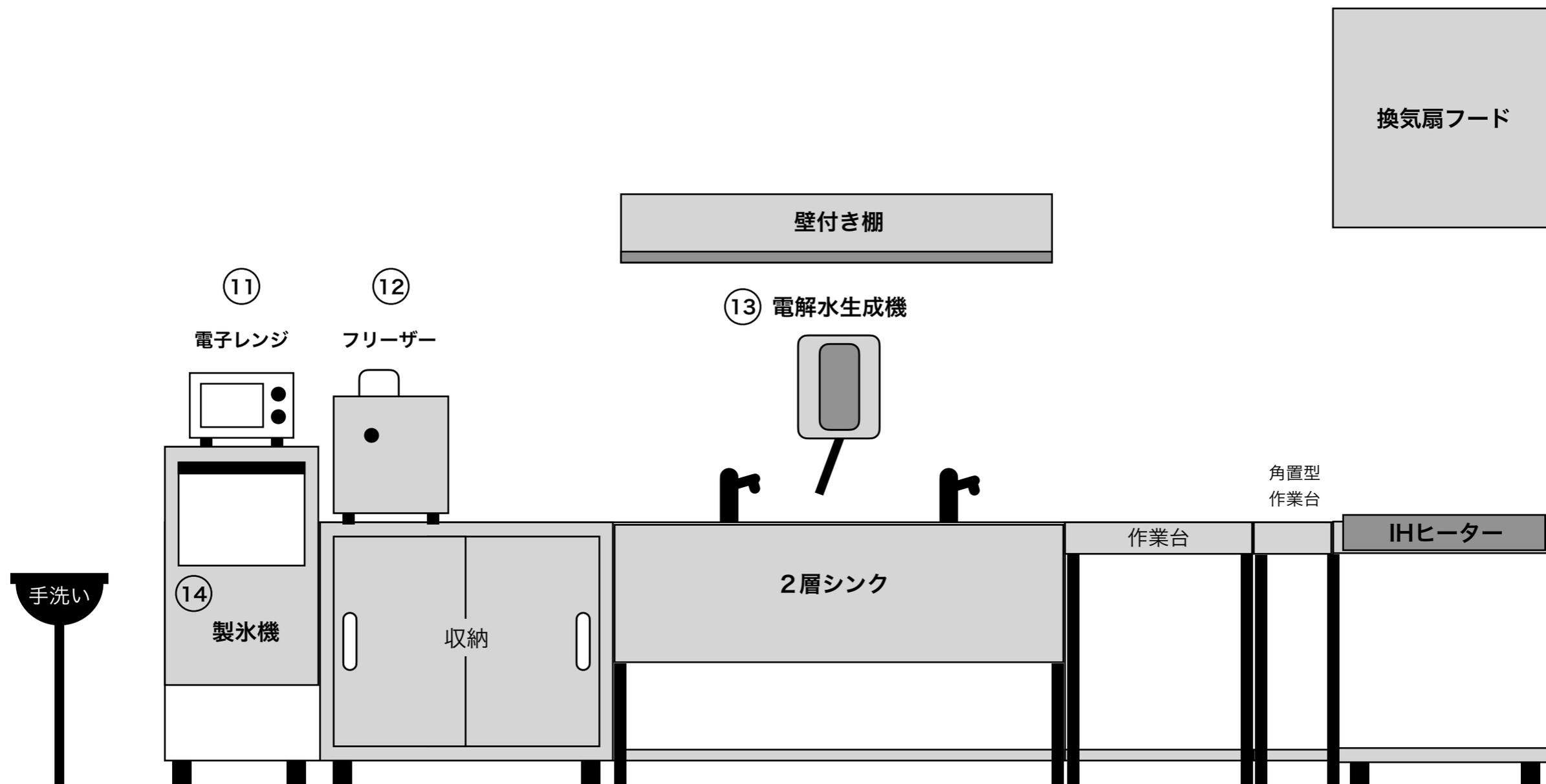
最大出力5kwの高火力IHヒーター

### ⑨ ホテルパン

オープン料理の調理、加熱時に使用。  
保存容器、食品の移動などにも使用可能。

### ⑩ 瞬間冷凍機(ブラストチラー)

食品を-40℃で急速冷凍。焼き立てをそのまま冷凍可能



**⑪ 電子レンジ**

冷凍の食材などの解凍、簡易的な温め等

**⑫ フリーザー**

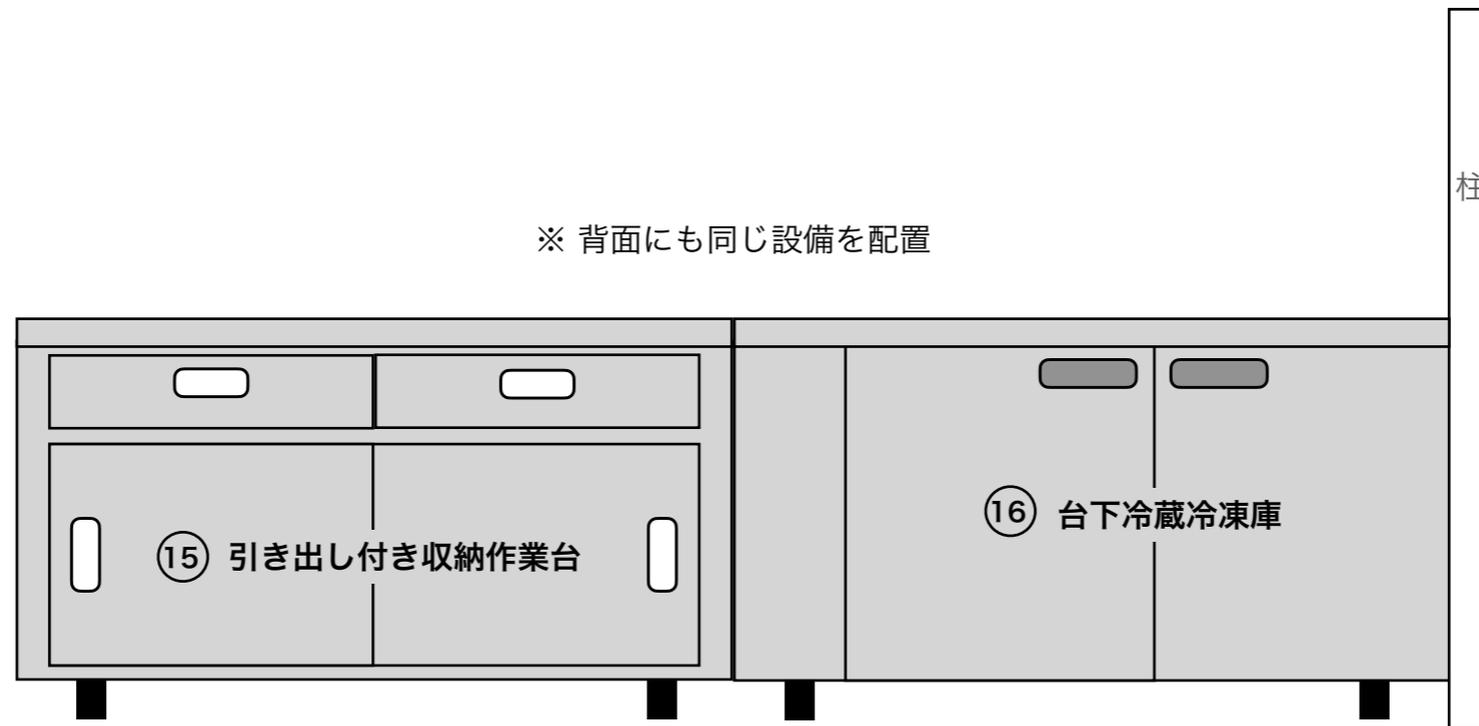
