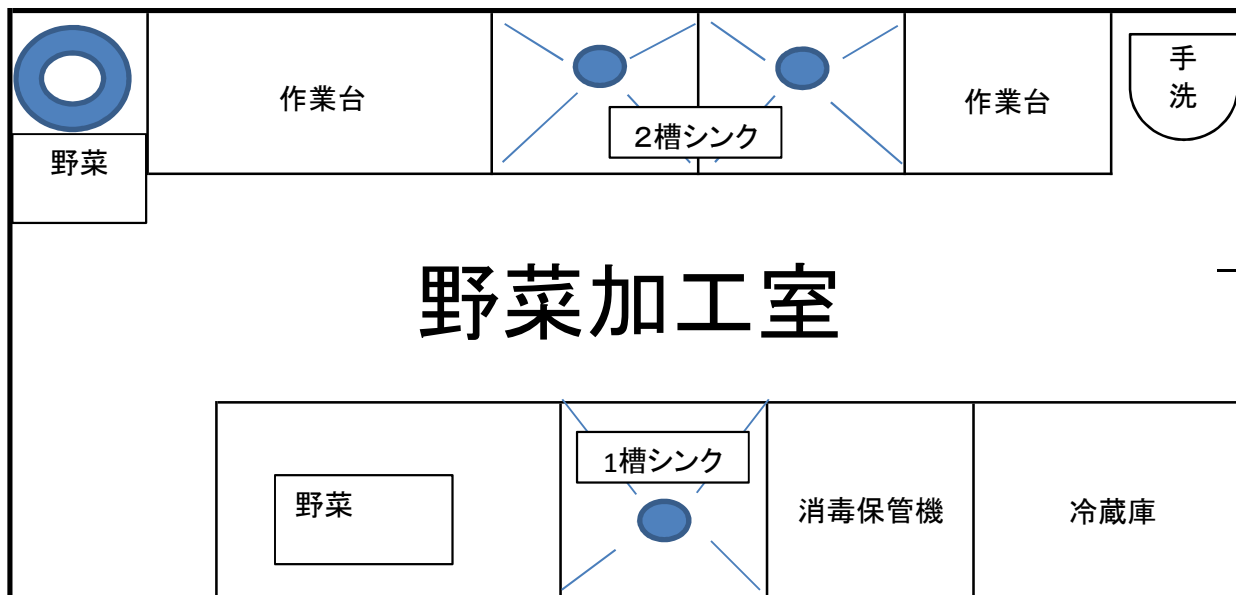


庄内町新産業創造館「クラッセ」 共同利用加工場 加工室配置図と機械・器具装備



平成26年5月 OPEN
令和5年度版

共同利用加工場 野菜加工室配置図



■業務用冷蔵庫

福島工業(株) ARD-120RM
有効内容積 1,090ℓ
幅1200×奥行800×高さ1950(mm)

■消毒保管機

(株)中西製作所 MCWK-20-eT
有効内容積 1,090ℓ
幅1200×奥行800×高さ1950(mm)
高温で食器を一気に消毒し、そのまま乾燥して保管する保管器具。
一度に大量な食器を効率的に消毒することができます。

■小型フードスライサー

(株)アイホー FS-20 幅426×奥行560×高さ535(mm)

- ・根菜類から葉菜類まで切れ味抜群！
 - ・ワンタッチで刃物交換が可能です。
 - ・食材はベルトの送り出しで、安全。
- 刃の種類
- ・輪切りプレート(標準)
 - オプションプレート
 - ・角千切り ・おろし ・二枚刃



■食品脱水機

(株)大道産業 OMD-10RY3 幅574×奥行574×高さ905(mm)

