(19)日本国特許庁(JP)　(12)特　許　公　報(B2)　(11)特許番号

特許第6917300号
(P6917300)

(45)発行日　令和3年8月11日(2021.8.11)　(24)登録日　令和3年7月21日(2021.7.21)

(51)Int.Cl.		F I		
A47B 77/02	(2006.01)	A47B	77/02	
A47B 77/08	(2006.01)	A47B	77/08	A
A47J 37/12	(2006.01)	A47B	77/08	C
A47J 27/14	(2006.01)	A47J	37/12	321
A47L 15/42	(2006.01)	A47J	27/14	F

請求項の数 7　(全 25 頁)　最終頁に続く

(21)出願番号　特願2017-253558(P2017-253558)
(22)出願日　平成29年12月28日(2017.12.28)
(65)公開番号　特開2019-118453(P2019-118453A)
(43)公開日　令和1年7月22日(2019.7.22)
審査請求日　令和2年6月2日(2020.6.2)

(73)特許権者　000220262
東京瓦斯株式会社
東京都港区海岸１丁目５番２０号
(74)代理人　100104880
弁理士　古部　次郎
(74)代理人　100125346
弁理士　尾形　文雄
(74)代理人　100166981
弁理士　砂田　岳彦
(72)発明者　十河　桜子
東京都港区海岸一丁目５番２０号　東京瓦斯株式会社内

審査官　伊藤　翔子

最終頁に続く

(54)【発明の名称】厨房システム

(57)【特許請求の範囲】
【請求項１】
洗浄物を収容して洗浄する洗浄機本体と、当該洗浄機本体に対して昇降可能に設けられた箱形の扉と、を有する食器洗浄機と、
前記食器洗浄機と並んで配置されるとともに前記洗浄機本体の筐体の高さと略同一高さの上面を調理面とし加熱処理を可能とする箱形の調理台と、当該調理台の上方にて昇降可能に設けられ、降りた際に当該調理面の一部を囲う箱形の囲い体と、を有する加熱調理機と、
を備え、
前記食器洗浄機の前記洗浄機本体に対して前記扉を降ろしたときの当該扉の筐体上端の高さと、前記加熱調理機の前記調理台に対して前記囲い体を降ろしたときの当該囲い体の筐体上端の高さとが略同一の高さとなることを特徴とする厨房システム。
【請求項２】
前記食器洗浄機の前記洗浄機本体に対して前記扉を開けて最も上昇させたときの当該扉の筐体下端の高さと、前記囲い体を最も上昇させた際の当該囲い体の筐体下端の高さとが略同一の高さとなることを特徴とする請求項１記載の厨房システム。
【請求項３】
洗浄物を収容して洗浄する洗浄機本体と、当該洗浄機本体に対して昇降可能に設けられた箱形の扉と、を有する食器洗浄機と、
前記食器洗浄機と並んで配置されるとともに前記洗浄機本体の筐体の高さと略同一高さ

の上面を調理面とし加熱処理を可能とする箱形の調理台と、当該調理台の上方にて昇降可能に設けられ、降りた際に当該調理面の一部を囲う箱形の囲い体と、を有する加熱調理機と、
を備え、
前記食器洗浄機の前記洗浄機本体に対して前記扉を開けて最も上昇させたときの当該扉の筐体下端の高さと、前記囲い体を最も上昇させた際の当該囲い体の筐体下端の高さとが略同一の高さとなることを特徴とする厨房システム。
【請求項４】
上面を第１の調理面とし加熱調理を可能とする箱形の第１の調理台と、当該第１の調理台の上方にて昇降可能に設けられ降りた際に当該第１の調理面の一部を囲う箱形の第１の囲い体と、を有する第１の加熱調理機と、
前記第１の加熱調理機と並んで配置されるとともに前記第１の調理面の高さと略同一高さの上面を第２の調理面とし当該第１の加熱調理機とは異なる加熱処理を可能とする箱形の第２の調理台と、当該第２の調理台の上方にて昇降可能に設けられ降りた際に当該第２の調理面の一部を囲う箱形の第２の囲い体と、を有する第２の加熱調理機と、
を備える厨房システム。
【請求項５】
前記第１の加熱調理機の前記第１の囲い体を降ろしたときの当該第１の囲い体の筐体上端の高さと、前記第２の加熱調理機の前記第２の囲い体を降ろしたときの当該第２の囲い体の筐体上端の高さとが略同一の高さとなることを特徴とする請求項４記載の厨房システム。
【請求項６】
前記第１の加熱調理機の前記第１の囲い体を最も上昇させたときの当該第１の囲い体の筐体下端の高さと、前記第２の加熱調理機の前記第２の囲い体を最も上昇させた際の当該第２の囲い体の筐体下端の高さとが略同一の高さとなることを特徴とする請求項４記載の厨房システム。
【請求項７】
前記第１の加熱調理機は、装置の背面に設けられて前記第１の調理台からの排気を上昇気流により排出するための第１の排気ダクトを更に備え、
前記第２の加熱調理機は、装置の背面に設けられて前記第２の調理台からの排気を上昇気流により排出するための第２の排気ダクトを更に備え、
前記第１の加熱調理機の前記第１の排気ダクトの背面から前面までの距離と、前記第２の加熱調理機の前記第２の排気ダクトの背面から前面までの距離とが略同一であることを特徴とする請求項５又は６記載の厨房システム。
【発明の詳細な説明】
【技術分野】
【０００１】
本発明は、厨房システムに関する。
【背景技術】
【０００２】
従来、用途の異なる種々の業務用厨房機器が提案されている。例えば、特許文献１において、飲食に供した皿、コップ等の使用済み食器類を、人手をかけずに洗浄することができる食器洗浄機が提案されている。また、特許文献２において、油槽に満たされた調理油を燃焼加熱装置により加熱して、例えばポテトやチキン等の食材を調理するフライヤーが提案されている。また、特許文献３において、そばやスパゲッティ等を茹でる茹で麺機が提案されている。
【先行技術文献】
【特許文献】
【０００３】
【特許文献１】特開２０１５－２９６３９号公報

