

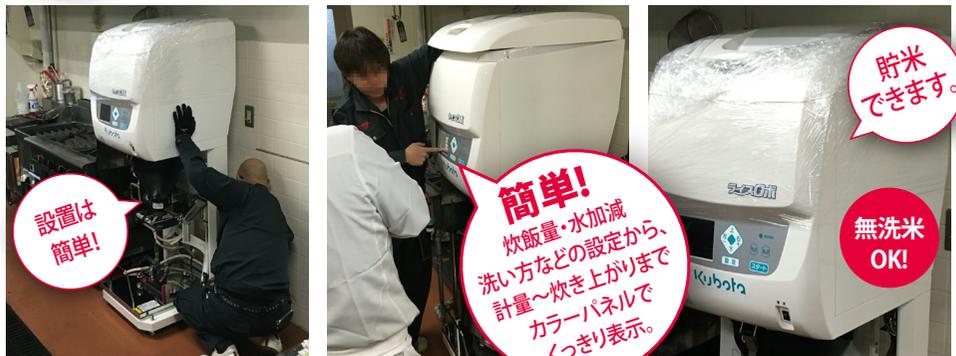
迷わず 専門会社に訊け。

厨房に関することなら何でもご相談下さい。※愛知・岐阜・三重限定で無料点検・診断実施中。

ご存知でしょうか?
ライスロボ

- ✓ 計量から水加減までボタンひとつ。
- ✓ 強い火力で、ふっくらご飯の炊きあがり。
- ✓ 1釜の炊飯量は2升～(0.5升刻みで設定)
- ✓ 本体にさわっても熱くなく、作業環境を向上。

安定した美味しさの **ご飯が自動で炊ける。**



ライスロボットは、至れり尽くせり。

計量	洗米	ザル上げ	水加減	炊飯
----	----	------	-----	----

こんなところで **大活躍しています!**

〈例えば〉
お弁当・仕出し屋さん、食堂・和食屋さん
食品スーパーさん・天ぷら店さん・鰻店さん… 他

節水!
マルチジェットシャワーで
お米全体にムラなく散水。
少水量で洗米し
経済的です。

ワンタッチで
分解可能。
衛生的!
簡単メンテ!

**厨房の環境づくり
床と天井**

- ✓ 居抜き物件の厨房をなんとかしたい。
- ✓ いよいよ厨房が老朽化して何ともならない。
- ✓ ダクト清掃や補修がしたい。
- ✓ ついでに天井の汚れをとりたい…等々。

改良のための **リフォーム** やります。

厨房会社
ならではの
改装工事



食器消毒保管庫 食器以外にも意外と使われています。

学校や病院、給食等の厨房で使用される、洗浄後の食器類を熱風で消毒・乾燥し、そのまま次の使用時まで保管するための機器です。

これは一例
棚13段

某ウレタン・ゴム・プラスチック等の複合材をベースにした製品のメーカー様に納品させていただきました。使用目的は企業秘密。