

◆USPキッチン機材一覧

冷蔵庫	1343ℓ 食材、加工品を冷蔵保存
冷凍庫	636ℓ 食材、加工品の冷凍保存
製氷機	貯水量 49kg 安心・安全な氷を自動で生成してくれる
乾燥機付き包丁まな板殺菌庫	水洗いした包丁やまな板、小型調理器具類を衛生的に保管する機器。 キャビネット内の殺菌灯から照射される強力な紫外線で、 付着している雑菌類を短時間で殺菌。 大腸菌、チフス菌、コレラ菌、赤痢菌、ジフテリア菌、腐敗菌などを短時間で殺菌。
グリドル	様々な食品の調理に使用されるガス式鉄板焼き。ステーキ、クレープなど
ガスフライヤー	揚げ物を効率よく美味しく調理する器具
スチームコンベクション・オーブン	「焼く」「蒸す」の調理。 また、機能を同時に利用することで、「煮る」「炊く」「炒める」などが出来る、 多機能な加熱機器。
ガス赤外線グリラー	素材を焼き上げる調理器具。赤外線バーナーで上から焼き上げ、水分をもった材料にも 芯に向かって熱が浸透し、焦げずに中までしっかりと火を通すことができる。
デッキオーブン	上下にヒーターがあり蓄熱の高い 業務用のパンや菓子を焼成するオーブン。
キャビネットホイロ	二次発酵の過程で、発酵を促進させるための温度・湿度を保つ器具
マイティミキサー	26ℓ パン生地だと7kg 生クリームだと7.5kgを一度に攪拌する事ができる
ブリクサー	ミキサー食づくりに専用開発。病院や福祉施設などで提供される介護食を、 安全で衛生的に短時間で処理するために開発されたミキサー。 粉碎・攪拌・乳化などの手間がかかる作業を短時間に加工することが可能
フードプロセッサー	容量3ℓ 野菜を切る、刻む、スライス、おろす等に使用。 パン生地、うどん、ピザ生地をこねることが可能
ガス炊飯器	5升 炎が釜底全体にゆきわたり、炊きムラが少なく ガス圧が常に一定で、炊き上がりも安定した炊飯器。
オーブントースター	
電気炊飯ジャー	
IHコンロ	
電子レンジ	
食器洗浄機	