

設置機材	用途
スチームコンベクション	焼く、煮る、蒸す、炊く、温める、茹でる、炒める、揚げるなどができる万能調理器
ブラストチラー & ショックフリーザー	強力なファンで庫内に冷気を循環させて、食品を一気に冷却可能
真空包装機(小)	食品を真空包装し酸素に触れない状態で保存することが可能
フードカッター	食材をみじん切りにする
電解水生成装置	手、食材、食器等を洗浄、除菌する
缶詰巻き締め機	4号缶、6号缶、7号缶の缶詰の封が可能
小型食品乾燥機	1段2kg 7段で最大14kg分の食品の乾燥が可能
加熱殺菌・冷却器	レトルト食品、缶詰、瓶詰等の滅菌可能
煎餅焼き機	海産物、野菜、果物、花などを上にのせて簡単に煎餅を作ることが可能
金属検出機	通過幅30cm未満まで対応
生物顕微鏡(双眼・三眼タイプ)	
濾過機付循環型0.5t活魚水槽	
業務用冷凍冷蔵庫	616ℓ
プロトン急速冷凍機	均等磁束・電磁波・冷風をハイブリッドした急速凍結技術により食品の細胞破壊を防ぐ
据置型真空包装機	ガス式
ガスレンジ、スープレンジ	
ガス赤外線グリラー	
ガスフライヤー	