【特許文献２】特開２００７－７２７２号公報
【特許文献３】特開２００５－２１８７４１号公報
【発明の概要】
【発明が解決しようとする課題】
【０００４】
用途の異なる複数の業務用厨房機器を並べて用いることがある。複数の業務用厨房機器にて厨房システムを構成する場合には、美的な観点からも、清掃性の観点からも、一体感を持たせることが望ましい。
本発明は、複数の業務用厨房機器にて一体感のある厨房システムを提供することを目的とする。
【課題を解決するための手段】
【０００５】
かかる目的のもと完成させた本発明は、洗浄物を収容して洗浄する洗浄機本体と、当該洗浄機本体に対して昇降可能に設けられた箱形の扉と、を有する食器洗浄機と、前記食器洗浄機と並んで配置されるとともに前記洗浄機本体の筐体の高さと略同一高さの上面を調理面とし加熱処理を可能とする箱形の調理台と、当該調理台の上方にて昇降可能に設けられ、降りた際に当該調理面の一部を囲う箱形の囲い体と、を有する加熱調理機と、を備え、前記食器洗浄機の前記洗浄機本体に対して前記扉を降ろしたときの当該扉の筐体上端の高さと、前記加熱調理機の前記調理台に対して前記囲い体を降ろしたときの当該囲い体の筐体上端の高さとが略同一の高さとなることを特徴とする厨房システムである。
ここで、前記食器洗浄機の前記洗浄機本体に対して前記扉を開けて最も上昇させたときの当該扉の筐体下端の高さと、前記囲い体を最も上昇させた際の当該囲い体の筐体下端の高さとが略同一の高さとなっても良い。
また、他の観点から捉えると、本発明は、洗浄物を収容して洗浄する洗浄機本体と、当該洗浄機本体に対して昇降可能に設けられた箱形の扉と、を有する食器洗浄機と、前記食器洗浄機と並んで配置されるとともに前記洗浄機本体の筐体の高さと略同一高さの上面を調理面とし加熱処理を可能とする箱形の調理台と、当該調理台の上方にて昇降可能に設けられ、降りた際に当該調理面の一部を囲う箱形の囲い体と、を有する加熱調理機と、を備え、前記食器洗浄機の前記洗浄機本体に対して前記扉を開けて最も上昇させたときの当該扉の筐体下端の高さと、前記囲い体を最も上昇させた際の当該囲い体の筐体下端の高さとが略同一の高さとなることを特徴とする厨房システムである。
また、他の観点から捉えると、本発明は、上面を第１の調理面とし加熱調理を可能とする箱形の第１の調理台と、当該第１の調理台の上方にて昇降可能に設けられ降りた際に当該第１の調理面の一部を囲う箱形の第１の囲い体と、を有する第１の加熱調理機と、前記第１の加熱調理機と並んで配置されるとともに前記第１の調理面の高さと略同一高さの上面を第２の調理面とし当該第１の加熱調理機とは異なる加熱処理を可能とする箱形の第２の調理台と、当該第２の調理台の上方にて昇降可能に設けられ降りた際に当該第２の調理面の一部を囲う箱形の第２の囲い体と、を有する第２の加熱調理機と、を備える厨房システムである。
ここで、前記第１の加熱調理機の前記第１の囲い体を降ろしたときの当該第１の囲い体の筐体上端の高さと、前記第２の加熱調理機の前記第２の囲い体を降ろしたときの当該第２の囲い体の筐体上端の高さとが略同一の高さとなっても良い。
また、前記第１の加熱調理機の前記第１の囲い体を最も上昇させたときの当該第１の囲い体の筐体下端の高さと、前記第２の加熱調理機の前記第２の囲い体を最も上昇させた際の当該第２の囲い体の筐体下端の高さとが略同一の高さとなっても良い。
また、前記第１の加熱調理機は、装置の背面に設けられて前記第１の調理台からの排気を上昇気流により排出するための第１の排気ダクトを更に備え、前記第２の加熱調理機は、装置の背面に設けられて前記第２の調理台からの排気を上昇気流により排出するための第２の排気ダクトを更に備え、前記第１の加熱調理機の前記第１の排気ダクトの背面から前面までの距離と、前記第２の加熱調理機の前記第２の排気ダクトの背面から前面までの

距離とが略同一であっても良い。
【発明の効果】
【０００６】
本発明によれば、複数の業務用厨房機器にて一体感のある厨房システムを提供することができる。
【図面の簡単な説明】
【０００７】
【図１】第１の実施形態に係る厨房システムの概略構成を示す図である。
【図２】食器洗浄機の全体図である。
【図３】洗浄機本体の概略構成図である。
【図４】第１の実施形態に係る厨房システムの加熱調理機の全体図である。
【図５】第１の実施形態に係る厨房システムの加熱調理機の断面図である。
【図６】食器洗浄機の扉及び加熱調理機の蓋が下降状態である場合を示す図である。
【図７】第２の実施形態に係る厨房システムの概略構成を示す図である。
【図８】第２の実施形態に係る厨房システムの加熱調理機の全体図である。
【図９】第２の実施形態に係る厨房システムの加熱調理機の断面図である。
【図１０】食器洗浄機の扉及び加熱調理機の蓋が下降状態である場合を示す図である。
【図１１】第３の実施形態に係る厨房システムの概略構成を示す図である。
【図１２】加熱調理機の蓋及び加熱調理機の蓋が下降状態である場合を示す図である。
【図１３】第４の実施形態に係る厨房システムの概略構成を示す図である。
【図１４】食器洗浄機の扉、加熱調理機の蓋及び加熱調理機の蓋が下降状態である場合を示す図である。
【発明を実施するための形態】
【０００８】
以下、添付図面を参照して、実施の形態について詳細に説明する。
＜第１の実施形態＞
図１は、第１の実施形態に係る厨房システム１の概略構成を示す図である。
第１の実施形態に係る厨房システム１は、食器を洗浄する食器洗浄機１０と、食器洗浄機１０と並んで配置されるとともに加熱処理を可能とする加熱調理機２０と、を備えている。
【０００９】
食器洗浄機１０は、洗浄物の一例としての食器を収容して洗浄するための洗浄室１１を有する洗浄機本体１００と、洗浄機本体１００に対して昇降可能に設けられ、降りた際に洗浄室１１を覆う箱形の扉１９０と、を備えている。
加熱調理機２０は、食器洗浄機１０と並んで配置されるとともに洗浄機本体１００の筐体の高さと略同一高さの上面を調理面２３１とし加熱処理を可能とする箱形の調理台２３０を備えている。また、加熱調理機２０は、調理台２３０の上方にて昇降可能に設けられ、降りた際に調理面２３１を囲う箱形の囲い体の一例としての蓋２６０を備えている。
以下に、食器洗浄機１０及び加熱調理機２０について詳述する。
【００１０】
以下の説明において、厨房システム１に対して、調理者などの使用者が調理等を行う際に位置する側を手前側と称し、その逆側を背面側と称する。また、食器洗浄機１０と加熱調理機２０との並び方向を左右方向とし、厨房システム１の手前側に位置する使用者から見て、食器洗浄機１０が配置されている側を左側と称し、加熱調理機２０が配置されている側を右側と称す。また。図１の上下方向を上下方向と称する。
【００１１】
［食器洗浄機１０］
図２は、食器洗浄機１０の全体図である。
図３は、洗浄機本体１００の概略構成図である。
食器洗浄機１０は、洗浄物である食器類を収容して洗浄するための洗浄室１１を有する

洗浄機本体１００と、洗浄機本体１００に対して昇降可能に設けられて洗浄室１１を開閉する扉１９０と、を備えている。

【００１２】

〔洗浄機本体１００〕

洗浄機本体１００は、洗浄水を貯留する洗浄槽１１０と、洗浄槽１１０を収納する下部筐体１２０と、下部筐体１２０に設けられて、扉１９０を上下方向に移動可能に支持する支持部１３０とを備えている。

