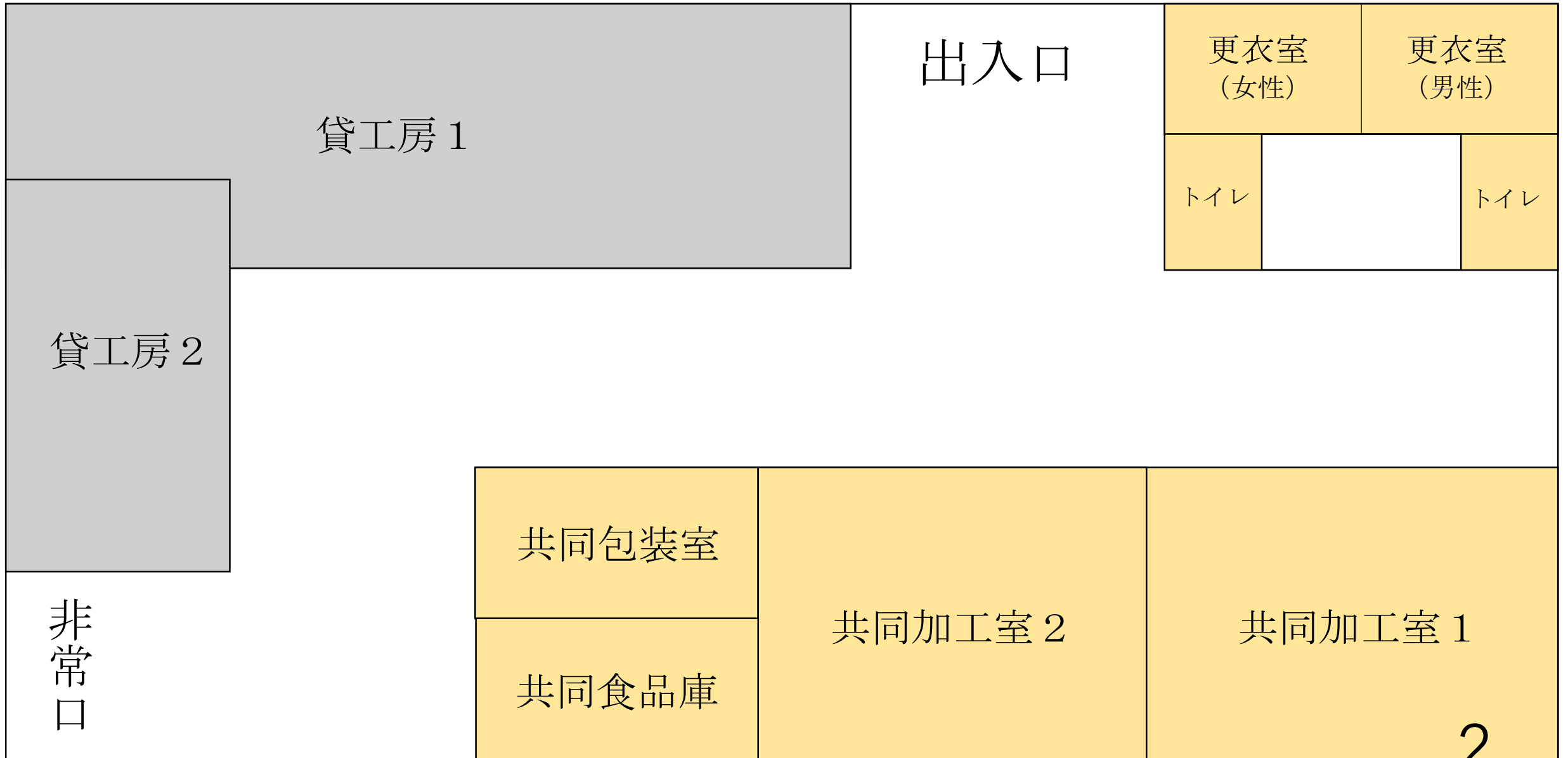


# 遊佐町地域活性化拠点施設 加工場 配置図及び設備機器の概要



# 加工場各室配置図



# 設備機器一覧

設置個所	設置機器	掲載ページ
共同加工室 1	①レトルト釜	5
	②スチームコンベクションオーブン	5
	③ブラストチラー	5
	④卓上型真空包装機	6
	⑤コールドテーブル冷蔵庫	6
	⑥食器消毒保管庫	7
	⑦包丁・まな板殺菌庫	7
共同加工室 2	①食品乾燥機	8
	②コールドテーブル冷蔵庫	8
	③食器消毒保管庫	8
	④包丁・まな板殺菌庫	8
共同包装室	①ラベルプリンタ	9
食品保管庫	①冷蔵庫	10
	②冷凍庫	10

