



<作業スペース>

- ・3ドア冷蔵庫(HOSHIZAKI)
- ・冷凍ストッカー
- ・調理器具(詳細は3P)
- ・コンセント多数



<調理スペース右側>

- ・スチームコンベクションオーブン(HOSHIZAKI MIC-5TC3)
- ・急速冷凍庫
- ・ホテルパン



<調理スペース全体>

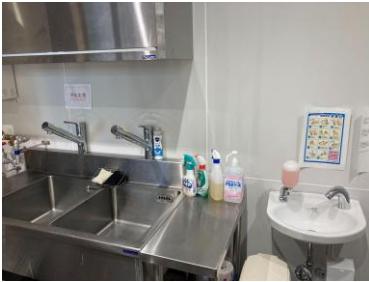
- ・IHコンロ3口
- ・スチームコンベクションオーブン(HOSHIZAKI MIC-5TC3)



<食器棚>

- ・水道2口(手洗い用に+1口)
- ・ボウル、ザル(詳細は3P)
- ・浅型ケーキバット&網(詳細は3P)
- ・フライパン、鍋(詳細は3P)

衛生管理備品



<水道スペース>

- ・食器用洗剤
- ・油物用洗剤
- ・ハンドソープ
- ・キッチン用アルコールなど



<水道スペース下>

- ・20Lゴミ箱
- ・衛生備品ストック



<衛生用品>

- ・手指用アルコール
- ・スポンジ
- ・プラスチック手袋



キッチンエイドミキサー
(スタンドミキサーCPM800)



パン発酵機
(KNEADER PF102)



業務用パンニーダー
(KNEADER PK2025)



IHコンロ3口



フードプロセッサー
(MK-K61-W)



ハンドミキサー
(クイジナート HM-050SJ)



真空パック機/シーラー
(真空パック DUCKY)



ホテルパン浅5枚
(全て $\frac{2}{3}$ サイズ)



ホテルパン深3枚
ホテルパン穴あき1枚
(全て $\frac{2}{3}$ サイズ)





浅型両手鍋1個(25cm)



深型両手鍋1個(22cm)



フライパン4個(20~26cm)
小鍋2個(20cm)



ふた4個
PEシールふた1個



浅型バット2枚(23×32cm)
浅型バットアミ2枚
(20.5×29.5cm)



ボール大～小 17個
ザル 大～小 6個
取手付きザル 2個
※菓子と惣菜で使い分けしてます



三徳包丁1丁(18cm)
シェフナイフ1丁(18cm)
ペティナイフ1丁(13cm)
料理バサミ1丁



まな板大(23×41cm)
まな板小3枚(18×27.5cm)



計量はかり1台
計量カップ2個(180~500ml)



非接触型温度計



ホイッパー3本
木べら2本
ゴムべら大～小7本



トング2本
菜箸6善



粉ふるい小2本、缶切り2本
ピーラー2本、しゃもじ2本



スプーン大～小8本
フォーク大～小7本

- ・キッチン備品・衛生管理備品共、施設備品に加えご利用者様の提供物(共有可能)もあります。
- ・菓子製造と惣菜製造で使い分けしている備品があるため、実際に利用できる数とは異なる場合があります。
- ・備品は都度追加、変更しているため現在の状況と異なる場合があります。

備品関係の詳細についてはご見学の際にお伝えいたしますのでお気軽にご質問ください。