また、洗浄機本体１００は、洗浄槽１１０内に、洗浄槽１１０の下部に形成された洗浄水を貯留する洗浄タンクと洗浄室１１とを仕切る仕切板１４０を有している。

また、洗浄機本体１００は、食器に付着したごみを収集するフィルタ１４５を有している。

【００１３】

また、洗浄機本体１００は、食器類を支持するラック１５０と、ラック１５０を着脱可能に支持するラックレール１５５とを備えている。

また、洗浄機本体１００は、洗浄水を噴出する洗浄ノズル１６０と、濯ぎ用の温水を噴出する濯ぎノズル１６５とを、洗浄室１１の下方と上方にそれぞれ備えている。

【００１４】

また、洗浄機本体１００は、下部筐体１２０内における洗浄槽１１０の下方に形成された機械室に、洗浄水を循環させる洗浄水ポンプ１７０と、濯ぐための温水を送出する濯ぎ水ポンプ１７５とを備えている。

また、洗浄機本体１００は、洗浄水ポンプ１７０に接続された洗浄水配管１７１と、濯ぎ水ポンプ１７５に接続された濯ぎ水配管１７６とを備えている。

また、洗浄機本体１００は、食器洗浄機１０の作動を制御するための制御部１８０と、ユーザの操作を受け付ける操作パネル１８５とを備えている。

【００１５】

洗浄槽１１０は、凹状の凹部１１１と、凹部１１１の上端縁の周囲に設けられたフランジ部１１２とを有している。凹部１１１の底面（洗浄槽１１０の底面）には、洗浄槽１１０内の洗浄水を排水するための排水孔と、洗浄水ポンプ１７０へ吸引される洗浄水を排出するための吸水孔とが形成されている。排水孔には、上下方向に延びる排水栓１１３が挿入されている。排水栓１１３は、洗浄槽１１０から洗浄水が溢れ、洗浄室１１に浸入しないようにする、溢水管として機能する。吸水孔には、洗浄水ポンプ１７０の吸引側に接続されている。

また、凹部１１１の底面（洗浄槽１１０の底面）には、洗浄水配管１７１を洗浄槽１１０内に導入するための洗浄水配管用孔と、濯ぎ水配管１７６を洗浄槽１１０内に導入するための濯ぎ水配管用孔とが形成されている。

【００１６】

下部筐体１２０は、上端が開口した箱形の筐体である。下部筐体１２０の底部には下方に延びた脚が四隅に設けられている。下部筐体１２０は、例えばステンレスなどの金属の板材を用いて成形されていることを例示することができる。下部筐体１２０の上端面には、洗浄槽１１０のフランジ部１１２が載せられており、洗浄槽１１０の凹部１１１は、下部筐体１２０の内部に収容されている。

支持部１３０は、下部筐体１２０における左右方向の端部それぞれに、上下方向に延びるように設けられている。

【００１７】

仕切板１４０は、洗浄槽１１０内に嵌め込まれる板状の部材である。フィルタ１４５は、食器に付着したごみを捕集するとともに水が通過するのを許容する大きさの孔が複数形成された板状の部材である。

仕切板１４０には、矩形状の切り欠きが２箇所形成されており、当該切り欠きにフィルタ１４５が嵌め込まれている。

【００１８】

ラック１５０は、上端が開口した箱形の部材であるとともに、内側に、食器の位置決めを行う複数の凸部を有している。ラックレール１５５は、洗浄槽１１０の内側に設けられている。ラック１５０は、食器類を洗浄室１１内に配置するようにラックレール１５５の上方に載せられる。

【００１９】

洗浄水ポンプ１７０は、洗浄槽１１０の底面に形成された吸水孔に接続された管を介して、洗浄槽１１０内の洗浄水を吸引し、洗浄水配管１７１に向けて洗浄水を排出する。

濯ぎ水ポンプ１７５は、食器洗浄機１０の外部に設けられた温水を供給する温水供給器（不図示）と管を介して接続され、当該温水供給器から未使用の温水を吸引し、濯ぎ水配管１７６に向けて温水を排出する。

【００２０】

洗浄水配管１７１は、洗浄槽１１０の底面に形成された洗浄水配管用孔を通って、洗浄槽１１０内の略中央に突出している。また、洗浄水配管１７１は、洗浄槽１１０内にて分岐しており、一方は先端が洗浄室１１方向に向けて上方を向き、他方は先端が洗浄室１１の上方における略中央で下方を向いている。洗浄水配管１７１における分岐点から他方の先端までは、先ず後方に向かった後に後部において上方に向かい、洗浄室１１の上方において手前側に向かっている。

【００２１】

濯ぎ水配管１７６は、洗浄槽１１０の底面に形成された濯ぎ水配管用孔を通って、洗浄槽１１０内の略中央に突出し、洗浄槽１１０内にて分岐している。一方の濯ぎ水配管１７６は、先端が洗浄水配管１７１における上方に向いた部位内に入り、その先端から上方に突出している。他方の濯ぎ水配管１７６は、先端が洗浄水配管１７１における下方に向いた部位内に入り、その先端から下方に突出している。濯ぎ水配管１７６における分岐点から他方の先端までは、先ず後方に向かった後に後部において上方に向かい、洗浄室１１の上方において手前側に向かい、その後中央部に向けて左方に曲がっている。

【００２２】

洗浄室１１の下方に配置された洗浄ノズル１６０及び濯ぎノズル１６５は、仕切板１４０とラックレール１５５との間に配置されている。洗浄室１１下方の洗浄ノズル１６０は、洗浄水配管１７１の一方の先端に接続され、洗浄室１１下方の濯ぎノズル１６５は、濯ぎ水配管１７６の一方の先端に接続されている。

洗浄室１１の上方に配置された洗浄ノズル１６０及び濯ぎノズル１６５は、ラックレール１５５に載せられたラック１５０の上方に配置されている。洗浄室１１上方の洗浄ノズル１６０は、洗浄水配管１７１の他方の先端に接続され、洗浄室１１上方の濯ぎノズル１６５は、濯ぎ水配管１７６の他方の先端に接続されている。

洗浄ノズル１６０は、洗浄水配管１７１に対して回転可能に装着され、濯ぎノズル１６５は、濯ぎ水配管に対して回転可能に装着されている。

【００２３】

操作パネル１８５は、電源のＯＮ／ＯＦＦを切り替える電源ボタン、洗浄を開始するための開始ボタン、洗浄を停止するための停止ボタン等の操作ボタンを有している。

制御部１８０は、操作パネル１８５に設けられた操作ボタンの操作に基づいて、洗浄水ポンプ１７０や濯ぎ水ポンプ１７５を駆動させる等することにより食器洗浄機１０の作動を制御する。