# 共同加工室1 配置図





### ①レトルト釜 小型高温高圧調理器（達人釜）

パナソニック(株) FCS-KM76

幅600×奥行560×高さ979 (mm)、有効内容積：75 ℓ

- ・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。
- ・F値※の測定表示でレトルト食品を安全管理



### ②電気式スチームコンベクションオーブン

タニコー(株) TSCO-6EDN

幅950×奥行750×高さ820 (mm)

ホテルパン収容数：1/1×6段

- ・焼く・煮る・蒸す・炒める・茹でる・揚げる等、様々な加熱調理が1台で可能。
- ・スチームで食材の色合いや栄養素を逃がさず仕上げます。



### ③ブラストチラー 急速冷却調理器

福島工業(株) QXF-006FLT2

幅1220×奥行750×高さ800 (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そのまま入れて、粗熱取り、急速冷却・急速凍結します。
- ・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スーに仕上げます。
- ・急速冷却で、菌の増殖を一気に抑えます。  
(冷却性能：30℃→0℃ 10分以内、30℃→-20℃ 20分以内)



#### ④卓上型真空包装機 トスパック

(株)TOSEI HVP-382N

幅418×奥行641×高さ468 (mm)

- ・シール有効寸法：
- ・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。
- ・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°)



#### ⑤コールドテーブル冷蔵庫

フクシマガリレイ(株) YRW-120RM-F

幅1200×奥行750×高さ800 (mm)

- ・有効内容積：冷蔵室316ℓ
- ・冷却性能：冷蔵室-5～10℃



### ⑥包丁まな板殺菌庫

タニコー(株) TNS-4550WF

幅450×奥行500×高さ1,600 (mm)