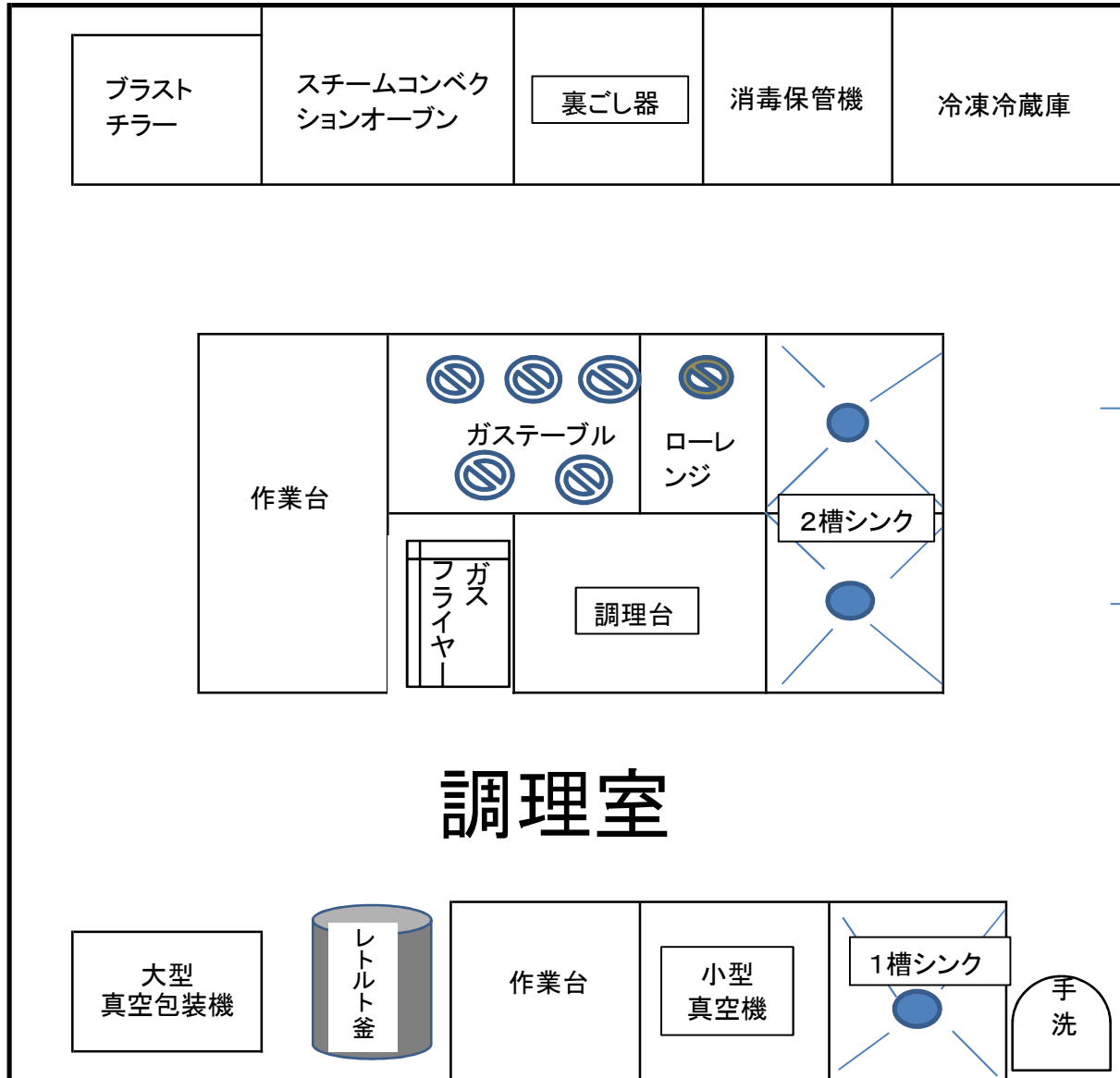
- ・低速脱水機(水切り機)
- カット野菜、解凍後の食材の水切り、天ぷらのカスとり等。
- ・ステンレス材で堅牢、機械廻りを水洗いできる衛生機構で安心。