【００２４】

〔扉１９０〕

図２に示すように、扉１９０は、下部筐体１２０の上側に設けられる扉本体１９１と、ユーザが操作する把手部１９２と、扉本体１９１を上下方向において昇降可能にする昇降部１９３と、を有する。

扉本体１９１は、手前側、背面側、左側、右側及び上部にそれぞれ設けられる矩形状の板材を備えて構成される。扉本体１９１は、例えばステンレスなどの金属の板材を用いて成形されていることを例示することができる。そして、扉本体１９１は、全体として箱形

の形状を有している。

【００２５】

扉本体１９１の左右方向の幅は、下部筐体１２０の左右方向の幅に対応して略同一になっている。さらに、扉本体１９１の前後方向の幅は、下部筐体１２０の前後方向の幅に対応して略同一になっている。そして、扉本体１９１は、最も下側に降ろされた状態（以下、「下降状態）と称する場合がある。）にて、下部筐体１２０の前後及び左右の縁と揃うようになっている。これによって、食器洗浄機１０では、扉本体１９１の下降状態と、扉本体１９１が最も上側に上げられた状態（以下、「上昇状態）と称する場合がある。）との両方の状態において、すっきりとした形状に見えるデザインとなっている。また、食器洗浄機１０では、扉本体１９１の外面と下部筐体１２０の外面が揃っていることで、食器洗浄機１０の清掃作業を容易にする。

【００２６】

また、扉本体１９１は、下端１９１ｂに、下部筐体１２０の上端に接触した際に変形可能であって、下部筐体１２０に密着し、下部筐体１２０との間を封止するシール部材１９５を有している。シール部材１９５は、例えばゴムスポンジなどの発泡ゴムを用いて成形されていることを例示することができる。

把手部１９２は、扉本体１９１の手前側に設けられた、略コの字状の部材である。そして、把手部１９２は、ユーザが扉本体１９１を昇降させるときにユーザが掴む箇所を形成する。なお、把手部１９２の形状は、略コの字状に限定されない。

【００２７】

昇降部１９３は、扉本体１９１を上下方向に移動させる昇降アーム１９３ｂと、昇降アーム１９３ｂと扉本体１９１とを接続するリンク部１９３ｃとを有する。

昇降アーム１９３ｂは、棒状の部材であって、扉本体１９１の左右方向の端部にそれぞれ設けられている。そして、昇降アーム１９３ｂは、一端側にてヒンジ１９４ａを介して支持部１３０に接続し、他端側にてヒンジ１９４ｂを介してリンク部１９３ｃに接続する。リンク部１９３ｃは、昇降アーム１９３ｂと同様に棒状の部材である。そして、リンク部１９３ｃは、一端側にてヒンジ１９４ｂを介して昇降アーム１９３ｂに接続し、他端側にてヒンジ１９４ｃを介して扉本体１９１に接続する。

なお、昇降部１９３において、例えば昇降アーム１９３ｂにガススプリングを接続し、ユーザが扉本体１９１を上昇させる際に操作力の補助を行うようにしても良い。

【００２８】

そして、昇降部１９３は、扉本体１９１を上昇状態（図２の状態）にしたり、扉本体１９１を下降状態にしたりする。なお、食器洗浄機１０は、洗浄を行う際には扉本体１９１を下降状態にし、洗浄を行わない待機時には扉本体１９１を上昇状態にして用いられる。

【００２９】

以上のように構成された食器洗浄機１０は、以下のように作用する。すなわち、食器洗浄機１０は、洗浄する食器等を支持するラック１５０がラックレール１５５上に載せられた状態で、把手部１９２が下方向に移動させられて扉１９０が閉じられると、洗浄可能な状態となる。そして、操作パネル１８５に設けられた開始ボタンが押されると、洗浄水ポンプ１７０を作動させ、洗浄水配管１７１を介して洗浄槽１１０内の洗浄水を洗浄ノズル１６０に送る。そして、洗浄ノズル１６０に送った洗浄水を、洗浄ノズル１６０のノズル孔からラック１５０に支持された食器等に向かって噴射させる。洗浄ノズル１６０は回転可能に支持されているので、洗浄ノズル１６０は、噴射しながら回転する。食器等を洗浄した洗浄水は、仕切板１４０及びフィルタ１４５を流れる。食器等に付着していたごみはフィルタ１４５に集められ、ごみが混じっていない洗浄水は再び洗浄槽１１０に流入する。このように、洗浄水は食器洗浄機１０内を循環する。

【００３０】

所定時間の洗浄を行った後、洗浄水ポンプ１７０が停止し、濯ぎ水ポンプ１７５が作動する。濯ぎ水ポンプ１７５は、外部の温水供給器から未使用の温水を吸引し、濯ぎ水配管１７６を介して吸引した温水を濯ぎノズル１６５へ送る。そして、濯ぎノズル１６５に送

った濯ぎ水を、濯ぎノズル１６５のノズル孔から食器等に向かって噴射させる。濯ぎノズル１６５は回転可能に支持されているので、濯ぎノズル１６５は、噴射しながら回転する。食器等を濯いだ濯ぎ水は、仕切板１４０及びフィルタ１４５を流れる。洗浄槽１１０内の濯ぎ水が増えると、排水栓１１３から洗浄槽１１０外へと排水される。

所定時間の濯ぎを行った後、濯ぎ水ポンプ１７５が停止し、食器の洗浄が完了する。

【００３１】

［加熱調理機２０］

図４は、第１の実施形態に係る厨房システム１の加熱調理機２０の全体図である。

図５は、第１の実施形態に係る厨房システム１の加熱調理機２０の断面図である。

加熱調理機２０は、ガス燃料の燃焼熱によって加熱容器２１を加熱する機器である。そして、加熱調理機２０は、加熱容器２１に油を溜め、食材が入れられたフライバスケット２１Ｂを加熱容器２１に浸すことで、食材を揚げるフライヤーである。

加熱調理機２０は、食材を揚げる調理機本体２００と、調理機本体２００に対して昇降可能に設けられた蓋２６０とを備えている。

【００３２】

〔調理機本体２００〕

調理機本体２００は、ガス燃料を燃焼させる燃焼部２１０と、燃焼部２１０を囲う仕切部２２０と、少なくとも燃焼部２１０及び仕切部２２０を覆う調理台２３０と、を備えている。また、調理機本体２００は、燃焼部２１０から生じた燃焼排気を外部に排出する排気ダクト２４０と、燃焼部２１０の燃焼を制御するコントローラ２５０と、を備えている。

【００３３】

図５に示すように、燃焼部２１０は、加熱容器２１の下側に配置されている。そして、燃焼部２１０は、ガス燃料を燃焼させて炎を出すバーナ部２１１と、図示しない外部のガス管からバーナ部２１１にガス燃料を引き込むガス配管２１２とを有している。また、燃焼部２１０では、コントローラ２５０（図４参照）によって、バーナ部２１１におけるガス燃料の燃焼量、すなわち、火力調整が制御される。なお、燃焼部２１０は、加熱容器２１の左側又は右側に配置されていても良い。

