

調理教室の改修工事でオールステンレス品を納入しました

調理実習台



撤去前の木製調理台は、湿気の高い環境の影響か地袋などにカビが発生するなど衛生面に問題がありました。

改修後は本体だけでなく、扉や引出も全てステンレス製の実習台になりました。



収納棚類



教室が広く教授と生徒が離れていたため、授業を進めやすいレイアウトを検討。改修に際し、ホワイトボードの配置など大幅なレイアウト変更を行いました。

天井まである壁面収納は、梁周辺のデッドスペースがありません。奥浅収納にするなど、最大限の収納スペースを確保しています。

ロッカー



窓下戸棚



まな板包丁殺菌庫



教室周りやご利用の備品について、ご希望やご要望がありましたら、お気軽にご相談ください。