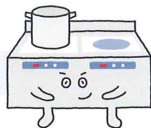


これからの時代、
**やっぱり
電気でせよ!**



電化厨房の特徴
— Compact —

Compact

電化厨房は省スペース化が図れ、
客席増による売上アップにも貢献します。

燃焼がないから立体レイアウトによる省スペース化が図れ、
作業効率の高い厨房を実現できます。

電化厨房機器は燃焼を伴わないため、輻射熱や余分な排熱がほとんどなく、
燃焼式厨房では難しかった加熱厨房機器の上に冷凍・冷蔵機器や食器棚などを置くという
組み合わせも、フレキシブルにできます。

空間を有効に活用する「立体レイアウト」によって、厨房の省スペース化が図れます。

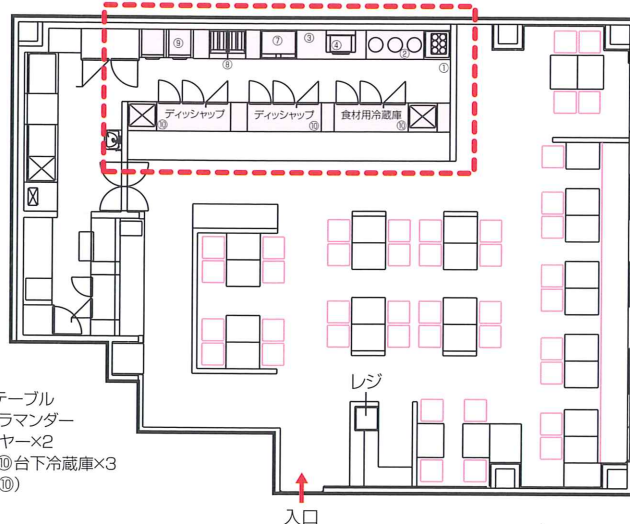
空間を有効に活用できる電化厨房は、経営者にも、大きなメリットがあります。

「客席は1席でも多くしたい!」という経営者の想いを実現し、売り上げアップにも貢献します。

例:燃焼式厨房(電化厨房機器導入前)

客席数**50席**

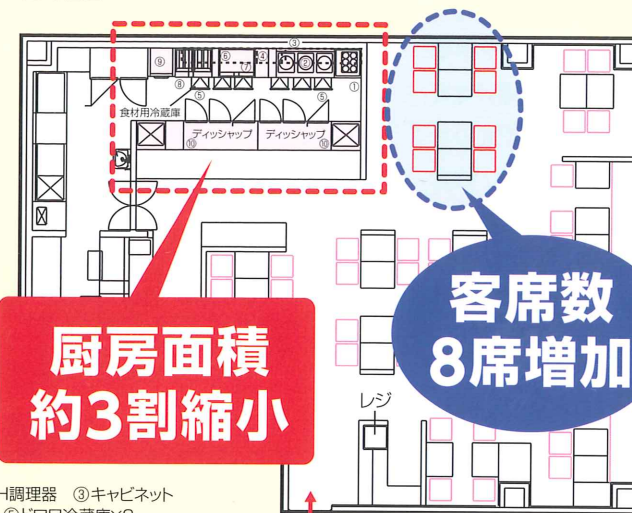
■ 平面図



電化厨房(電化厨房機器導入後)

客席数**58席**

■ 平面図



※居酒屋チェーンの導入事例

繁盛の
ポイント

省スペース化による客席増加は、
売上アップに直結します。

