

電気式回転釜

でんきしきかいてんがま

体験会

2023年

12月26日(火)13:30～(開場13:00)

eキッチンスタジオ福岡

電気式回転釜とは

電気式回転釜は、燃焼がないことから、厨房内の温湿度への影響が少なく、快適な厨房環境が実現できます。また、温度表示がデジタルで、計数管理を行いやすく、調理のマニュアル化を図ることで、均一で質の高いおいしい給食を熟練者と同じように調理できます。

今回、安全性が高く、環境にやさしく、おいしく調理できる回転釜の体験会を開催します。

見て、触れて体感！快適な調理！

三和厨理工業株式会社製 S E K - 8 0 で実演予定
(釜容量80L・三相200V13.5kW)

電気式
ならではの
快適調理！

高温加熱で
ルー・ソース
も対応！

日時 2023年12月26日(火) 13:30～(開場13:00)

会場 eキッチンスタジオ福岡
九州電力(株)業務用電化厨房体験施設
〒810-0022 福岡市中央区薬院4-2-28 浄水オークパティオ1F
※受付時にお名刺を頂戴しますので、ご用意下さい。

料金 無料 定員 10名

申込締切：12月12日(火)まで

お問い合わせ先

九州電力(株) 営業本部 法人電化推進グループ
福岡県福岡市中央区渡辺通2丁目1番82号 | 担当: 神村
TEL.092-984-4328 FAX.092-726-1697 | hozin_denka@kyuden.co.jp

会場案内図



※駐車場はありません。公共の交通機関をご利用ください。

お申込方法

体験会お申込フォーム

二次元バーコードもしくはURLからお申込みください。



読み取り!

<https://forms.office.com/r/Q0g0d3TzC5>

定員は10名です。
受付は、定員になり次第、締切と致します。
お申込後、申込完了の連絡を致します。

※「これからの学校給食のあり方セミナー」(12/26) 来場参加 との同時申し込みはできません。

電気式回転釜 4つの特徴



1 高温まで加熱でき、炒め物など多様な調理に対応できます。

高温加熱で水分をしっかり飛ばすことができ、炒め物は、シャキッとおいしく仕上げることができます。細かな温度コントロールで、弱火でコトコト煮る煮物や弱い沸騰を保ちながら出汁をとる汁物にも最適です。



2 温度をデジタル制御でき、マニュアル化が容易です。

温度をデジタル制御するため、マニュアル化しやすく、レシピの再現が簡単にでき、調理者の技術の差が出にくくなります。



3 火を使わず、側面を触れても火傷しにくく、安全性が高いです。

火を使わないので、安全性が高く、側面の温度が低いことから、火傷のリスクが抑えられます。



4 厨房内の作業環境を改善し、空調コストを削減できます。

燃焼ガスが出ないため、余分な排熱がなく、厨房内の温度が上がりにくく、涼しくて快適な厨房環境が実現できます。また、合理的な換気方法を採用することで、空調のインシャルコストやランニングコストの削減が図れます。

- 当日はマスクのご持参を推奨しております。また、非接触型体温計による検温、アルコール消毒にご協力下さい。
- 体調不良時のご来場はお控え下さい。

個人情報の取り扱いについて

今回の体験会でお客さまからいただいた個人情報について、電化システムのご紹介・ご提案、当社及び当社グループ会社の商品・サービスのご案内として利用させていただき、第三者（回転釜メーカー：三和調理工業㈱ 業務委託先：九電ネクスト㈱を除く）に開示・提供は致しません。なお、参加申し込みをもって、お客さまが上記内容に同意されたものとさせていただきます。

※本申込書の個人情報保護に関するお問い合わせ先は表面に同じ

お問い合わせは最寄りの九州電力各支店営業部技術提案グループへ



ずっと先まで、明るくしたい。

北九州支店 営業部 技術提案グループ TEL 093-533-8707
福岡支店 営業部 技術提案グループ TEL 092-733-6509
佐賀支店 営業部 技術提案グループ TEL 0952-33-1199
長崎支店 営業部 技術提案グループ TEL 095-864-1893

大分支店 営業部 技術提案グループ TEL 097-537-8009
熊本支店 営業部 技術提案グループ TEL 096-386-2223
宮崎支店 営業部 技術提案グループ TEL 0985-26-9095
鹿児島支店 営業部 技術提案グループ TEL 099-285-5341