左手前:業務用冷蔵庫
右隣:消毒保管機

共同利用加工場 調理室配置図

調理室①



■業務用冷凍冷蔵庫

福島工業(株) ARD-121PM
有効内容積 冷凍庫240ℓ、冷蔵庫779ℓ
幅1200×奥行800×高さ1950(mm)



■消毒保管機

(株)中西製作所 MCWK-20-eT
有効内容積 1,090ℓ
幅1200×奥行800×高さ1950(mm)
高温で食器を一気に消毒し、そのまま乾燥して保管する保管器具。



■裏ごし機

(株)エフ・エム・アイ C-80
スープ作りに欠かせない裏ごし作業の大幅な省力化を図る。
(使用例)
ビスクスープ、テリーヌ、ビューレなど。
処理量の目安

果肉	いちご・トマト	60kg/h
野菜	アスパラ・人参	40kg/h



調理室②

■ブラストチラー 急速冷却調理器

福島工業(株) QXF-006SFSV1

幅770×奥行880×高さ1,465(mm)

有効内容積 135ℓ

ホテルパン収容数 1/1×6枚

・加熱調理した食品をアツアツのまま入れ、粗熱取り、急速冷却・急速凍結する。
・湯気と一緒に逃がしていた水分・香り・色などを封じ込め、食材の風味を逃がさず、ジューシーに仕上げる。

・急速冷却で、菌の増殖を一気に抑え

・冷却性能

30℃⇒ 0℃ 10分以内

30℃⇒ -20℃ 20分以内



■ガスフライヤー

(株)マルゼン MGF-18J

幅430×奥行600×高さ800(mm)

油量 18ℓ

・ホールヒートパイプ採用の特殊循環加熱方式。

熱効率50%アップを実現した省エネタイプ。
油温の局所的な上昇もなく、酸化を抑える。



■スチームコンベクションオーブン

(株)ラショナル・ジャパン SCC WE61G

幅845×奥行770×高さ782(mm)

ホテルパン収容数 1/1×6段

・焼く・煮る・蒸す・いためる・揚げる等様々な加熱調理が1台で可能。

・蒸気を加える⇒ 乾燥萎縮の防止。
旨味逃がさず焼く。

・スチーマー調理で栄養分を保持のまま加熱。



■レトルト釜 小型高温高圧調理器

パナソニック(株) FCS-KM75A

幅600×奥行560×高さ979(mm)

有効内容積 75ℓ

・殺菌温度 70℃～121℃で設定可能
(96℃～100℃は除く)

・殺菌時間 0分～250分

・圧力 0～0.4MPa(アナログ式)

・高温高圧調理なので、常温保存・常温物流の加工食品が製造可能。

・芯温センサー(内蔵)で食品温度をコントロールパネルにモニター表示。



■真空包装機

(株)TOSEI トスパック V-955

幅1062×奥行596×高さ947(mm)