- ・ 収容能力：包丁12本、まな板7枚
- ・ 包丁・まな板を熱風で消毒・乾燥して保管します。



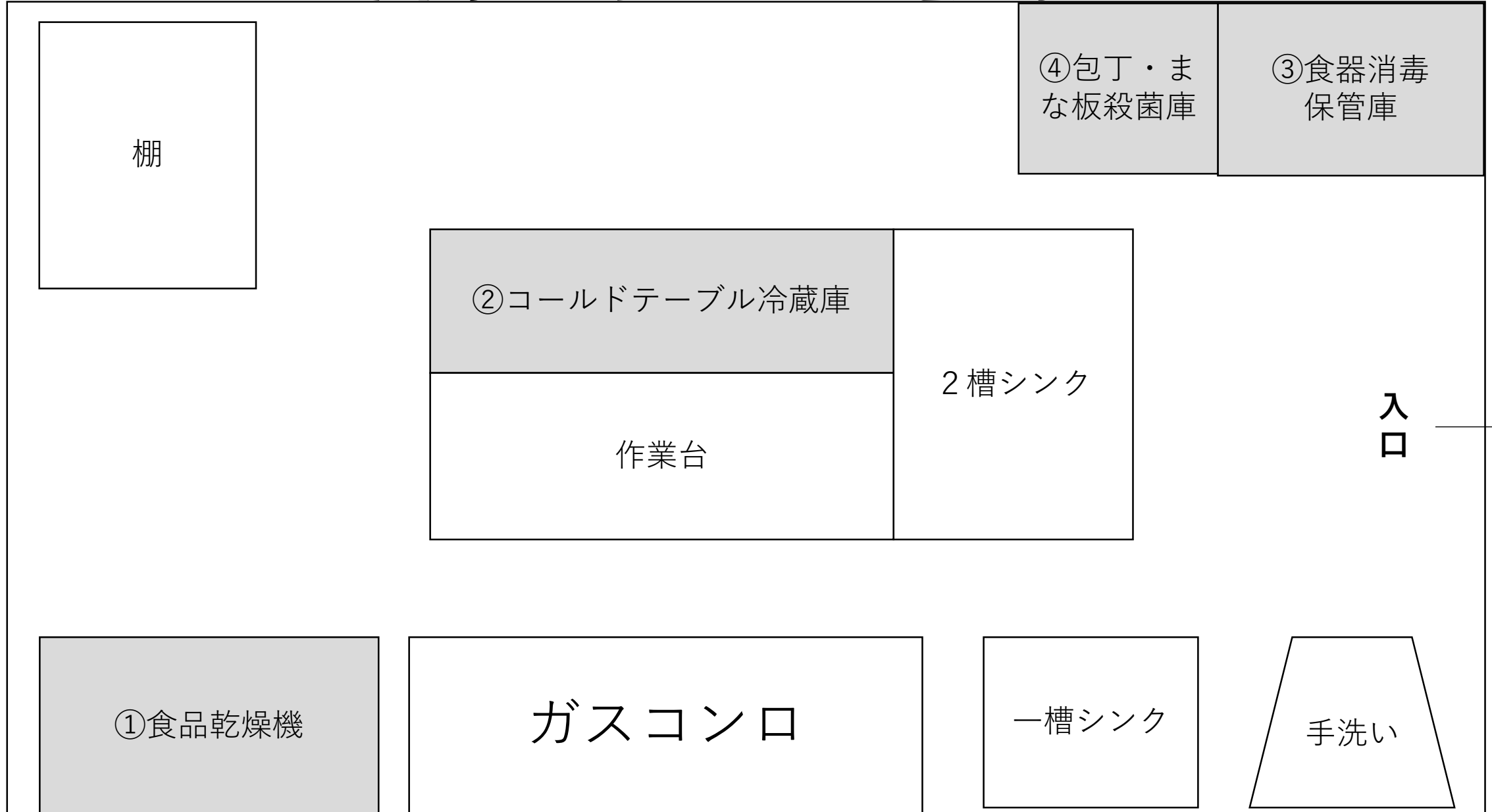
### ⑦食器消毒保管庫

タニコー(株) MSH-4SE

幅960×奥行550×高さ1,900 (mm)

- ・ 収容かご数：10
- ・ 熱風で食器を消毒・乾燥して保管します。

# 共同加工室2 配置図







### ①食品乾燥機

静岡製機(株) DSK-20-3

幅1260×奥行825×高さ1820 (mm)

- ・収納トレイ数：20枚
- ・電気式で干し野菜、乾燥野菜、ドライフルーツがカンタンに作れます。
- ・設定温度 ～70度
- ・乾燥時間は、食材・温度設定によって異なります。  
野菜・果物であれば10時間程度です。



### ②コールドテーブル冷蔵庫

フクシマガリレイ(株) YRW-120RM-F

幅1200×奥行750×高さ800 (mm)

- ・有効内容積：冷蔵室316ℓ
- ・冷却性能：冷蔵室-5～10℃



### ③食器消毒保管庫

タニコー(株) MSH-4SE

幅960×奥行550×高さ1,900 (mm)

