

05 医療施設の厨房設備リニューアルに 電化厨房システムを導入

この医療施設では、空調を改修する計画に合わせ、給湯、滅菌装置、厨房も合わせて電化することに決定しました。この結果、空調にはエコアイス、給湯にはヒートポンプ給湯機、滅菌装置には蓄熱式蒸気発生装置内蔵滅菌装置、厨房にはオール電化厨房を導入しました。

この厨房では、20名程度の調理スタッフが1度に約250食の入院食をつくるので、従来は温度、湿度とも上がり気味でした。電化厨房システムにすることにより、調理室内の作業環境の改善・衛生管理面での改善、空調負荷の低減につなげることができました。

改善効果

- 調理場での排出ガスがないことから、夏季においても快適な厨房空間が保たれる
- 調理時間・温度の管理が的確にできるので、食中毒防止対策として有効である
- 火を使わないことから、室内温度はさほど上がらず、空調負荷低減に寄与する
- 電化厨房特約割引の対象*

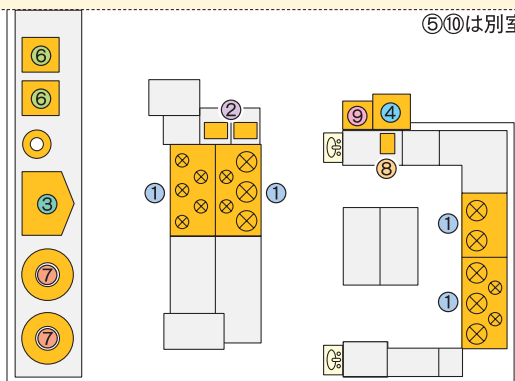
※ 締結いただけるご契約(メニュー)の詳細につきましては、各電力会社にご確認ください。

設備概要(厨房設備)

○厨房機器(消費電力)

①:H調理器	5kW×1台、15kW×3台	⑥電気立体炊飯器	18kW×2台
②電気フライヤー	6kW×2台	⑦電気スープケトル	15kW×2台
③プレージングパン	12kW×1台	⑧電気瞬間湯沸器	40kW×2台
④スチームコンベクションオープン	9.5kW×1台	⑨電気蒸し器	9kW×1台
⑤食器洗浄器	36kW×1台	⑩配膳車	3.4kW×6台
○厨房空調機器能力			
パッケージエアコン(PAC)			45kW×4台

システム図



(°C) 厨房電化リニューアル前後の温度測定比較

