

エレナード・ザ・キッチンでご使用いただける機器



スチームコンベクションオーブン

どんな業種でも大活躍！

水蒸気と熱風を用いて「焼く・煮る・茹でる・蒸す・炒める・炊く」等の調理が1台で可能な万能調理機器です。

同一の温度・湿度であれば、複数のメニューを同時に調理することが可能です。

簡単操作でどなたでもプロの調理を再現できます。



ブラストチラー

衛生管理の徹底には欠かせない！

粗熱取り・急速冷却のための機械です。

菌が繁殖する温度帯を急速に通過させることにより衛生管理の徹底が可能となります。

加熱後、湯気と一緒に逃げていた水分や色、香りを閉じ込め、食材の風味も逃さず仕上げることができます。



業務用IHテーブル

洋食の調理がより効率的に！

エレナード・ザ・キッチンに常設している業務用IHテーブルは、トッププレート全面を使って加熱でき、鍋やフライパンの大きさや置く場所を選ばずに調理が可能な最新のIHテーブルです。



真空包装機

真空調理やネット販売には必須！

袋内の空気を除去することで包装の内部を真空状態にする機械です。

真空包装をすると酸化や腐敗、食品の変色などを防止できるので、長期保存ができるだけでなく、食材の味や香り、食感も長持ちさせることができます。



リヒートウォーマーキャビネット

全自動でおいしさをキープ！

タイマー設定で冷蔵保存から再加熱まで自動で切り替わる再加熱機器です。

冷蔵状態の食事を庫内にセットすることで設定した時間に自動で再加熱されます。