



見て、使って、味わって、体感してください。  
調理、試食ができる体験・体感型のキッチンです。



当社の主力製品をはじめ、スチームコンベクションオーブン、プラスチックチャー/ショックフリーザー、真空包装機などの新調理システム。HACCPによる衛生管理に有効な電解次亜水生成装置。タッチするだけでラクラク自動開閉可能な自動スライド扉冷蔵庫など、様々な製品を使用して調理体験できるスペースとなっております。

ご興味のある方は、実際に見て使っていただき、製品の能力、操作性、機能性や料理の仕上がり等をお確かめ下さい。



# 大阪テストキッチンの主な設置機種

スチームコンベクションオーブン×3台



DSC-022SC  
1/2ホテルパン2段タイプ



DSC-053SWA-R  
2/3ホテルパン5段タイプ  
自動洗浄機能付



DSC-063MC  
1/1ホテルパン6段タイプ

自動ゆで麺機



DYM-033ANR  
3テボタイプ

ブラストチラー/ショックフリーザー×2台



DBC-050V3  
2/3ホテルパン5枚収容可能



DBC-060H3  
1/1ホテルパン6枚収容可能

真空包装機×2台



DPV-31HT  
ホットパックモデル



DPV-31PT  
引出式モデル

電子レンジ



DMW-192PS

電解次亜水生成装置



DEW-061BM

食器洗浄機 エコ洗くん



DDW-HE6  
(03-R60)



DDW-UE4  
(11-60)

自動スライド扉冷蔵庫  
オートくん



401CD-SA-EC

コールドテーブル×2台  
(冷凍冷蔵)



5161S-EC  
6161S-EC

製氷機



DRI-35LME

ウォーターディスペンサー  
ジュースディスペンサー



DWD-C300P1



DJD-100W1

※フードプロセッサー、各種サイズのホテルパンなど  
充実した調理器具を取り揃えています。

※その他にも各種製品がございます。展示機種には  
入替えがありますので、お越しの際は、あらかじめ  
担当者にご確認くださいませようお願いします。

テストキッチンのご利用に際しては、事前登録が必要です。  
ご利用を希望される方は、最寄の営業所までお気軽に  
お問合せください。

▶ [お近くの営業所を探す](#)