

農産物加工機器一覧表（荒川市民センター）

番号	1	2	3
名称	電気食品乾燥機	製粉機	ジューサー
数量	1	1	1
使用用途	きのこ類・野菜・果物・海産物を乾燥してドライフルーツやお茶を作ることができる。また粉末にして長期保存が可能となる。	製粉：米15kg、そば・小麦8kg、大豆、薬草、干小魚なども製粉可能 餅ねり：餅つき3升 味噌、豆腐摺機：味噌摺3ミリ300kg、コージ混合150～200kg、豆腐豆摺1.6ミリ60kg	野菜・果物などを搾り汁と搾りカスを分離して搾る
写真			
番号	4	5	6
名称	卓上型ミキサー	裏ごし器（卓上型ミキサー付属品）	リキダイザー（卓上型ミキサー付属品）
数量	1	1	1
使用用途	・泡立てる（生クリーム・メレンゲ・スポンジ・マヨネーズ） ・こねる（ハンバーグ・餃子の具） ・たたく（クッキー生地・マッシュポテト・ソーセージ・バターマリム）	あんこやピューレ類などの裏ごしが簡単に行え、和菓子や洋菓子の下ごしらえを素早くこなす。（卓上型ミキサーの付属品）	果物や野菜のジュース作りをはじめ、ピューレ、ジャム、ナッツ類の粉碎など、色々な素材の下ごしらえができる。（卓上型ミキサーの付属品）
写真			
番号	7	8	9
名称	パンニーダー	電子醗酵機	フードプロセッサー
数量	1	1	1
使用用途	パンの種類や量により、生地を10段階のスピード調整や時間調整で「こねる」「ガス抜き」の作業を自動で行う。	マイコン制御により28～41の温度調整で生地を醗酵させる。	食材の下ごしらえに使用する。（スライス、みじん切り、おろし、千切り、混ぜる、こねる、ホイップ）
写真			





農産物加工機器一覧表（荒川市民センター）

番号	10	11	12
名称	炊飯器	保温ジャー（3升）	餅用箱、蓋（大）
数量	1	1	20
使用用途	業務用炊飯器（3升炊き）で白米、炊き込み、すしめし、おかゆ、無洗米、玄米が炊ける。	ごはん、おこわ等を50～60の温度で保温する。	餅保存用箱
写真			
番号	13	14	15
名称	裏ごし器	ポテトカッター	のしもち切器
数量	1	1	1
使用用途	トマトやイモ類など裏ごしすることができる。	じゃがいもや人参を短冊に切る。	もち切り包丁 刃渡り：26cm
写真			
番号	16	17	18
名称	大型万能包丁	寸胴鍋（39cm、42cm）	スチームクッカー
数量	2	2	2
使用用途	補助柄付 大型万能包丁（ステンレス製） 全長：49.5cm 刃渡り：34.5cm	寸胴鍋39cm、寸胴鍋42cm 大量の汁物、ラーメンなどのスープが作れるほか、煮沸消毒用としても利用できる。	蒸す
写真			

農産物加工機器一覧表（荒川市民センター）

番号	19	20	21
名称	卓上密封包装機	水物専用機器	バッグシーラー
数量	1	1	1
使用用途	加工品などを密封して包装する。	漬物などの水物を密封する。	シールで袋を閉じる
写真			
番号	22	23	24
名称	料理用桶	ボール	米揚ざる（4升用）
数量	2	2	2
使用用途	50cm桶	45cmボール	水きりざる
写真			
番号	25	26	27
名称	大理石のし台	製パン・製菓ボード	木製ローラー式めん棒
数量	1	1	2
使用用途	パン、お菓子、そば、うどんなどの生地を作る。 大理石製W70cm x D55cm	マス目を利用してパンやパイ、タルトの生地を作る。 人工大理石製W43cm x D53cm	めん棒
写真			

農産物加工機器一覧表（荒川市民センター）

番号	28	29	30
名称	デジタル防水はかり	デジタルクッキングスケール	ポータブル糖度計
数量	1	1	1
使用用途	1g単位の比較的重い物を測る計量器 最小表示 10g単位 2000gまで	0.1g単位の細かい計量器 最小表示 0.1g単位 0～300gまで 0.5g単位 300～1500gまで 1g単位 1500g～3000gまで	野菜・果物、飲料・酒類、食品類、調味料類・糖類などの糖度を測定する。 測定範囲:Brix0.0～85.0%
写真			
番号	31	32	33
名称	防滴型デジタル温度計	ガスレンジ	ガスフライヤー
数量	1	2	1
使用用途	水温、製品等の温度を計る。 測定範囲：-50～250	寸胴鍋などの大型鍋用のガスレンジ	ドーナツやフライドポテトなどの揚げ物ができる。
写真			
番号	34	35	
名称	冷凍庫	ソーラー温度計	
数量	1	3	
使用用途	食材の冷凍保存	冷蔵庫、冷凍庫内の温度を確認する。	
写真			