

## 6次産業化商品開発室 加工機器一覧

No.	品名	主な用途
1	リモートコントローラー	電解水生成装置のリモコンコントローラーです。
2	電解水生成装置	食材の殺菌・除菌に使用します。
3	スライサー	野菜や果物のスライスに使用します。 (用途に応じて刃を変更)
4	せんべい焼き機	野菜、果物、花などを生地に乗せ簡単にせんべいが出来ます。
5	スチームコンベクションオーブン	焼く・煮る・蒸す・炒めるなどの調理が自動的に完了します。 (ジャム、ケーキ、ビンの消毒など)
6	ブラストチラー&ショックフリーザー	加熱した食材を急速に冷却・凍結します。 (ジャムやプリンなどの冷却等)
7	焙煎機	茶や豆などを煎ることができます。
8	電気乾燥機	温風を当て食材を乾燥させます。 (乾燥野菜・ドライフルーツなど)
9	充填機	ソース等の液体を定量充填やパック充填ができます。
10	テーブル型冷蔵庫	食材の一時保管用の冷蔵庫です。
11	金属検出器	製品に混入した金属片を検出します。
12	レトルト殺菌機	常温流通が可能となるレトルト製品を作れます。
13	真空包装機	真空包装する際に使用します。熱い状態でのパックが可能です。
14	ハイスピードミル	乾燥した野菜などを粉碎する機械です。
15	包丁まな板殺菌庫	包丁やまな板の消毒を行います。(紫外線殺菌)
16	器具消毒保管庫	器具の消毒を行います。(熱殺菌)
17	冷凍冷蔵庫	食材の一時保管用の冷蔵庫です。
18	ラベルプリンタ	食品表示ラベル(裏ラベル)を作成することができます。
19	ブレンダー	食材を混ぜる際に使用します。
20	卓上シーラー	袋のパックに使用します。
21	PH計	食材のPH計測に使用します。
22	中心温度計	食材の温度計測に使用します。
23	ハンディ型検針器	製品に混入した金属片を検出します。
24	手持屈折計	食材の糖度測定に使用します。