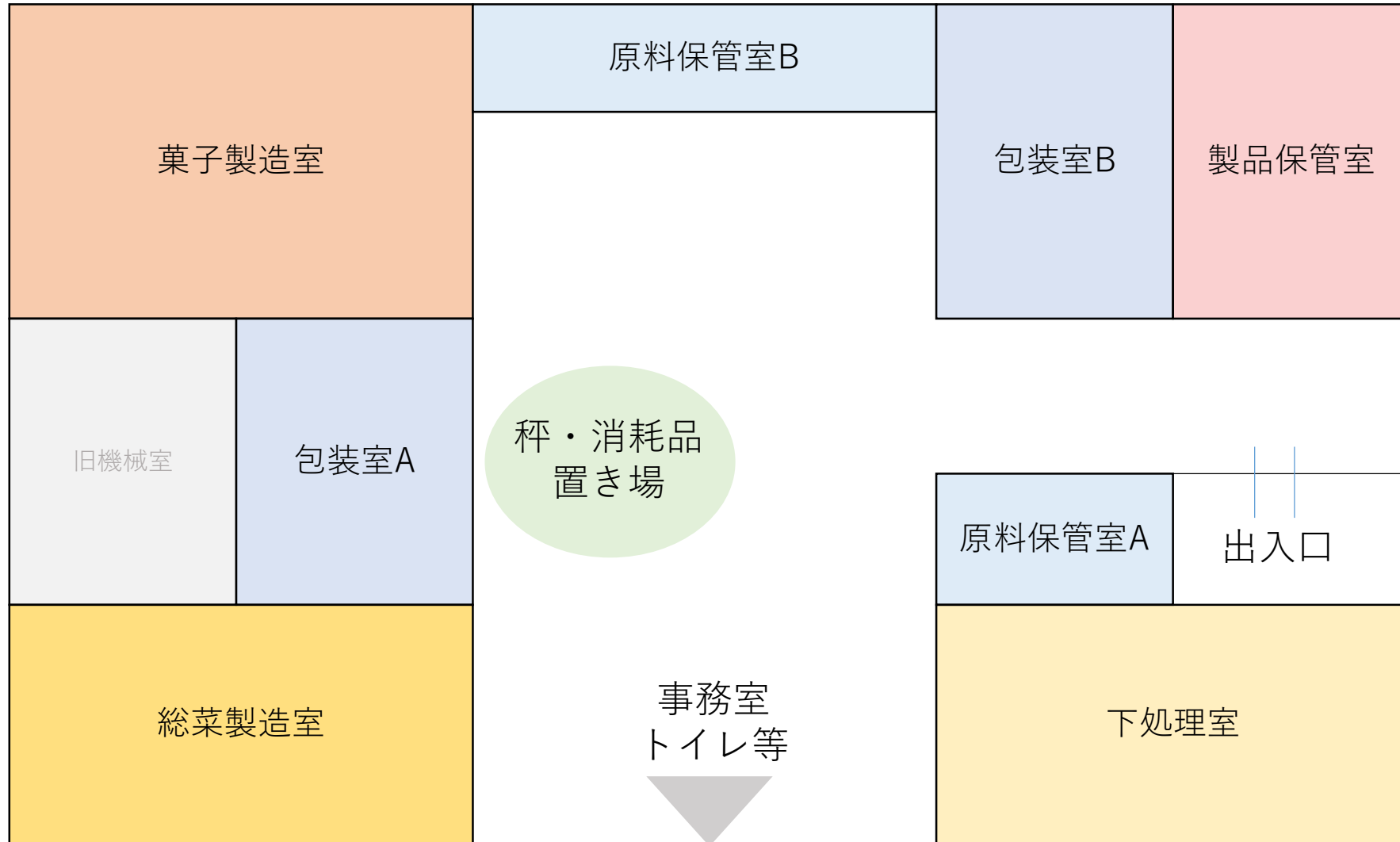


6次産業化共同利用加工場 庄内町立谷沢川流域活性化センター 〈タチラボ〉



令和5年5月15日更新版

共同利用加工場各室配置



共同利用加工場 機械器具リスト

設置箇所	機械器具名	掲載頁
総菜製造室	①レトルト釜	4
	②冷凍冷蔵庫	4
	③消毒保管庫	4
	④電気式スチーム コンベクションオーブン	5
	⑤ブラストチラー	5
	⑥ブレンダー	6
	⑦卓上型真空包装機	6
下処理室	⑧小型乾燥機	8
	⑨ガス式スチーム コンベクションオーブン	8