【００３４】

仕切部２２０は、燃焼部２１０と調理台２３０との間に設けられ、燃焼部２１０と調理台２３０とを仕切る。仕切部２２０は、矩形状に形成され、燃焼部２１０及び加熱容器２１を囲う。具体的には、仕切部２２０は、下側にて燃焼部２１０の周囲を覆い、上側にて加熱容器２１の周囲を覆う。

また、仕切部２２０は、加熱調理機２０の背面側に、排気ダクト２４０と接続する開口部２２１を有している。そして、仕切部２２０は、開口部２２１を介して排気ダクト２４０に接続する。これによって、仕切部２２０は、燃焼部２１０にて発生した燃焼排気が排気ダクト２４０に流れるようにしている。

【００３５】

調理台２３０は、加熱調理機２０の外側を構成する。調理台２３０は、例えばステンレスなどの金属の板材を用いて成形されていることを例示することができる。

そして、調理台２３０は、上側に設けられる調理面２３１と、調理面２３１の下側に設けられる少なくとも燃焼部２１０及び仕切部２２０を囲う側部筐体２３２とを有する。

【００３６】

調理面２３１は、内側に加熱容器２１が挿入される開口部２３１ａを有する。そして、調理面２３１は、開口部２３１ａに挿入された加熱容器２１を支持する。加熱容器２１は、食材を揚げるための油を溜める容器である。また、図４に示すように、加熱容器２１には、調理材であるフライバスケット２１Ｂが浸かるように設けられる。

【００３７】

側部筐体２３２は、手前側、背面側、左側及び右側にそれぞれ設けられ矩形状の板材を備えて構成される。そして、側部筐体２３２は、例えば手前側において、仕切部２２０に

対して予め定められた隙間を有して対向する。これによって、加熱調理機２０では、仕切部２２０と側部筐体２３２との間に空気の層が形成される。本実施形態の加熱調理機２０では、仕切部２２０と調理台２３０との間に空気断熱構造を設けている。

【００３８】

また、加熱調理機２０には、例えば手前側において、側部筐体２３２と仕切部２２０との間の空気が抜ける空気抜部２３４が上側に形成されている。

さらに、側部筐体２３２は、背面側に、空気を流通可能に開口する導入部２３３を有している。この導入部２３３では、調理台２３０の外部から内部に空気が導き入れられる。

【００３９】

ここで、図５に示すように、燃焼部２１０の燃焼に伴って、例えば手前側の側部筐体２３２と仕切部２２０との間の空気が暖められる。暖められた空気は、上昇気流によって上側に移動する（図５の破線の矢印）。そして、上側に移動した空気は、空気抜部２３４から調理台２３０の外部に流出する。一方、空気抜部２３４から調理台２３０の外部に空気が流出することで、導入部２３３から調理台２３０の外部の空気が導かれる。そして、この空気は、燃焼部２１０が燃焼することで暖められた調理台２３０の内部の空気の温度に比べて低温である。従って、加熱調理機２０では、燃焼部２１０が燃焼している状態であっても、調理台２３０（側部筐体２３２）の表面の温度が高温になり難くなっている。

【００４０】

図５に示すように、排気ダクト２４０は、調理台２３０に対して背面側、すなわち調理台２３０の背面に設けられる。そして、排気ダクト２４０は、内側に燃焼排気が流れる経路を有して筒状に形成され、燃焼部２１０にて発生した燃焼排気を上方に導く（図５の実線の矢印）。なお、排気ダクト２４０は、例えばステンレスなどの金属の板材を用いて成形されていることを例示することができる。また、排気ダクト２４０は、調理台２３０に対して左側又は右側に設けられていても良い。

【００４１】

排気ダクト２４０は、燃焼排気の流れの上流側が前後方向（水平方向）に沿って延び、屈曲した後、下流側に向けて上下方向に沿って延びている。そして、排気ダクト２４０は、一方が下側にて仕切部２２０の開口部２２１に接続し、他方が調理台２３０の上方で開口している。

【００４２】

そして、排気ダクト２４０は、少なくとも２枚の部材を、予め定められた隙間を設けて対向配置した構造になっている。具体的には、排気ダクト２４０は、内側に設けられる内側部材２４１と、内側部材２４１に対して予め定められた隙間を有して外側に設けられる外側部材２４２とを備えている。そして、排気ダクト２４０では、内側部材２４１と外側部材２４２との間に空気の層を形成することで、空気断熱構造を実現している。

【００４３】

ここで、図５に示すように、燃焼部２１０の燃焼に伴って、内側部材２４１と外側部材２４２との間の空気が暖められる。暖められた空気は、上昇気流によって上側に移動する（図５の破線の矢印）。そして、上側に移動した空気は、排気ダクト２４０の上側の端部から流出する。一方、排気ダクト２４０の上側の端部から空気が流出することで、上述した導入部２３３から新たに空気が導かれる。そして、この空気は、燃焼部２１０が燃焼することで暖められた内側部材２４１と外側部材２４２との間の空気に比べて低温である。これによって、加熱調理機２０では、燃焼部２１０が燃焼することで内側部材２４１内を高温の燃焼排気が流れている状態であっても、例えば排気ダクト２４０（外側部材２４２）の表面の温度が高温になり難くなっている。

【００４４】

以上のように構成される加熱調理機２０では、調理台２３０（仕切部２２０）の内部に燃焼部２１０の火が閉じ込められ、所謂裸火が調理台２３０の外部に露出しない構造になっている。また、燃焼部２１０にて発生する燃焼排気についても、仕切部２２０から排気ダクト２４０に向けて流れるようになっており、調理台２３０の外部に直接的に排出され

ない。従って、加熱調理機２０では、燃焼部２１０が燃焼している状態であっても、加熱調理機２０からの厨房内に熱が拡散せず、加熱調理機２０の周囲が高温になり難くなっている。

【００４５】

コントローラ２５０は、加熱調理機２０の前部に配置されている。そして、コントローラ２５０は、加熱容器２１の内部の温度を検知する温度センサに基づいて、燃焼部２１０のガス燃料の燃焼量を調整する。例えば、加熱容器２１の内部の温度が予め設定された設定温度よりも低ければ、燃焼部２１０の燃焼量を大きくすることで強火にする。一方、加熱容器２１の内部の温度が予め設定された設定温度よりも高ければ、燃焼部２１０の燃焼量を小さくすることで弱火にする。

なお、コントローラ２５０は、必須の構成ではない。例えば、ユーザが操作部を直接操作することで燃焼部２１０の燃焼量を調整する機器の場合には、コントローラ２５０を設けなくても良い。

【００４６】

〔蓋２６０〕

図４に示すように、蓋２６０は、調理台２３０の上側に設けられる蓋本体２６１と、ユーザが操作する把手部２６２と、蓋本体２６１を上下方向において昇降可能にする昇降部２６３と、を有する。