- ・収容かご数：10
- ・熱風で食器を消毒・乾燥して保管します。

### ④包丁まな板殺菌庫

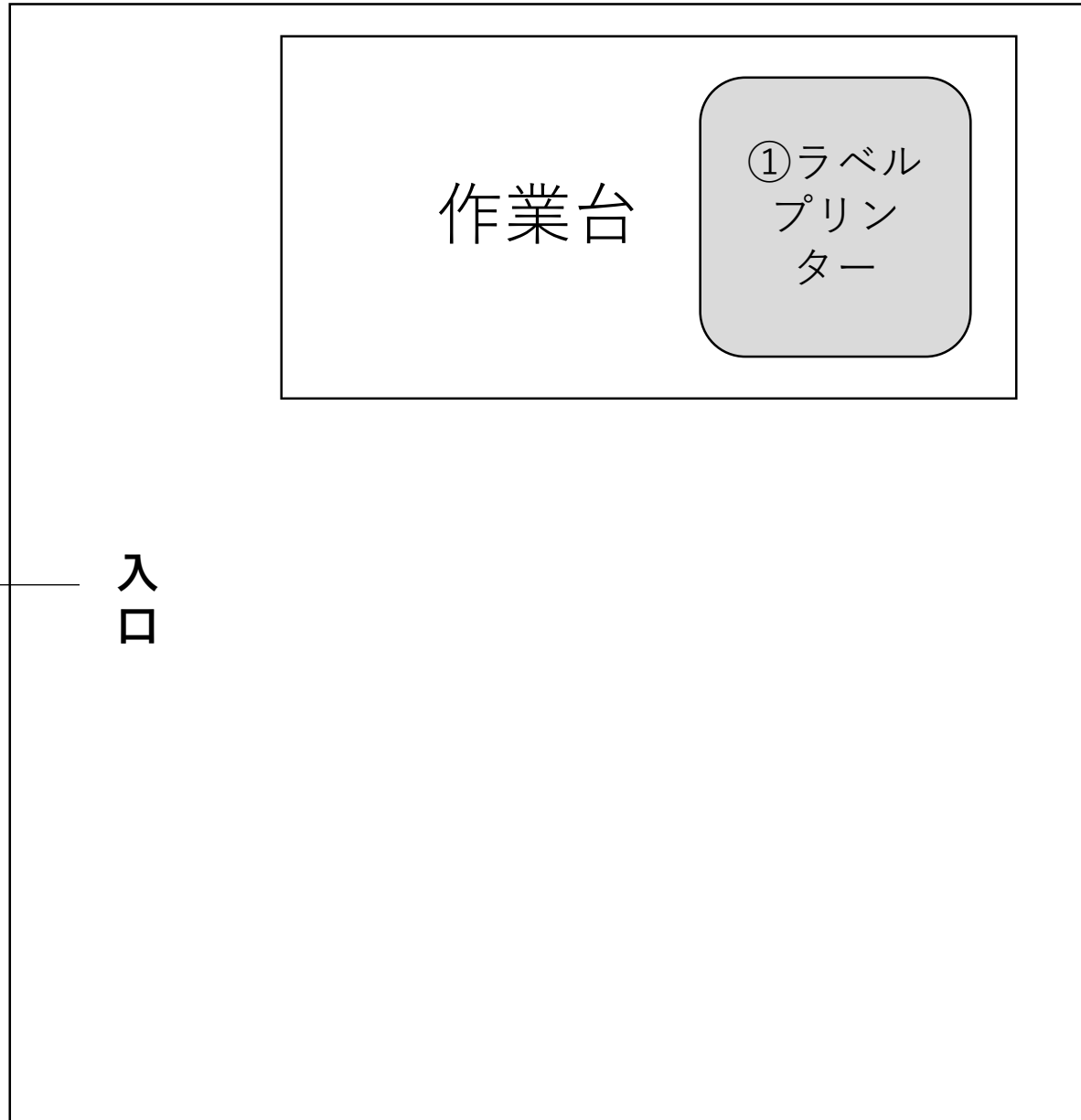
タニコー(株) TNS-4550WF

幅450×奥行500×高さ1,600 (mm)