設置箇所	機械器具名	掲載頁
菓子製造室	⑩消毒保管庫	10
	⑪ミキサー	10
	⑫フードプロセッサー	10
	⑬シーラー	11
	⑭電気式コンベクション オーブン	11
	⑮水圧洗米機	11
原料保管庫A	⑯冷凍冷蔵庫	12
原料保管庫B	⑰精米機	13
	⑱多目的保冷库	13
製品保管庫	㉑冷凍庫	14

共同利用加工場 総菜製造室配置図





①レトルト釜 小型高温高圧調理器

パナソニック(株) FCS-KM76

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：0～250分
- ・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。



②業務用冷凍冷蔵庫

福島工業(株) ARD-122PM

幅1,200×奥行800×高さ1,950 (mm)

- ・有効内容積：冷凍室504ℓ、冷蔵室504ℓ
- ・冷却性能：冷凍室-20℃以下、冷蔵室-5～10℃



③食器消毒保管庫

(株)マルゼン MSH-4SE

幅500×奥行600×高さ1,460 (mm)

- ・庫内棚段数：4段（自在）
- ・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。



④電気式スチームコンベクションオーブン

(株)マルゼン SSCX-06THNU

幅900×奥行830×高さ815 (mm) ホテルパン収容数：1/1×6段

- ・焼く・煮る・蒸す・炒める・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。



⑤ブラストチラー 急速冷却調理器

福島工業(株) QXF-006SFV2

幅770×奥行880×高さ1,465 (mm)、有効内容積：145 ℓ

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。
- ・急速冷却で、菌の増殖を一気に抑える。冷却性能：30℃→0℃ 10分以内、30℃→-20℃ 20分以内