・シール有効寸法 900mm

・最大包装材寸法 350mm

・真空センサー制御で、正確な真空設定、表示。

・10通りのコース入力、ワンタッチ選択。

・本体フレームは、オールステンレス構造。

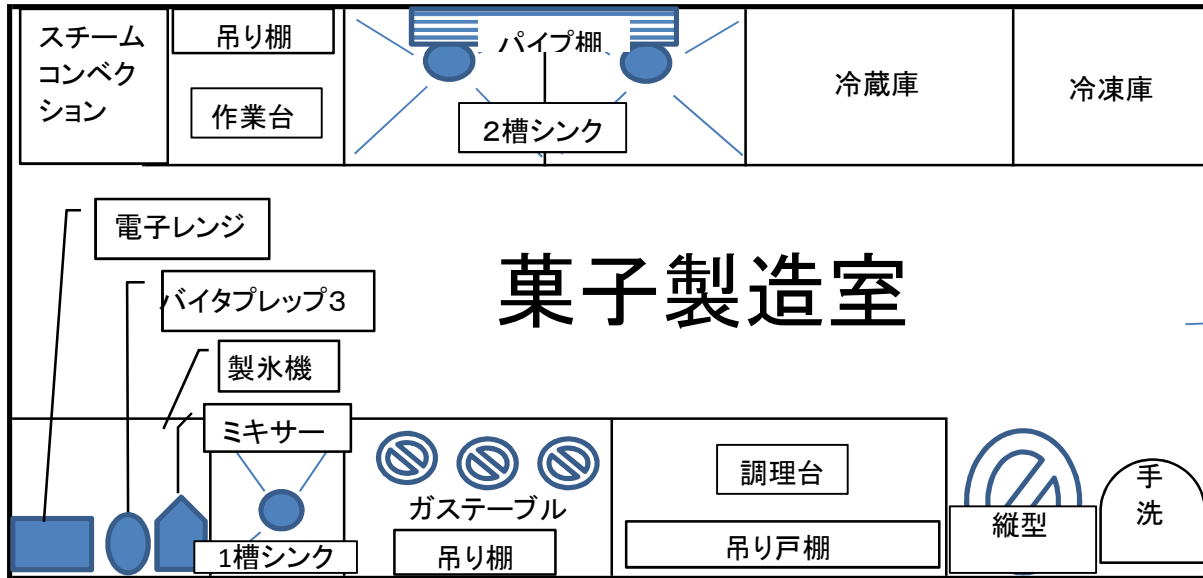
・チャンバー角度は
3段階調整式

(0°、10°、20°)



共同利用加工場 菓子製造室配置図

共同利用加工場 菓子製造室配置図



菓子製造室

■業務用冷凍庫

福島工業(株) ARD-062FM
有効内容積 504ℓ
幅610×奥行800×高さ1950(mm)



■業務用冷蔵庫

福島工業(株) ARD-120RM
有効内容積 1090ℓ
幅1200×奥行800×高さ1950(mm)



■スチームコンベクションオーブン

(株)ラショナル・ジャパン SCC WE61G
幅845×奥行770×高さ782(mm)
ホテルパン収容数 1/1×6段
・焼く・煮る・蒸す・いためる・揚げる等
様々な加熱調理が1台で可能。
・蒸気を加える⇒ 乾燥萎縮の防止。
旨味逃がさず焼く。



■縦型ミキサー

(株)愛工舎製作所 MS-15
・プラネタリー方式多用途対応縦型ミキサー。
・メンテナンスしやすいステンレス製。
・回転中に安全カバーを開けると回転が止まる、安全設計。
・パネル操作で回転速度を変更可能。
4段階変更(1速～4速)



■バイタプレップ3

(業務用高性能ブレンダーミキサー) Vitamix
MODEL: VMO113F
コンテナ容量 2ℓ
・混ぜる、刻む、挽く、捏ねる、砕く。
・お粥など熱い物も冷まらず攪拌。
・キューブアイスそのまま砕いてスムージードリン



■卓上ミキサー
スタンドミキサー

ケンミックスミキサー-KMM770
・きめ細かい泡立て
プラネタリー運動で均一なミキシング。
・切れやすいホイッパー線の交換修理が可能。
・アタッチ交換で、お菓子作りから調理の下ごしらえなど万