冷凍のフルーツ等の材料を入れて  
アイスクリーム等の製造が可能。

**⑬ 電解水生成機**

水道水を使う感覚で洗浄、殺菌が可能。  
飲水、調理用水には使用できません。

**⑭ 製氷機**

キューブ状の氷を製氷。  
氷の大きさは、一般的な業務用の大きさ。



※カウンター裏の設備



⑮ 引き出し付き収納作業台

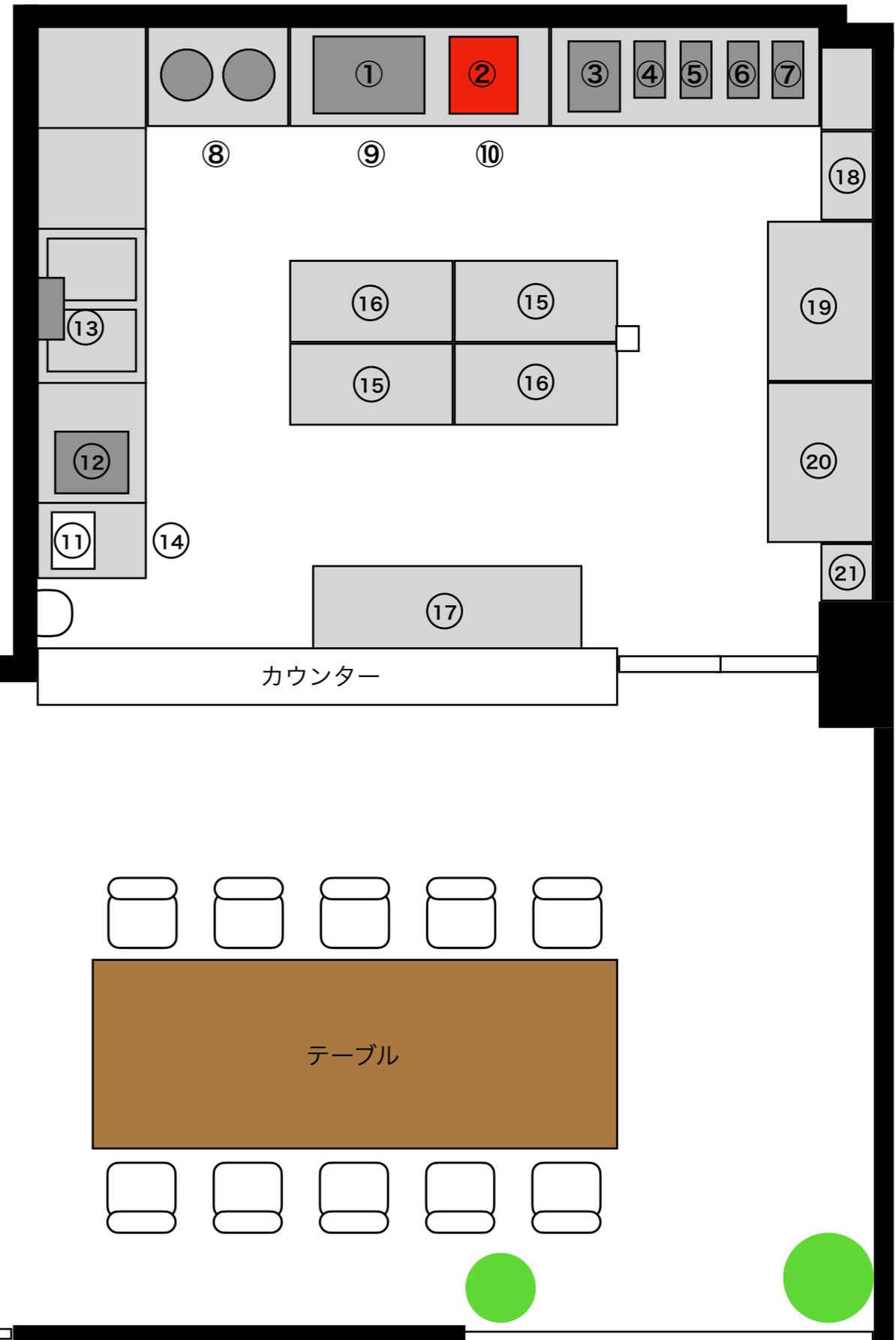