⑥ブレンダー 業務用高性能ブレンダーミキサー

Vitamix バイタプレップXL # 10272

幅314×奥行483×高さ473 (mm)、コンテナ容量：大コンテナ5.6ℓ、小コンテナ2ℓ

- ・混ぜる、刻む、挽く、捏ねる、砕く。
- ・お粥など熱いものも冷まらず攪拌。
- ・キューブアイスをそのまま砕いてスムージードリンクが作れる。



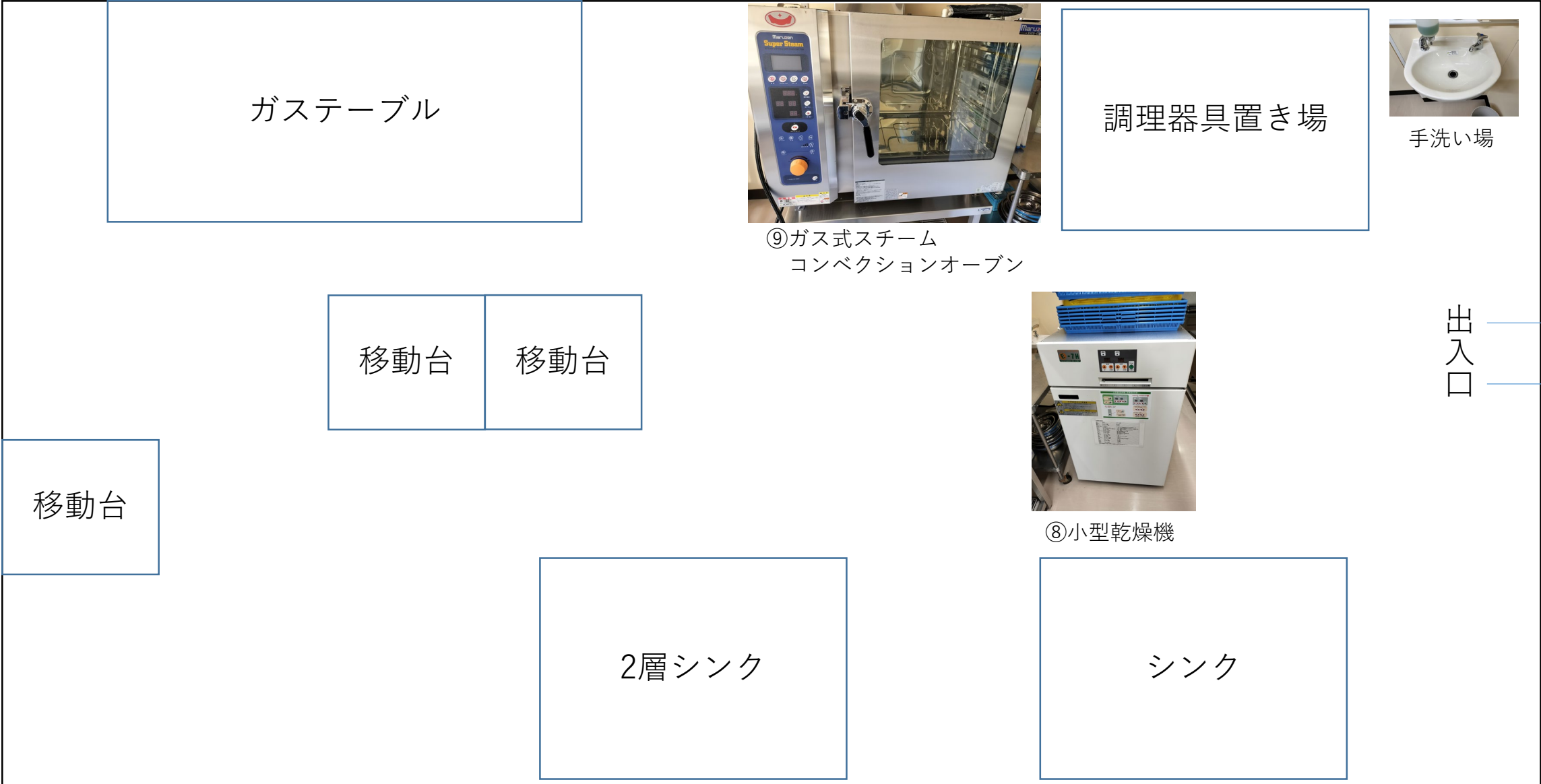
⑦卓上型真空包装機

(株)TOSEI HVP-382N

幅418×奥行641×高さ468 (mm)

- ・最大包装寸法：幅300×奥行400mm (ホットパックモード)、幅300×奥行450mm (通常モード)
- ・真空センサー制御で、正確な真空設定、表示。
- ・チャンバー角度は3段階調整式 (0°、10°、20°)

共同利用加工場 下処理室配置図





⑧小型乾燥機

福島工業(株) QXF-006SFV2

幅770×奥行880×高さ1,465 (mm)、有効内容積：145 ℓ

コンテナバット収容数：1/1×7枚

- ・ 温風式の乾燥機、温度は0～120°Cの範囲、時間は1～24時間で設定できる。
- ・ 野菜から果物まで色んな物を乾燥できます



⑨ガス式スチームコンベクションオーブン

(株)マルゼン SSCX-06THNU

幅900×奥行830×高さ815 (mm) ホテルパン収容数：1/1×6段

- ・ 総菜製造室にあるものと同型の機械
- ・ こちらはガス式で温度の上昇が速く、瞬時に加熱することができる

共同利用加工場 菓子製造室配置図





⑩電気式消毒保管庫

(株)マルゼン MKH-137NE

幅1,300×奥行750×高さ1,850 (mm)

- ・庫内棚段数：5段（自在）
- ・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。



⑪ミキサー

(株)愛工舎製作所

ケンミックスKPL9000S 幅240×奥行400×高さ350 (mm)

- ・ボール満容量：6.7ℓ



⑫フードプロセッサー

クイジナート DLC-N7J

幅3,040×奥行2,980×高さ3,370 (mm)

- ・食材を細かく切り刻んだり、粉末にする際に使用



⑬シーラー

富士インパルス(株) FA-300

幅400×奥行580×高さ360 (mm)

- ・ シール幅：300 (mm) ・ 片側下加熱 ・ 対応フィルムの厚さ：0.3 (mm)



⑭電気式コンベクションオーブン

(株)マルゼン MBCO-T3ME

幅600×奥行620×高さ550 (mm)