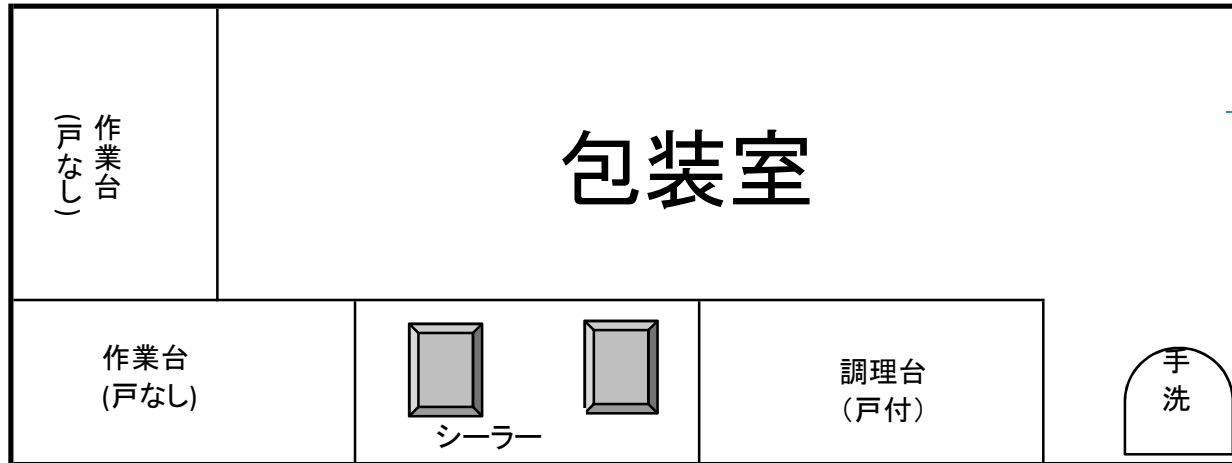
■全自動製氷機

ホシザキ電気(株)
キューブアイスメーカー
IM-35M
・製氷能力 約30kg/日
・自然落下時貯氷量 約 10.5kg
・マイコン制御で室温、水温に左右されない、安定製氷



共同利用加工場 包装室配置図

共同利用加工場 包装室配置図



■調理台

- ・幅1500×奥行750×高さ850(mm)
×2台

■作業台

- ・幅1200×奥行750×高さ850(mm)
- ・幅1500×奥行600×高さ850(mm)



