



施設づくりも、エコの時代。東北電力からのご提案です。

業務用 電化厨房システム

「厨房、そろそろ新しくしたい」。そんな経営者の方におすすめなのが、「電化厨房システム」です。電気式なので厨房内の温度が上がらず、スタッフも快適に働けます。しかもドライキッチンで安全、安心な厨房づくりを実現。さあ、あなたの厨房も人と環境にやさしい電化厨房にしませんか？





電化厨房は、「3C+P」を実現します

<p>Cool [クール]</p> <p>厨房内の温度や湿度の上昇を抑え快適です。空調負荷も軽減されます。</p>	<p>Clean [クリーン]</p> <p>炎がでないので、油煙やススの発生が抑えられ、調理台や床などの清掃も簡単で衛生的です。</p>
<p>Control [コントロール]</p> <p>調理の温度と時間の設定が容易になり、作業の標準化が図れます。</p>	<p>Productivity [プロダクティビティ]</p> <p>3Cの厨房環境改善により、調理のシステム化・マニュアル化が可能となり、生産性の向上につながります。</p>

- さまざまな施設に対応しております。
福祉施設 | 病院 | ホテル | レストラン | スーパー など



より、そう、ちから。

○お気軽に、お問い合わせください
福島支店 発電・販売カンパニー 法人営業グループ
☎024-540-5807(代)  

オール電化の満足を、ビジネスにも。
東北電力から提案します、業務用電化システム



管理栄養士 募集中!!

お問い合わせ:022-716-2080



トータルライフケアのパートナー



当社では明るく活力ある社会づくりの貢献を目指して、働き盛りの年代、あるいは主婦の方々や高齢者の方々を対象に生活の質（QOL）の向上などを目標に**保健指導事業**を行っております。

特定保健指導に協力していただける管理栄養士さんを急募しております。

まずは上記までご連絡ください。



本社 広島県広島市東区光町2丁目7-17 第二京谷ビル401号

営業所 宮城県仙台市青葉区国分町1丁目8-10 大和ビル4階