- ・ 庫内棚段数：3段 ピッチ80mm
- ・ 天板収納枚数：横差3枚



⑮水圧洗米機

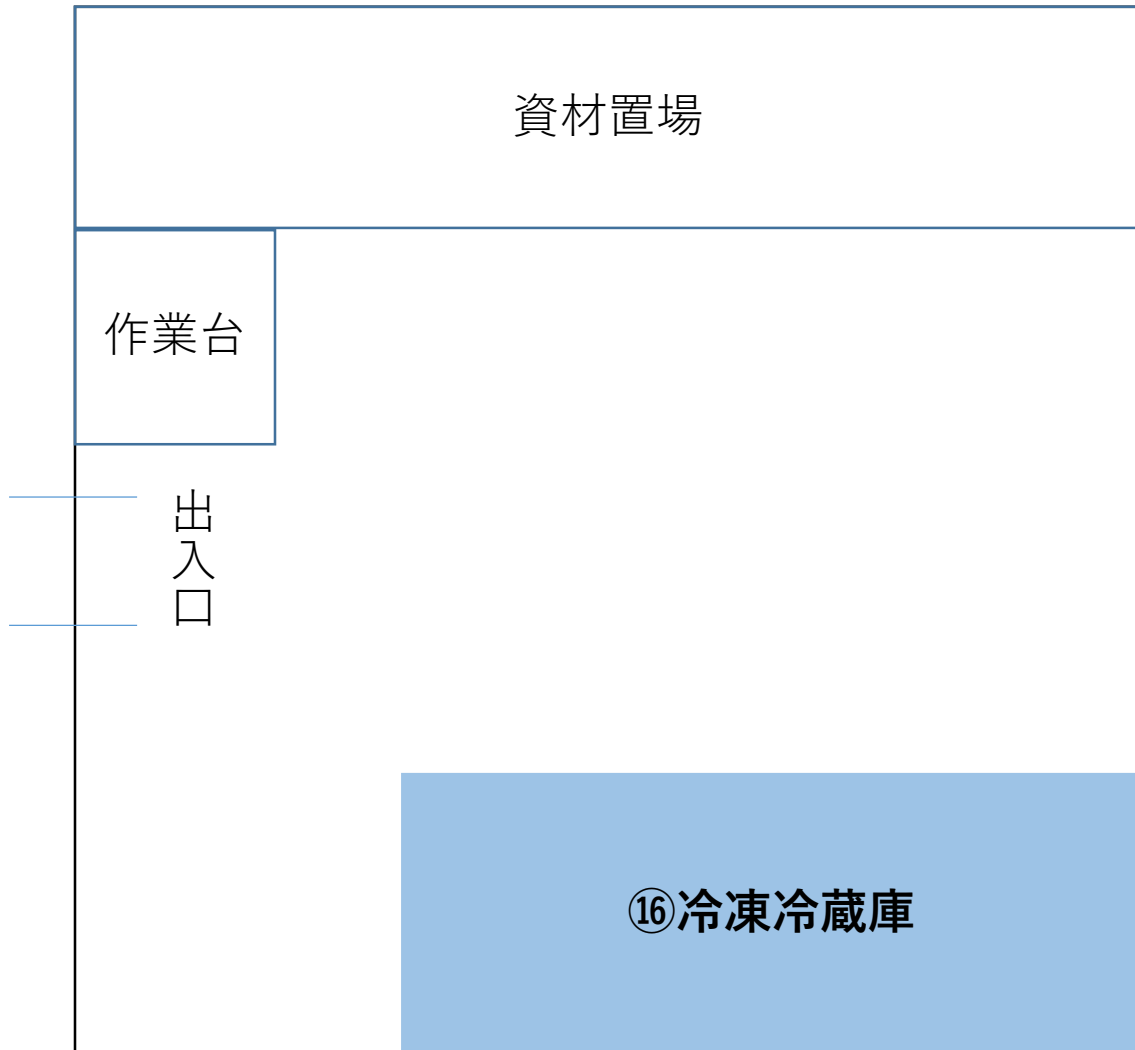
(株)マルゼン MRW-7

幅445×奥行490×高さ570 (mm)

