

武蔵工業大学世田谷キャンパス SAKURA CENTER#14

安全かつ衛生的な電化厨房が、
 開放的でお洒落な
 空間作りに貢献。



そのヒミツは…?



●株式会社グリーンハウス
 工藤剛史氏

この施設にきて初めてオール電化の厨房で働いていますが、従来の調理場に比べて厨房内の温度を一定に保てるうえに、掃除が簡単で厨房内がいつも清潔なのでとても衛生的です。調理面では、日替わりのものを含めて約20種類のメニューを毎日提供していますが、違う料理でもスチコンで一度に調理することが可能ですし、他のスタッフにマニュアルに沿って作業工程を伝達することが出来るので、大変便利です。今では快適な電化厨房がすっかり気に入っています。



明るさとやわらかさが融合したお洒落なカフェテリア。



パントリー内も火を使わないので安全で快適。

厨房機器設備



1. 電磁立体炊飯器 3φ200V 16.8kW×4台
2. 電磁テーブルレンジ 3φ200V 5.6kW×2×1台
3φ200V 5.6kW×3×1台
3. 電磁ローレンジ 3φ200V 5.6kW×3台
4. 電磁フライヤー 3φ200V 5.3kW×2台
5. 電気ティルティングブレイジングパン 3φ200V 9.0kW×2台
6. コンビオープン 3φ200V 18.0kW×1台
7. グリルマスター 3φ200V 18.5kW×1台
8. ウォーマーテーブル 1φ100V0.1kW 3φ200V 3.0kW×1台
9. パススルー温蔵庫 3φ200V 5.2kW×1台

10. 電磁調理ユニット 3φ200V 3.4kW×3×1台
3φ200V 5.6kW×2×1台
11. サラマnder 3φ200V 6.0kW×1台
12. 台下温蔵庫 1φ100V0.1kW
3φ200V 1.32kW×1台
13. 電磁ゆで麺器 3φ200V 12.0kW×3台
14. 食器消毒保管庫 3φ200V 13.5kW×2台
15. 器具用消毒保管庫 3φ200V 7.95kW×1台
16. 食器洗浄器 3φ200V 46.7kW×1台

電化厨房採用事例紹介 **Eサkses施設**

施設のご紹介

2003年3月、閑静な住宅街に囲まれた緑豊かな地に誕生した武蔵工業大学世田谷キャンパスの新館「SAKURA CENTER#14(サクラセンター)」は、都内の大学で初めてのオール電化設備採用施設となりました。地下1階、地上4階の建物には、体育館をはじめ、食堂、カフェテリア、書店、体育研究所などがあり、毎日たくさんの学生が利用しています。「環境」をコンセプトに、快適で豊かな空間作りを実現したサクラセンターは、一般にも開放されており、地域にとけこんだ未来型の教育施設として、学生だけでなく地域の住民にも愛されています。



- 所在地／東京都世田谷区玉堤1-28-1
- TEL／03-3703-3111
- FAX／03-5707-2222
- ホームページ／<http://www.sc.musashi-tech.ac.jp/>

施設概要

■調理食数 2000食／日 ■スタッフ数 5人／日 ■厨房面積 295.8m²

その他設備機器

- ・空調 ●エコ・アイス…20HP×3台、16HP×2台、13HP×1台、10HP×2台
- ・給湯 ●業務用エコキュート…3000L×4台

お問い合わせは



一般社団法人
日本エレクトロヒートセンター
JAPAN ELECTRO-HEAT CENTER

〒103-0011 東京都中央区日本橋大伝馬町13番7号 日本橋大富ビル6F
Tel.03-5642-1733 Fax.03-5642-1734