



ビル用マルチV_e-upⅣ 更新用 個別運転マルチV_e-upQ

Intelligent Manager

納入事例

学校法人 愛知調理専門学校 様

(愛知県名古屋市)

「愛知調理専門学校」は、最新の設備で調理が快適に学べる専門学校。西洋・日本・中国料理それぞれに独立した専門調理実習室をはじめ、著名シェフによる特別講義も行えるカメラ&モニター付きキッチンスタジオ、レストランの設備をそのまま再現したレストラン実習室などでの実践的な学びを通して、実社会に役立つ人材の育成をめざしています。



カメラ&モニター付きキッチンスタジオ



空調の見直しと、最新エアコン、 集中コントローラーの導入で、快適な 学習環境づくりと経営コストの削減を両立。

学校長
市原 康雄 様

ご採用の経緯

- 本校では、幅広い食の知識と確かな技術、ビジネスマインドやおもてなしの心など、プロとして求められる力を総合的に身につけてもらうため、設備の充実には何よりも力を注いできました。
- 西洋料理・中国料理・日本料理の3つの調理実習室を揃えているのも、その一環。卒業したらすぐ役立つ技術を身につけてもらうとうと、いずれも一流レストランの厨房並みの設備を導入しています。
- ただ、西洋料理にしても、中国料理にしても、本格的な調理器具は、発熱量がすごい。だからとくに夏場はとても暑くなるんです。
- 毎年、生徒に学校への要望などについてアンケートを取る



中国料理実習室

んですが、「エアコンの効きが悪い」という声がいっぱい出て、頭を痛めていました。

- 校舎を建て替えて11年が経ち、エアコンは当初のままでしたから、そろそろエアコンを入れ替えようかと考えていたところ、**外食産業フェア**で東3冷凍機さんの出展しているブースを覗いたのがきっかけで、エアコンの相談に乗ってもらうことになりました。
- 校内の各施設を見てもらったところ、エアコンの配置や吹き出しの角度、換気の方法などに改善点が多く、その見直しも含めたエアコンの更新を提案され、ここなら信頼できると思ってお願いすることにしたのです。



西洋料理実習室

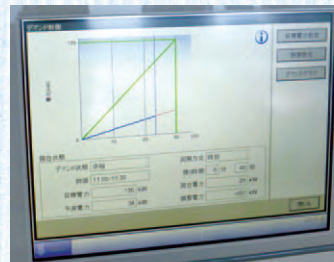
インテリジェントタッチマネージャーをデマンド管理に活用。 タッチパネル方式で見やすく、操作しやすいのも魅力。

ご採用後の感想

- たんにエアコンを付け替えるだけではなく、各部屋の発熱量や風の流れを緻密に調べ上げ、もっともムダがなく全体が快適になるよう、空調全体を一から再構築してくれた点には、東3冷凍機さんはさすがプロだと感心しました。
- それに、1階に導入したFIVE STAR ZEASのエコ・ラウンドフロー〈センシング〉タイプは、風の吹き出し方を4方向で別々に設定できる「風向個別設定」など、快適機能が充実しているのも魅力ですね。
- たとえば職員室にしても、冷暖房の好みはさまざまで、他の人以上に、エアコンの風が当たると辛いと感じる職員もいます。FIVE STAR ZEASを設置して、風の吹き出し角度を個別に調節したことで、不満も解消しました。
- 暖房時、前のエアコンなら28℃ぐらいの設定でもなかなか暖まらなかったのに、新しいエアコンは24℃設定でもしっかり暖かいし、暖まるのが速い。快適さがまるで違うと、ずいぶん好評です。



- 以前も生徒がエアコンの設定を変えてしまわないように集中管理はしていましたが、インテリジェントタッチマネージャー（iTM）はデマンド管理ができるのが魅力ですね。それにタッチパネル方式で見やすく、操作が分かりやすい。職員もみんな、なんなく使っています。
- 今後はエアコンの使用履歴を元に、1台ごとの運転状況を把握して、いずれは、最適なスケジュール管理でムダと手間を省いていきたいと思っています。



iTMのデマンド制御画面

タッチ画面ひとつで、施設内の諸設備が思いのまま。

Intelligent Manager
インテリジェント タッチ マネージャー

集中管理 遠隔制御 自動制御 料金按分
デマンド制御 エネルギー管理 保守管理



ご販売店様の声

東3冷凍機株式会社
代表取締役社長 小松生忠様



愛知調理専門学校様は、本物志向で、素晴らしい厨房機器を導入されていました。しかし、残念ながら既存の空調・換気設備は、ロジックに合わない点が多く単純に機器を更新するだけでは「節電涼厨」は実現できないと判断しました。そこで、換気風量のバランス設計や、室内機の形状・配置変更を各室ごとにきめ細かに検討し、ビル用マルチエアコンとFIVE STAR ZEAS のそれぞれの長所を活かした適材適所なプランニングを心掛けました。また、この様な施設には欠かせない

集中管理も、インテリジェントタッチマネージャーで一発解決です。デマンド管理や温度管理、操作もしやすく使い勝手が良いと喜んでいただいています。今後、インテリジェントタッチマネージャーは必須アイテムとなることでしょう。おかげさまで、更新後には市原学校長様から感謝のお言葉をいただき、弊社スタッフの改善努力も報われました。

これからの外食産業を担う生徒様に、「厨房は暑い」という概念を払拭していただき、職場で過ごす大切な時間を、暑さをガマンしなくても空調・換気設備を工夫して配置することで快適に過ごせることを知っていただければとても光栄です。

私たちはこれからも一歩一歩、お客様にあった快適空調のご提案を行って参ります。

■物件概要 名称：学校法人 愛知調理専門学校 様
所在地：愛知県名古屋市

■納入機器 FIVE STAR ZEAS エコ・ラウンドフロー〈センシングタイプ〉：ペア×6台、
ツイン同時マルチ×1台／更新用個別運転マルチVe-upQ：計5台／
ビル用マルチVe-upIV：計52台／インテリジェントタッチマネージャー