蓋本体２６１は、手前側、背面側、左側及び右側にそれぞれ設けられる矩形状の板材を備えて構成される。なお、本実施形態において、蓋本体２６１は、例えばステンレスなどの金属の板材を用いて成形されていることを例示することができる。また、蓋本体２６１は、内側に空間部２６１Ｓを有している。そして、蓋本体２６１は、全体として箱形の形状を有している。

さらに、蓋本体２６１は、内側に設けられる内側蓋本体２６１ｉと、内側蓋本体２６１ｉの外側に設けられる外側蓋本体２６１ｏとを有している。内側蓋本体２６１ｉ及び外側蓋本体２６１ｏは、手前側、背面側、左側および右側にそれぞれ設けられる矩形状の板材を備えて構成される。そして、内側蓋本体２６１ｉと外側蓋本体２６１ｏとは、予め定められた間隔を有して対向して設けられている。これによって、蓋本体２６１は、内側蓋本体２６１ｉと外側蓋本体２６１ｏとの間に空気の層が形成される。すなわち、蓋本体２６１は、空気断熱構造を有している。

【００４７】

蓋本体２６１の左右方向の幅は、調理台２３０の左右方向の幅に対応して略同一になっている。さらに、蓋本体２６１の前後方向の幅は、調理台２３０の調理面２３１の前後方向の幅に対応して略同一になっている。

【００４８】

そして、蓋本体２６１は、最も上側に上げられた状態（以下、上昇状態と呼ぶ）にて、蓋本体２６１の上側の縁が排気ダクト２４０の上側の縁に揃うようになっている。また、蓋本体２６１は、最も下側に降ろされた状態（以下、下降状態と呼ぶ）にて、調理台２３０の前後及び左右の縁と揃うようになっている。これによって、加熱調理機２０では、蓋本体２６１の上昇状態と下降状態との両方の状態において、すっきりとした形状に見えるデザインとなっている。さらに、加熱調理機２０では、全体として、調理台２３０、排気ダクト２４０及び蓋２６０の外面が揃っていることで、例えば加熱調理機２０の清掃を行う際の作業を容易にする。

【００４９】

そして、図５に示すように、蓋本体２６１は、上側にて開口する上側開口部２６１Ｔと、下側にて開口する下側開口部２６１Ｂとを有している。さらに、蓋本体２６１は、下端２６１ｃに、下側開口部２６１Ｂの開口の縁に沿って、シール部材２７５を有している。シール部材２７５は、他の部材に接触した際に変形可能であって、他の部材に密着し、他の部材との間を封止する。シール部材２７５には、耐熱性を有するものであって、例えばゴムスポンジなどの発泡ゴムを用いることができる。

【００５０】
そして、蓋本体２６１が下降状態となることで蓋本体２６１が調理台２３０に対して接触または近接対峙する。このとき、本実施形態の蓋本体２６１は、シール部材２７５にて調理面２３１と接触する。そして、蓋本体２６１は、調理面２３１の周囲を囲う。
また、蓋本体２６１は、空間部２６１Ｓにおいて、加熱容器２１、フライバスケット２１Ｂ、食材など調理面２３１から上側に向けて突出するものを内側に収容する。
なお、加熱容器２１に置く調理器具の形状によっては、蓋本体２６１が下降した際に、蓋本体２６１が調理器具に接触する可能性がある。例えば、フライバスケット２１Ｂの持ち手が水平方向に伸びており、持ち手が蓋本体２６１の外形よりも外側にある場合である。このような場合には、蓋本体２６１の一部の形状を切り欠くなどして、蓋本体２６１と調理器具との干渉を抑制すれば良い。
【００５１】
図４に示すように、把手部２６２は、蓋本体２６１の手前側に設けられている。そして、把手部２６２は、ユーザが蓋本体２６１を昇降させるときにユーザが掴む箇所を形成する。
【００５２】
図４に示すように、昇降部２６３は、蓋本体２６１の上下方向に沿った移動を案内するスライド部２６３ａと、蓋本体２６１を上下方向に移動させる昇降アーム２６３ｂと、昇降アーム２６３ｂ及び蓋本体２６１とを接続するリンク部２６３ｃとを有する。
【００５３】
スライド部２６３ａは、蓋本体２６１と排気ダクト２４０との間において上下方向に沿って設けられる。本実施形態では、スライド部２６３ａは、蓋本体２６１の背面側であって、左右方向における端部にそれぞれ設けられている。そして、スライド部２６３ａは、一方側にて蓋本体２６１に接続し、他方側にて排気ダクト２４０に接続する。そして、スライド部２６３ａは、排気ダクト２４０に対して蓋本体２６１を上下方向にスライド可能にする。
【００５４】
昇降アーム２６３ｂは、棒状の部材であって、蓋本体２６１の左右方向の端部にそれぞれ設けられている。そして、昇降アーム２６３ｂは、一端側にてヒンジ２７１を介して排気ダクト２４０（外側部材２４２）に接続し、他端側にてヒンジ２７２を介してリンク部２６３ｃに接続する。そして、本実施形態において、排気ダクト２４０は、昇降アーム２６３ｂを介して蓋本体２６１を支持するようになっている。
【００５５】
リンク部２６３ｃは、昇降アーム２６３ｂと同様に棒状の部材である。そして、リンク部２６３ｃは、一端側にてヒンジ２７２を介して昇降アーム２６３ｂに接続し、他端側にてヒンジ２７３を介して蓋本体２６１に接続する。
【００５６】
なお、昇降部２６３において昇降アーム２６３ｂにガススプリングを接続し、ユーザが蓋本体２６１を上昇させる際に操作力の補助を行うようにしても良い。
【００５７】
以上のように構成される昇降部２６３は、蓋本体２６１を上昇状態にしたり、蓋本体２６１を下降状態にしたりする。なお、本実施形態の加熱調理機２０は、調理を行う際には蓋本体２６１を上昇状態にし、調理作業を行わないときには蓋本体２６１を下降状態にして用いられる。なお、調理作業とは、ユーザが調理面２３１上にて道具等を用いながら作業したり、加熱容器２１に対して操作を行ったりすることを例示できる。
また、本実施形態の加熱調理機２０では、排気ダクト２４０によって蓋本体２６１を支持することにより、蓋本体２６１を支持するための構造部を別途設ける必要を無くし、また、省スペース化を図るようにしている。
【００５８】
続いて、加熱調理機２０における蓋本体２６１の作用について説明する。

蓋本体２６１は、上昇状態にて、調理面２３１に対して離れ、調理台２３０の上側に位置する。この状態にて、蓋本体２６１は、調理面２３１から発生する調理排気を捕集し、捕集した調理排気を上側開口部２６１Ｔから排出する。