- ・ 洗米能力：7kg/回 ・ 洗米時間：2～3分
- ・ 水道からの水圧を利用して、一度に7kgまでの洗米が自動的にできます。

共同利用加工場

原料保管庫A配置図



⑩冷凍冷蔵庫

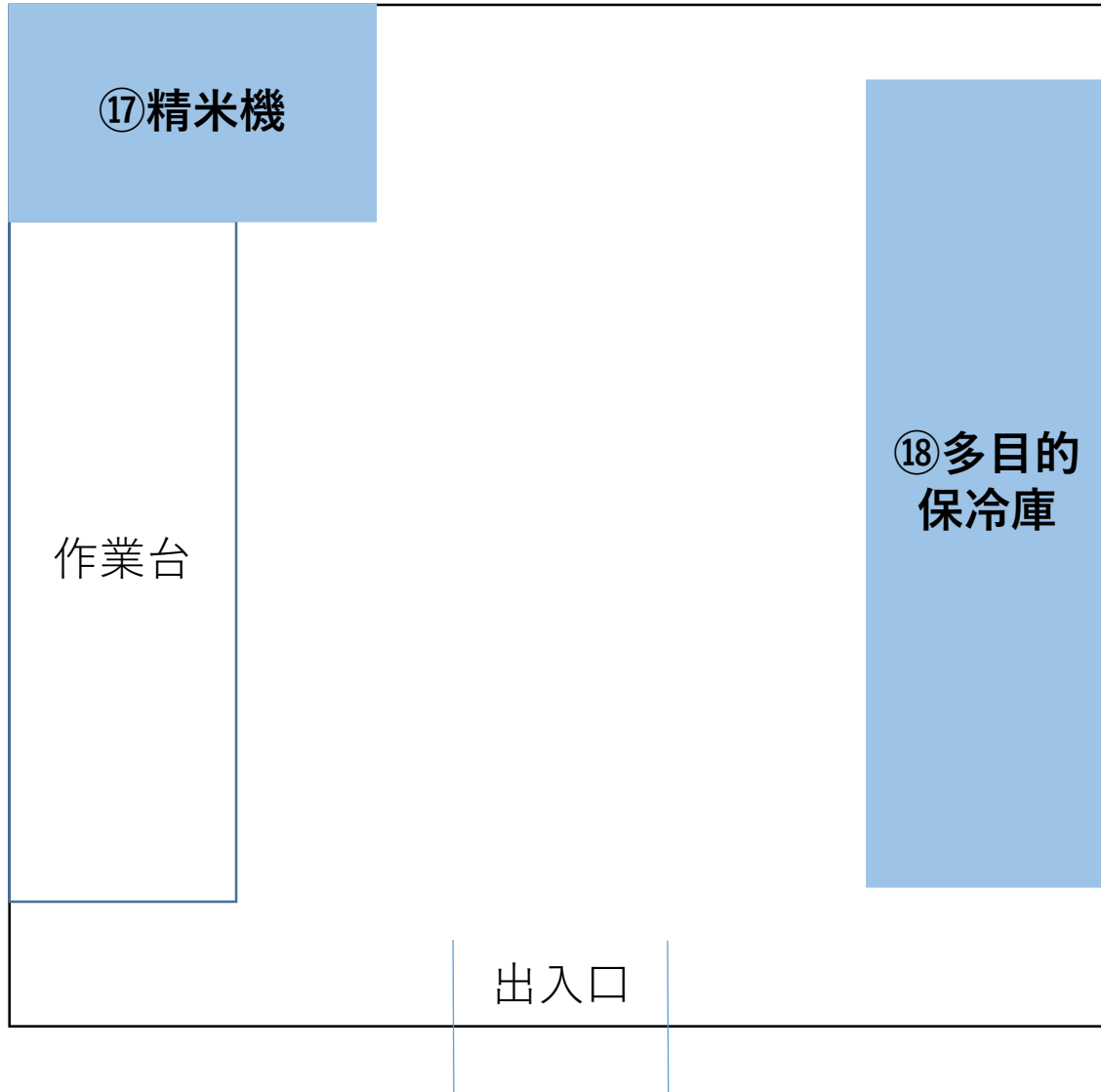
福島工業(株) ARD-152PM
幅1,490×奥行800×高さ1,950

(mm)

- ・有効内容積：冷凍室647ℓ、冷蔵室649ℓ
- ・冷却性能：冷凍室-20℃以下、冷蔵室-5~10℃

共同利用加工場

原料保管庫B配置図



⑰精米機

(株)タイワ精機 まん咲 PX-15A

幅270×奥行400×高さ705 (mm)

