



ヤオコー東大和店様

ルーフトップで衛生管理 陽圧化と結露対策で安心の調理場

食品を売るためではなく 食生活を楽しむための提案型店舗

株式会社ヤオコー様は埼玉県を中心に千葉県、群馬県、茨城県、東京都、栃木県、神奈川県に148店舗（2016年3月末現在）を展開される食品主体のスーパーマーケットです。単に食料品を売るのではなく、食生活提案型スーパーとしてこだわりの運営をされており、その中でも東大和店はフラッグシップ店として2013年6月のオープン以来、多くのお客様に愛される存在となっています。

緩やかなカーブを描く優雅な外観に迎えられ、店内に足を踏み入れてまず驚くのは、海外のスーパーマーケットを思わせる広い通路と高い天井。色目をおさえた什器には色とりどりの野菜が並べられ、スポット照明が商品を引き立たせます。クッキングサポート、惣菜buffet、デリbuffetなど食材以外も充実しており、ガラス越しに調理の様子が伺えるのも印象的です。「お客様に安心して食を楽しんで頂きたい」と願うヤオコー様の自信とこだわりが伝わります。

衛生管理と食の安全への徹底したこだわり 目には見えない「空気質」にも配慮

調理場の衛生環境を保つには目には見えない「空気質」も重要なポイントです。ヤオコー東大和店様では清潔な調理場を保つため「立形ルーフトップ外調機&空調機」をご採用頂きました。外気処理空調の目的は3つありました。

外気処理の目的

- 1 清潔な空気の導入
外調機のフィルタで除塵し、清浄度の高い空気を調理場に送る。
- 2 調理場の陽圧化
給排気バランスの調整により室内を陽圧化し、出入りの際にも生(なま)外気が直接調理場に入らないようにする。
- 3 除湿による結露の抑制
外調機による冷却除湿で湿度を抑え、カビ雑菌の繁殖を防ぐと同時に職場環境も改善する。

衛生管理のこだわりを立形ルーフトップ外調機&空調機で実現されています。



USER PROFILE

東京都東大和市
ヤオコー東大和店様

納入製品
空冷HP式立形ルーフトップ外調機&空調機

納入年度
2013年4月(15年3月12日取材)

食生活提案型スーパーとして、
誰にでも親しみやすい店づくりが印象的です。



食の安全を守る外調機「立形ルーフトップ外調機&空調機」



屋上駐車場に設置

立形ルーフトップ空調機は
外気処理に必要な機能をワンユニット化し、
多様なニーズにお応えできるハイスpekモデルです。

- 1 各種ビル、ホテル、学校、病院、食品工場、製薬工場、医療施設、研究施設、店舗、食品売場、レストラン厨房、調理場、給食センターなど多様な現場に導入頂いており、耐久性にも実績があります。
- 2 フロン排出抑制法における「定期点検」の適用義務を受けません。(一部機種を除く)

省エネ、省スペース設計

空気抵抗の少ない楕円管熱交換器を組み込んでいます。場所をとらない立形タイプで、冷媒配管工事不要の一体形です。

耐天候パネル

凝縮器を覆う「耐天候パネル」を標準装備し、日射、暴風雨、暴風雪の影響を緩和。デフロストを抑制し、耐久性を高めます。

制御とシステム拡張

給気温度制御、給気風量制御、CO₂制御など、外調機に必要な機能を搭載した自動制御盤を標準装備しています。本体には運転実績・自己診断のログ機能を持ち、運転データの回収が可能です。また、BACnetに対応しており、中央監視システムとの関係が可能です。

豊富なオプション

クリーンエア仕様、耐塩害仕様、ナクレットフィルタ、プラグファン、防雪フードなど、豊富なオプションをご用意しています。

整流遮音ボックス

圧縮機から発生する運転音を遮音し、騒音を抑制します。
また主要な冷媒回路部品を格納することで、耐久性に配慮しています。