【００５９】

一方、蓋本体２６１は、下降状態にて、調理台２３０における調理面２３１に接触する。そして、蓋本体２６１は、調理面２３１の上側を囲った状態を形成する。そして、蓋本体２６１は、例えば加熱容器２１など調理面２３１にて生じる輻射熱が加熱調理機２０の外部に輻射されることを抑制する。さらに、蓋本体２６１は、下側開口部２６１Ｂ側から調理面２３１にて発生する調理排気を捕集し、捕集した調理排気を上昇気流によって上側開口部２６１Ｔから排出する。

このように、加熱調理機２０では、蓋本体２６１によって、調理を行っていない待機時における加熱調理機２０の外部への熱の拡散を抑制している。

【００６０】

［食器洗浄機１０と加熱調理機２０との関係］

以上のように構成された食器洗浄機１０及び加熱調理機２０において、食器洗浄機１０の下部筐体１２０の上端面に載せられた洗浄槽１１０のフランジ部１１２の上端面の高さ（厨房システム１が設置された床面からフランジ部１１２の上端面までの長さ）と、加熱調理機２０の調理面２３１までの高さ（床面から調理面２３１までの長さ）とは略同一である。なお、食器洗浄機１０の下部筐体１２０の上端面の高さが、加熱調理機２０の調理面２３１までの高さとは略同一であっても良い。また、床面から洗浄槽１１０のフランジ部１１２の上端面までの大きさ（高さ）に比べて、フランジ部１１２の上下方向の大きさ（厚さ）は極めて小さいことから、フランジ部１１２の上端面の高さと下部筐体１２０の上端面の高さとは略同一であるとする。以下では、フランジ部１１２の上端面の高さと、下部筐体１２０の上端面の高さと、を区別することなく、「洗浄機本体１００の筐体の高さ」と称する場合がある。

【００６１】

また、以上のように構成された食器洗浄機１０及び加熱調理機２０において、食器洗浄機１０の扉１９０及び加熱調理機２０の蓋２６０が上昇状態である場合（図１の状態である場合）における、食器洗浄機１０のフランジ部１１２の上端面から扉本体１９１の下端１９１ｂまでの高さと、加熱調理機２０の調理面２３１から蓋本体２６１の下端２６１ｃまでの高さは略同一である。つまり、食器洗浄機１０の扉本体１９１の下端までの高さ（床面から扉本体１９１の下端１９１ｂまでの長さ）と、加熱調理機２０の蓋本体２６１の下端までの高さ（床面から蓋本体２６１の下端２６１ｃまでの長さ）とは略同一である。

【００６２】

図６は、食器洗浄機１０の扉１９０及び加熱調理機２０の蓋２６０が下降状態である場合を示す図である。

食器洗浄機１０の扉１９０の扉本体１９１の上下方向の長さと、加熱調理機２０の蓋本体２６１の上下方向の長さとは、略同一である。

それゆえ、図６に示すように、食器洗浄機１０の扉１９０及び加熱調理機２０の蓋２６０が下降状態である場合における、食器洗浄機１０の扉本体１９１の上端１９１ａまでの高さ（床面から扉本体１９１の上端１９１ａまでの長さ）と、加熱調理機２０の蓋本体２６１の上端２６１ａまでの高さ（床面から蓋本体２６１の上端までの長さ）とは略同一である。

【００６３】

また、以上のように構成された食器洗浄機１０及び加熱調理機２０において、食器洗浄機１０の支持部１３０背面から前面までの距離と、加熱調理機２０の排気ダクト２４０背面から前面までの距離とが同一である。

【００６４】

以上、説明したように第１の実施形態に係る厨房システム１は、洗浄物の一例としての食器を収容して洗浄するための洗浄室１１を有する洗浄機本体１００と、洗浄機本体１０

０に対して昇降可能に設けられ、降りた際に洗浄室１１を覆う箱形の扉１９０と、を有する食器洗浄機１０を備えている。また、厨房システム１は、食器洗浄機１０と並んで配置されるとともに洗浄機本体１００の筐体の高さと略同一高さの上面を調理面２３１とし加熱処理を可能とする箱形の調理台２３０と、調理台２３０の上方にて昇降可能に設けられ、降りた際に調理面２３１を囲う箱形の囲い体の一例としての蓋２６０と、を有する加熱調理機２０を備えている。

【００６５】

以上のように構成された厨房システム１によれば、並んで配置された、食器洗浄機１０の筐体の高さと、加熱調理機２０の調理面２３１の高さとが略同一であるとともに、昇降可能な、食器洗浄機１０の扉１９０と、加熱調理機２０の蓋２６０とが箱形であるので、一体感のある意匠にすることができる。また、並んで配置された、食器洗浄機１０の筐体の高さと、加熱調理機２０の調理面２３１の高さとが略同一であるので、清掃を容易にすることができる。

また、厨房システム１によれば、食器洗浄機１０の支持部１３０の背面から前面までの距離と、加熱調理機２０の排気ダクト２４０背面から前面までの距離とが同一であるので、床の清掃を容易にすることができる。

【００６６】

図６に示すように、第１の実施形態に係る厨房システム１は、食器洗浄機１０の洗浄機本体１００に対して扉１９０を降ろしたときの扉１９０の筐体上端（扉本体１９１の上端１９１ａ）の高さと、加熱調理機２０の調理台２３０に対して蓋２６０を降ろしたときの蓋２６０の筐体上端（蓋本体２６１の上端２６１ａ）の高さとが略同一の高さとなる。これにより、食器洗浄機１０が扉１９０を降ろした状態であるとともに加熱調理機２０が蓋２６０を降ろした状態であるときにも一体感のある意匠にすることができる。また、食器洗浄機１０の扉１９０の筐体上端と加熱調理機２０の蓋２６０の筐体上端とを同じ高さで清掃できるので、清掃を容易にすることができる。

【００６７】

また、図１に示すように、第１の実施形態に係る厨房システム１は、食器洗浄機１０の洗浄機本体１００に対して扉１９０を開けて最も上昇させたときの扉１９０の筐体下端（下端１９１ｂ）の高さと、蓋２６０を最も上昇させた際の蓋２６０の筐体下端（下端２６１ｃ）の高さとが略同一の高さとなる。これにより、食器洗浄機１０が扉１９０を上昇させた状態であるとともに加熱調理機２０が蓋２６０を上昇させた状態であるときにも一体感のある意匠にすることができる。また、食器洗浄機１０の扉１９０の筐体下端と加熱調理機２０の蓋２６０の筐体下端とを同じ高さで清掃できるので、清掃を容易にすることができる。

【００６８】

なお、上述した食器洗浄機１０においては、濯ぎ水ポンプ１７５は、食器洗浄機１０の外部に設けられた温水供給器から温水を吸引し、濯ぎ水配管１７６に向けて温水を排出するが、温水供給器は、ガスブースターであっても良い。ガスブースターは、例えば、食器洗浄機１０の左側に配置されていることを例示することができる。また、ガスブースターは、食器洗浄機１０の下部筐体１２０内に配置されていても良い。そして、ガスブースターの排気ダクトを、ガスブースターの後部に設けると良い。ガスブースターの排気ダクトの前後方向の位置を、加熱調理機２０の排気ダクト２４０の前後方向の位置と略同一にすることで、一体感のある意匠にすることができるとともに、清掃を容易にすることができる。