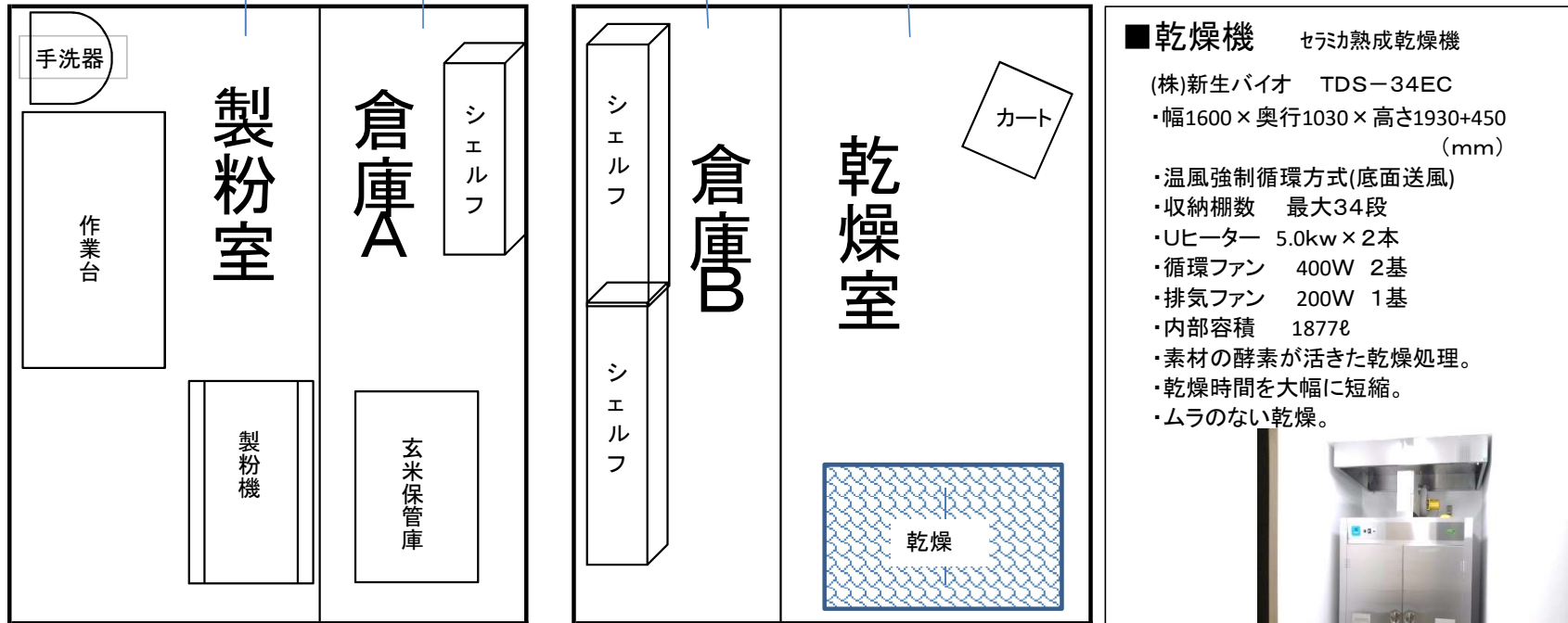
■電動シーラー

- 富士インパルス(株) FA-300
- ・幅360×奥行580×高さ360(mm)
- ・シール幅 300mm
- 片側下加熱
- ・対応フィルムの厚さ 合計0.3mm

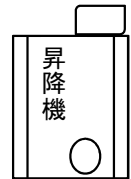


共同利用加工場 製粉室・倉庫・乾燥室配置図

共同利用加工場 製粉室・倉庫・搬送室配置図



- 乾燥機 セラミ熟成乾燥機
(株)新生バイオ TDS-34EC
・幅1600×奥行1030×高さ1930+450 (mm)
・温風強制循環方式(底面送風)
・収納棚数 最大34段
・Uヒーター 5.0kw×2本
・循環ファン 400W 2基
・排気ファン 200W 1基
・内部容積 1877ℓ
・素材の酵素が活かした乾燥処理。
・乾燥時間を大幅に短縮。
・ムラのない乾燥。



■製粉機 ミクロ・パウダー

- (有)ウェスト KGW-501/S1
・自動供給機付
・水冷石臼方式(世界初)で、摩擦による成分変性・風味劣化を解消(カットみよう動製法)。冷却水供給装置で、石臼を冷却。熱を持たずに製粉ができる。
・超微粉末から粗粉末まで一回の製粉で均一な粒度粉が得られる。
・製粉能力(1時間当たり処理量・粒度)
うるち米 5~10kg 100~400メッシュ
そば 10~20kg 80~400メッシュ



■玄米保冷库

- 福島工業(株) EAD-014RE
幅900×奥行795×高さ1905(mm)
有効内容量 670ℓ
玄米14袋(1袋30kg)
冷却性能
米 2~15℃
野菜 0~15℃



共同利用加工場 プレハブ冷蔵庫・加工機械リスト

■プレハブ冷蔵庫

福島工業(株)
幅2400×奥行1600×高さ2400(mm)
設定温度上限値 10℃
設定温度下限値 -3℃
・加工原料の保冷库として利用します。



◆ 加工機械リスト

設置個所	ページ番号	品名	設置個所	ページ番号	品名
野菜加工室	1	野菜スライサー	包装室	5	シーラー
	1	野菜脱水機	野菜乾燥室	6	乾燥機
	1	消毒保管機	製粉室	6	製粉機
	1	冷蔵庫	食品庫	7	プレハブ冷蔵庫
調理室	2	冷凍冷蔵庫	倉庫A	6	玄米保管庫
	2	消毒保管機	倉庫B	6	
	2	うらごし器			
	3	スチームコンベクションオーブン			
	3	プラストチラー			
	3	ガスフライヤー			
	3	レトルト釜			
	3	小型真空包装機			
菓子製造室	3	大型真空包装機			
	4	冷凍庫			
	4	冷蔵庫			
	4	スチームコンベクションオーブン			
	4	ケミックスミキサー			
	4	縦型ミキサー			
	4	バイタプレップ3			
4	製氷機				