

厨房・パントリー内調理等設備利用基準

厨房・パントリー内調理等設備の利用にあたっては、各設備の取扱説明書及び本厨房・パントリー内調理等設備利用基準を遵守し本施設係員の指示に従って下さい。

1 事前の提出物について

- ・「厨房・パントリー内調理等設備利用届出書」に必要事項を記入いただき本施設へ提出して下さい。

2 利用について

- ・利用開始時には備付（各機器取扱説明書一式）等、機器の取扱について理解をいただいたうえで、衛生面及び安全面に注意し利用して下さい。
- ・厨房・パントリーの室内及び調理等設備について、必要である場合は利用者の責任において設備の試運転、利用開始前清掃等を行っていただいたうえで利用して下さい。
- ・展示棟パントリー内設置のコーヒーマシン用フィルター及びスチームコンベクションオープン・ホットフードカート用の調理パンについては利用者による持込備品となります。

3 利用終了時について

- ・利用後は施設の利用時間内に室内及びグリストラップ、設備内の清掃、ゴミの回収及び持込み備品の撤去等、原状回復をお願いします。また、原状回復後は必ず本施設係員に連絡して下さい。利用者立会いの下、本施設係員にて確認させていただきます。
- ・設備内の清掃等の方法についてはパントリー内に備付（各機器取扱説明書一式）等をご参照下さい。
- ・原状回復が完全でない場合は、本施設にて原状回復を行い、それらに要した費用を請求させていただきます。

4 その他

- ・火災・停電・天変地異を始め、厨房・パントリー内調理等設備利用に係る各種損害については、本施設に重大な過失等がない限り本施設は一切その責任を負いません。また、食中毒、持込み備品等の盗難やその他トラブル等の被害が発生した場合の損害についても、本施設は一切その責任を負いません。

スチームコンベクションオーブン

機種：Tanico 業務用デラックス スチームコンベクションオーブン（電気式）TSCO-20EDN

数量：1

機能：

- ・スチーム調理 スチームにより食材をムラなく加熱する調理法です。
- ・芯温調理 食材の中心部分の温度を測りながら調理する方法です。
- ・メニュー調理 あらかじめ登録されているメニューによって調理する方法です。
- ・その他 詳細はパントリー内に備え付けの（各機器取扱説明書一式）をご参照ください。

注意：

- ・附属品であるホテルパンについては、ご利用者様による持込みとなります。
ホテルパンの種別につきましては、メーカーカタログより用途にあわせてお選びください。
参考規格（W327mm × D530mm）
- ・ご利用については、パントリー内の換気扇を連動運転させる必要があるため、必ず仙台国際センター事務室（内線：167）までご連絡ください。

現状復旧：

- ・清掃等につきましてはパントリー内に備え付けの（各機器取扱説明書一式 該当機器 P70～）をご参照ください。

IHコンロ

機種：Tanico 業務用 IHコンロ、光るIHコンロ TIH-S555NA(改) TIH-L10N

数量：3口→1台、2口1台

機能：

- ・食品等の加熱調理が出来る機器です。

注意：

- ・本製品では、鍋の材質、形状、大きさ等によって利用できない鍋がありますので、パントリー内に備え付けの（各機器取扱説明書一式 該当機器 P13～）をご参照ください。

現状復旧：

- ・清掃等につきましてはパントリー内に備え付けの（各機器取扱説明書一式 該当機器 P24～）をご参照ください。

コーヒーマシン

機種：FMI BONAMAT TCU-10WHB

数量：1

機能：

- ・抽出したコーヒーを貯蔵・保温し、必要なときにコーヒーを取り出すことが出来る機器です。
(タンク容量：10L+10L 抽出能力：50L/1h=460杯/1h)

注意

- ・パントリー内に備え付けの（各機器取扱説明書一式 該当機器 P20～）をご参照ください。
- ・フィルターはお持込ください。

現状復旧

- ・清掃等につきましてはパントリー内に備え付けの（各機器取扱説明書一式 該当機器 P18～）をご参照ください。

ホットフードカート

機種：T a n i c o THFC-10GAH

数量：4

機能：

- ・料理を保温することが出来る移動式の機器です。
常温～85℃まで設定可能

注意

- ・附属品であるホテルパンについては、ご利用者様による持込みとなります。
ホテルパンの種別につきましては、メーカーカタログより用途にあわせてお選びください。
参考規格 (W533mm × D640mm)

現状復旧

- ・清掃等につきましてはパントリー内に備え付けの（各機器取扱説明書一式 該当機器 P9～）をご参照ください。

プレハブ冷蔵庫

機種：HOSHIZAKI

数量：2基（2.2坪、1.5坪）

機能：

・食品を適温に冷却し、一時的に保存することが出来る機器です。

注意：

・特に無し

現状復旧

・冷蔵庫内の清掃（除塵、拭きあげ等）をお願いします。

食器洗浄機

機種：Tanico TDWD-6SEL

数量：1

機能：

・食器類を洗浄することが出来る機器です。

注意：

・パントリー内に備え付けの（各機器取扱説明書一式 該当機器 P11）をご参照ください。

現状復旧：

・清掃等につきましてはパントリー内に備え付けの（各機器取扱説明書一式 該当機器 P19～）をご参照ください。

ガス湯沸かし器（流し温水用）

機種：NORITZ GQ-1637WS-FFA

数量：1

機能：

・ガスで湯沸しすることが出来る機器です。

注意：

・火傷等にご注意ください。

現状復旧：

・汚れ等は拭きあげをお願いします。

電気貯蔵湯沸器

機種：ITOMIC ET-90N4A

数量：1

機能：

・電気で湯沸し貯蔵することが出来る機器です。

注意：

・火傷等にご注意ください。

現状復旧

・汚れ等は拭きあげをお願いします。

冷蔵コールドテーブル

機種：HOSIZAKI テーブル型冷蔵庫、冷凍庫（Fタイプ） RT,FT-S シリーズ RT-150SNF

数量：1

機能：

・食品を適温に冷却し、一時的に保存できます。

現状復旧

・清掃等につきましてはパントリー内に備え付けの（各機器取扱説明書一式 該当機器 P26～）をご参照ください。

製氷機

機種：IM-460DM-LA

数量：1

機能：

・自動で製氷、貯氷できる機器です。

製氷能力（約 420/460kg/日（室温 20℃ 水温 15℃ 50/60Hz）

約 380/410kg/日（室温 30℃ 水温 25℃ 50/60Hz）

貯氷量（最大ストック量 約 250kg 12 時間で利用可能な氷 約 420/450kg）