



DELICA

中食

お弁当や惣菜の販売から各種ケータリングサービスまで、多様化する食のニーズに対してきめ細かく、かつスピーディな対応が求められる中食業界。「涼厨」はそんな中食の厨房でも大活躍。調理スタッフを快適にサポートしています。

株式会社医療給食東部センター様

快適な厨房は、つくる側の健康管理と正確な味付け作業に欠かせません。

一度に100人分もの調理ができる回転釜。時には熱気で40℃を超えるというその前で、汗をかきながらの調理はつくる側の健康状態も心配で、また正確な味付けの判断をするのも大変です。そこで、「医療給食」では、回転釜を「涼厨」に変更。快適になった厨房では、長袖の作業服にもクレームが出ることなく誰もが快適さを実感しています。



(株)医療給食は、食事療法が必要な人や高齢で食事づくりが困難な人などへ、温めるだけで食べられるお弁当を宅配する会社です。病院や老人ホームなどで厨房を持たない施設へも配達。きめ細かな対応と心あたたまるサービスがこの会社の最大の魅力です。

概要

住所	愛知県名古屋市中天白区中坪町118
URL	http://www.iryou-ks.com/
開設年月	平成20年12月1日(東部センターの開設年月)
厨房面積	654.72m ² (ほとんど全て厨房のため延床面積を標記)
1日の食数	約3,000食
主なメニュー	病院医療食(糖尿および透析による食事制限のある方への提供)および老人介護用の食事



▲回転釜

100人分の素麺も「涼厨」の回転釜で快適に調理。以前のように、回転釜のふちでヤケドをする心配もなくなったといいます。



▲フライヤ



▲立体炊飯器

ご採用設備	幅mm	奥行mm	高さmm	ガス消費量kW	蒸気消費量kg/h	消費電力kW	台数	備考
回転釜	1,430	1,020	1,765	37.2	—	—	5	
フライヤ	880	600	800	17.4	—	—	1	
フライヤ	680	600	800	14.5	—	—	1	
立体炊飯器	750	700	1,350	27.9	—	0.06	3	



お客様の声

省エネ性

「涼厨」で冷房を入れる時期が遅くなりました

回転釜は南側に配置され、陽が入る場所なので室温の上昇が心配でした。前社屋の時は3月から4月ごろから冷房はじめていたのですが、新社屋では5月のゴールデンウィークからでした。南側なのに冷房するのが遅くなったのは「涼厨」のお陰だと思います。

快適性

長袖の作業服になってもクレームができません

新規に入ってきた調理の人は、これでもまだ暑いといいますが、以前と比べたらどんなに涼しいか。前からいる人はよくわかっていると思います。長袖の作業服になっても誰からもクレームがでませんでした。これも「涼厨」のお陰ですね。

お弁当 四季彩様

東京都千代田区



ご採用設備 丸型炊飯器：4台

フレスコ 九条店様

京都府京都市



ご採用設備 フライヤ：3台

ナフコ不二屋 勝川店様

愛知県春日井市



お客様の声

今後の厨房機器の更新は出来る限り「涼厨」にしていく予定です。「涼厨」の採用により、厨房環境に変化があり、とても期待しています。



ご採用設備 丸型炊飯器：4台 フライヤ：3台

株式会社ふくや 清川工場様

福岡県福岡市



お客様の声

従業員の作業環境を第一に考え採用しました。「涼厨」は、コストや安全性、快適性などを検討して導入し、文句のつけようのない結果となりました。

ご採用設備 回転釜：1台

三越 札幌店 共同厨房様

札幌市中央区



ご採用設備 フライヤ：1台

しずてつストア 末広店様

静岡県静岡市



ご採用設備 フライヤ：1台