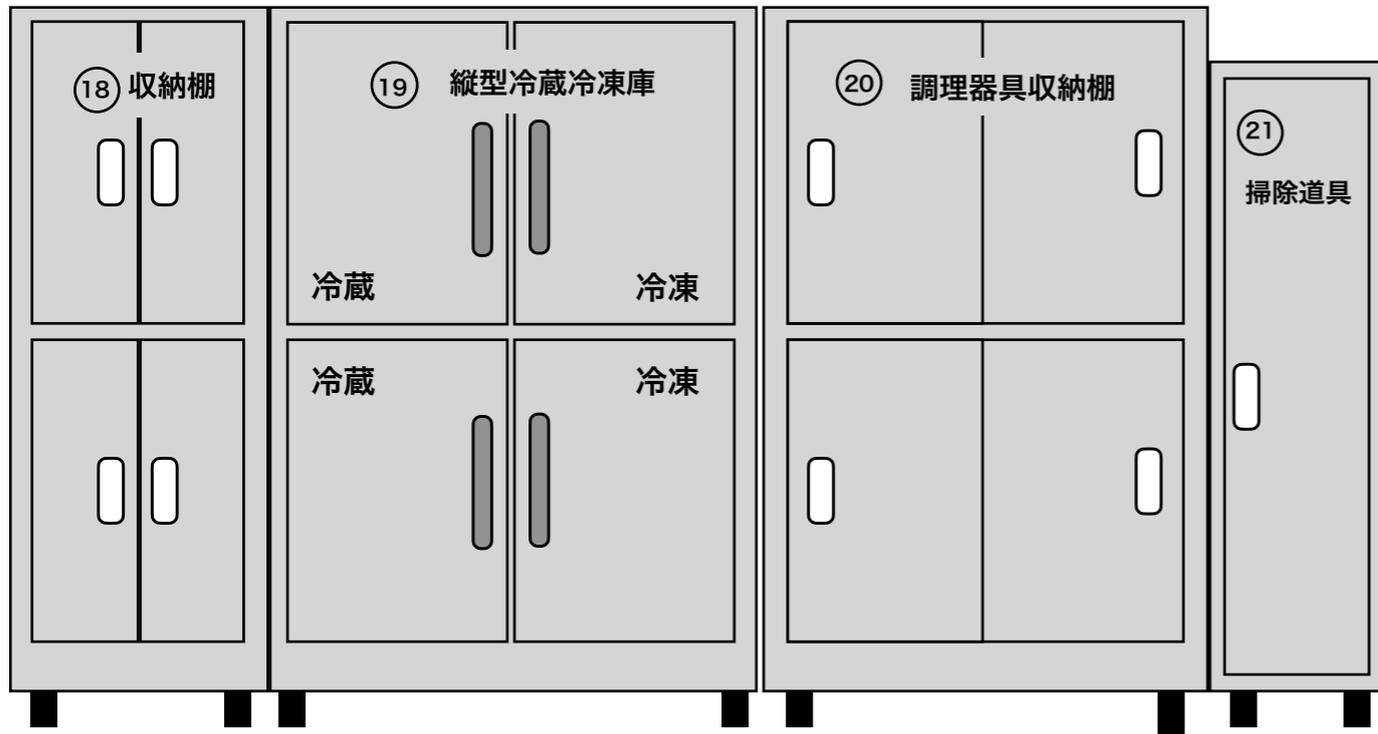
2つの引き出しがついており、引き出し内には調理器具などが収納されています。

⑯ 台下冷蔵冷凍庫

作業台の下に冷蔵庫と冷凍庫があり、冷蔵、冷凍の食材の出し入れがしやすく、作業効率が良い調理が可能です。

⑰ 収納棚付き作業台

料理の盛り付け、商品の箱詰め、食品の放冷放熱など様々な作業にご利用頂けます。



- ① スチームコンベクションオーブン
- ② ピザ窯
- ③ 真空器
- ④ 食品乾燥機 (フードドライヤー)
- ⑤ 食品粉碎器 (スピードミル)
- ⑥ ミキサー
- ⑦ フードプロセッサ
- ⑧ IHヒーター
- ⑨ ホテルパン
- ⑩ 瞬間冷凍機 (ブラストチラー)
- ⑪ 電子レンジ

- ⑫ フリーザー
- ⑬ 電解水生成器
- ⑭ 製氷機
- ⑮ 引き出し付き作業台
- ⑯ 台下冷蔵冷凍庫
- ⑰ 収納棚付き作業台
- ⑱ 収納棚
- ⑲ 縦型冷蔵冷凍庫
- ⑳ 調理器具収納棚
- ㉑ 掃除道具

カウンター

テーブル

カウンター