- ・ 精米能力：16.5～20kg/時
- ・ 精米設定：3歩～白米（15段階）
- ・ ヌカ処理方法：ヌカ箱



⑱多目的保冷庫

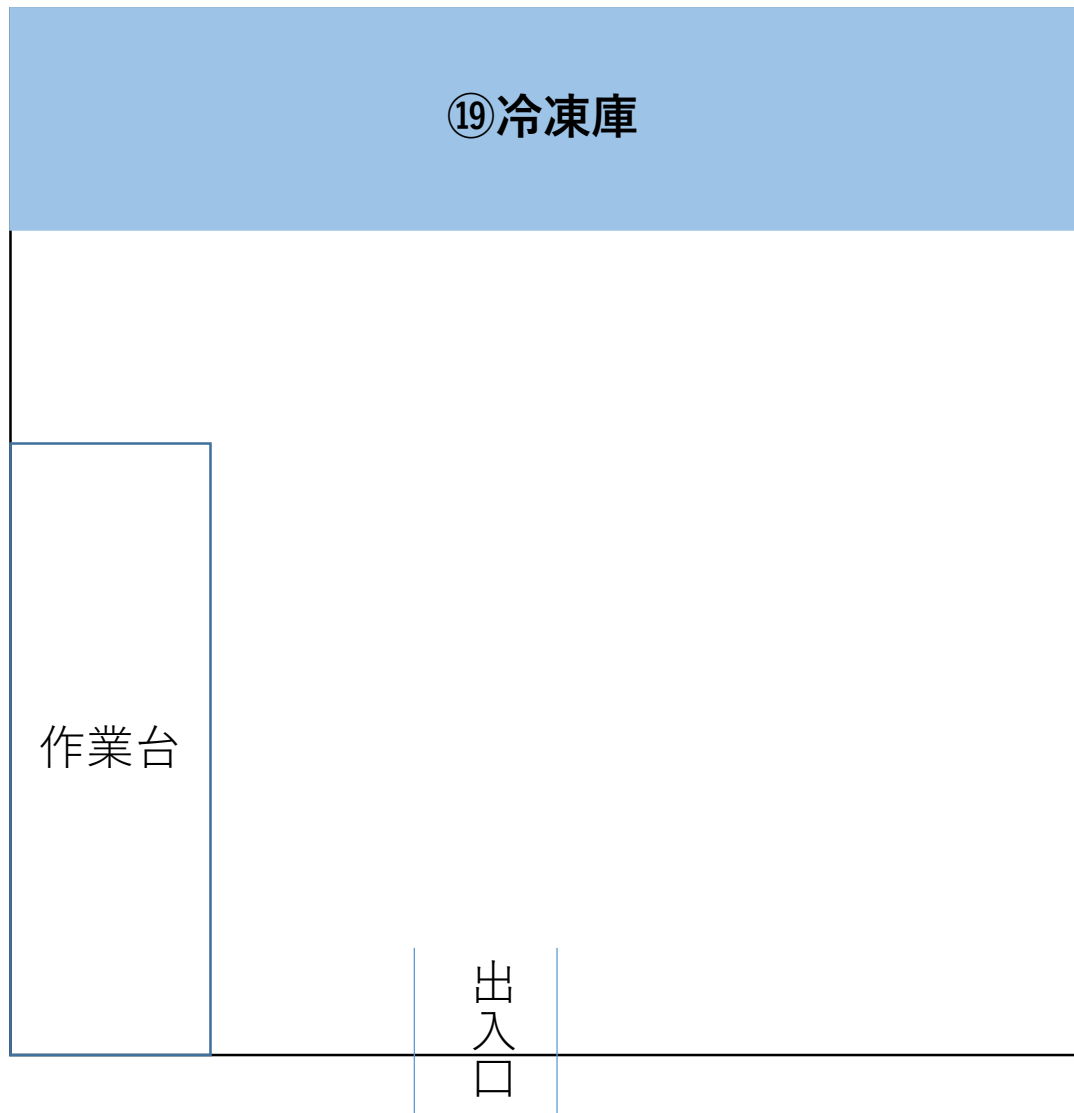
福島工業(株) EAD-14RE

幅900×奥行800×高さ1,925 (mm)

- ・ 有効内容積：801 ℓ
- ・ 玄米14袋（1袋30kg）
- ・ 冷却性能
米：2～15°C、野菜：0～15°C

共同利用加工場

製品保管庫配置図



⑱冷凍庫

福島工業(株)ARD-186FMD

幅1,790×奥行800×高さ1,950 (mm)

- ・定格内容積：1,669 ℓ
- ・冷却性能（無負荷、周囲温度30℃）
：-20℃以下