- ・収容能力：包丁12本、まな板7枚
- ・包丁・まな板を熱風で消毒・乾燥して保管します。

# 共同包装室

# 配置図



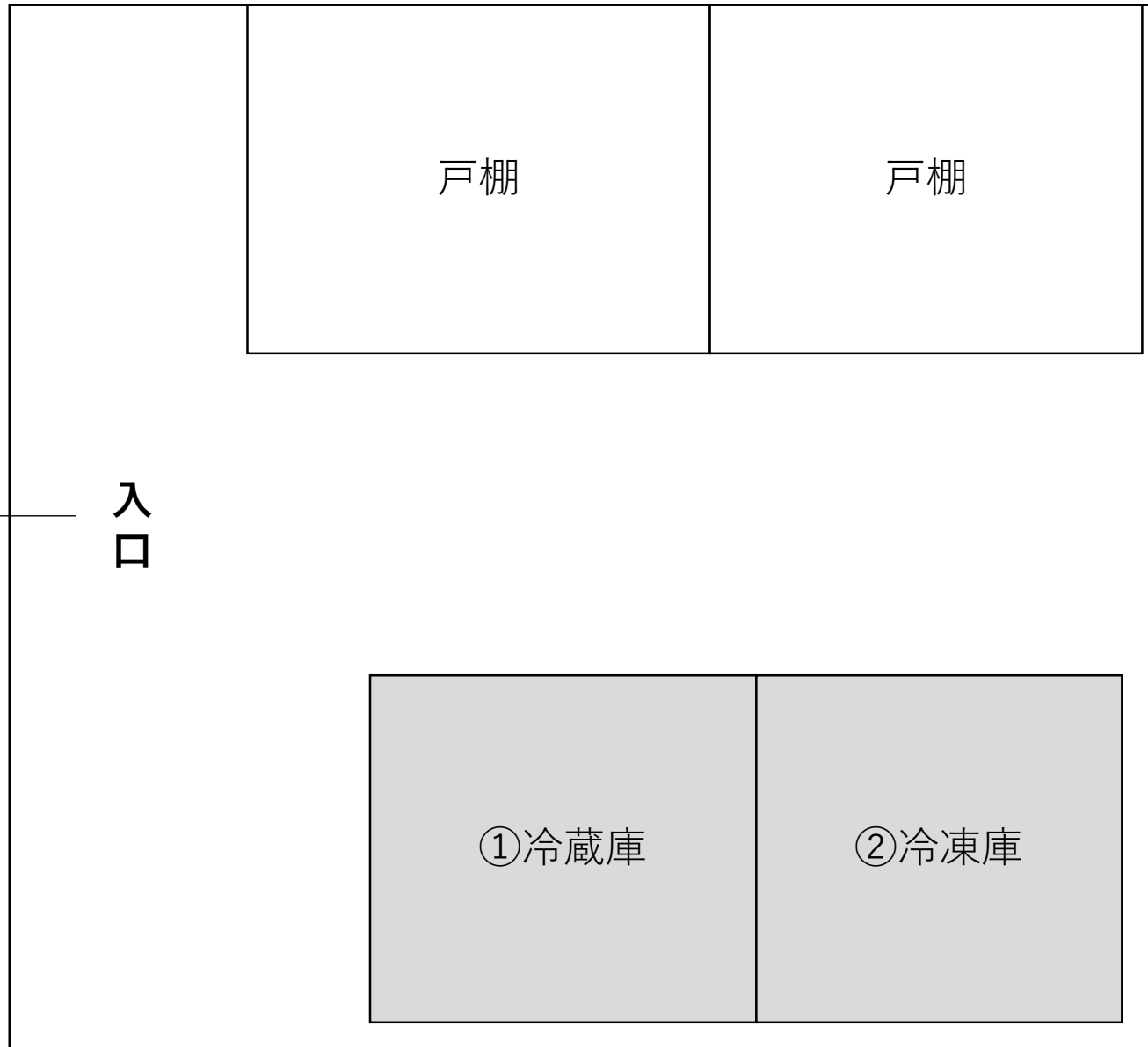
## ①ラベルプリンター

マックス(株) LP-55SAIII

幅149×奥行217×高さ280 (mm)

- ・印字方式 ダイレクトサーマル方式
- ・最大印字幅 50 (mm)
- ・文字サイズ TBゴシック体R(2、2.2、2.7、3、4、4.4、5.4、5.9mmなど)、POP-A、POP-B(6mm)、PRICE(4mm)
- ・対応バーコード JAN8/13、ITF、CODE39  
QRコード

# 共同食品庫 配置図



## ①冷蔵庫

フクシマガ`リレイ(株)

URD-120RM3-F

幅1,200×奥行800×  
高さ1,950 (mm)

- ・ 定格内容積：  
1,083 ℓ
- ・ 冷却性能-5～10

## ②冷凍庫

フクシマガ`リレイ(株)

URD-124FMD3-F

幅1,200×奥行800×高さ  
1,950 (mm)

- ・ 定格内容積：1,083 ℓ
- ・ 冷却性能（無負荷、周  
囲温度30℃）  
：-20℃以下

# 加工場での試作の例

- ・レトルト釜使用（孟宗水煮、カレー）



- ・ブラストチラー使用（ゼリー）



- ・スチームコンベクションオーブン使用（パン、あわび酒蒸し）



- ・乾燥機使用（野菜、果物）