【００６９】

また、上述した加熱調理機２０においては、蓋２６０の蓋本体２６１は上側開口部２６１Ｔが形成された筒状であるが、特に筒状に限定されない。例えば、上側開口部２６１Ｔを塞ぐように上端２６１ａに天板を設けても良い。また、上側開口部２６１Ｔを部分的に塞ぐ天板を設けても良い。上側開口部２６１Ｔを塞ぐことで、調理を行わない待機時に蓋２６０を降ろした場合に、加熱容器２１に溜められた油の温度が低下するのを抑制するこ

とが可能になる。
　また、第１の実施形態に係る厨房システム１において、食器洗浄機１０を加熱調理機２０の右側に並べて配置しても良い。
【００７０】
＜第２の実施形態＞
　図７は、第２の実施形態に係る厨房システム２の概略構成を示す図である。
　第２の実施形態に係る厨房システム２は、食器洗浄機１０と、食器洗浄機１０と並んで配置されるとともに加熱処理を可能とする加熱調理機３０と、を備えている。
　食器洗浄機１０は、第１の実施形態に係る厨房システム１の食器洗浄機１０と同一である。
　加熱調理機３０は、食器洗浄機１０と並んで配置されるとともに洗浄機本体１００の筐体の高さと略同一高さの上面を調理面３３１とし加熱処理を可能とする箱形の調理台３３０を備えている。また、加熱調理機３０は、調理台３３０の上方にて昇降可能に設けられ、降りた際に調理面３３１を囲う箱形の囲い体の一例としての蓋３９０を備えている。
　以下に、加熱調理機３０について詳述する。
【００７１】
［加熱調理機３０］
　図８は、第２の実施形態に係る厨房システム２の加熱調理機３０の全体図である。
　図９は、第２の実施形態に係る厨房システム２の加熱調理機３０の断面図である。
　加熱調理機３０は、ガス燃料の燃焼熱によって貯湯槽３０１を加熱する機器である。そして、加熱調理機３０は、貯湯槽３０１に茹で湯を溜め、麺が入れられた麺カゴ３１Ｂを貯湯槽３０１に浸すことで、麺を茹でる茹で麺機である。
　加熱調理機３０は、麺を茹でる調理機本体３００と、調理機本体３００に対して昇降可能に設けられた蓋３９０とを備えている。
【００７２】
〔調理機本体３００〕
　調理機本体３００は、ガス燃料を燃焼させる燃焼部３１０と、燃焼部３１０を囲う仕切部３２０と、少なくとも燃焼部３１０及び仕切部３２０を覆う調理台３３０と、を備えている。また、調理機本体３００は、燃焼部３１０から生じた燃焼排気を外部に排出する排気ダクト３４０と、燃焼部３１０の燃焼を制御するコントローラ３５０と、を備えている。
　燃焼部３１０、仕切部３２０、調理台３３０、排気ダクト３４０及びコントローラ３５０は、それぞれ、第１の実施形態に係る厨房システム１の加熱調理機２０における燃焼部２１０、仕切部２２０、調理台２３０、排気ダクト２４０及びコントローラ２５０と同一であるので、詳細な説明は省略する。
【００７３】
　また、調理機本体３００は、貯湯槽３０１の上方に配置されて、麺カゴ３１Ｂを支持するカゴ受け板３６０と、水を供給する給水パイプ３７０と、オーバーフロー管３８０と、を備えている。
　貯湯槽３０１は、凹状の部材である。貯湯槽３０１の底面には、貯湯槽３０１内の茹で湯を排水するための排水孔が形成されている。この排水孔には、オーバーフロー管３８０が嵌め込まれている。貯湯槽３０１における排水孔に対向する下面には、茹で湯を調理機本体３００の外部に排出する排水管（不図示）が接続されている。
【００７４】
　カゴ受け板３６０は、例えばステンレスなどの金属の板材を用いて成形されていることを例示することができる。カゴ受け板３６０は、貯湯槽３０１内の湯面上を覆うように配置されている。
　カゴ受け板３６０は、貯湯槽３０１内の湯面を覆う矩形状の覆い部３６１と、覆い部３６１の周囲に覆い部３６１と直交するように形成された周囲部３６２と、を備えている。また、カゴ受け板３６０は、周囲部３６２における左右方向の両端部から周囲部３６２と

直交する方向の外側に形成されて、貯湯槽３０１の上端面に載るフランジ部３６３を備えている。

【００７５】

覆い部３６１には、麺カゴ３１Ｂを通すための孔であるカゴ用貫通孔３６１ａが、複数（本実施形態においては４つ）形成されている。また、覆い部３６１は、各カゴ用貫通孔３６１ａの周囲に、円環状の円環状部３６１ｂを有している。カゴ受け板３６０は、円環状部３６１ｂにて麺カゴ３１Ｂを支持することで、麺カゴ３１Ｂを貯湯槽３０１内の所定位置に配置する。

【００７６】

また、覆い部３６１には、オーバーフロー管３８０を通すための孔である管用貫通孔３６１ｃが形成されている。管用貫通孔３６１ｃは、左部中央に１つ形成されている。

また、覆い部３６１には、給水パイプ３７０から供給された水を貯湯槽３０１内に落とすための孔である供給用貫通孔３６１ｄが形成されている。供給用貫通孔３６１ｄは、手前側の隅に複数（本実施形態においては２つ）形成されている。給水パイプ３７０から供給された水は、供給用貫通孔３６１ｄを通って貯湯槽３０１内に至る。

【００７７】

給水パイプ３７０は、貯湯槽３０１に向けて垂れ下がった給水口３７１を有している。給水パイプ３７０は、調理機本体３００の後部に設けられており、水源（不図示）から供給された水を、給水口３７１を介してカゴ受け板３６０上に供給する。

【００７８】

オーバーフロー管３８０は、管状の管状部と、管状部の上端に嵌め込まれた把持部とを有している。管状部における上部には、管状部の内部と外部とを連通する連通孔が形成されている。

オーバーフロー管３８０は、管状部の下端部が貯湯槽３０１の底面に形成された排水孔に挿入されている。そして、貯湯槽３０１内に一定量以上の茹で湯が貯まると、上部に形成された連通孔を介して、オーバーフローした茹で湯が、管状部内を通って排水孔から排水管へと流れる。使用後は、把持部を掴んでオーバーフロー管３８０を抜き取ることで、排水孔が開放され、排水孔を介して貯湯槽３０１内部の茹で湯が排出される。

【００７９】

〔蓋３９０〕

図８に示すように、蓋３９０は、調理台３３０の上側に設けられる蓋本体３９１と、ユーザが操作する把手部３９２と、蓋本体３９１を上下方向において昇降可能にする昇降部３９３と、を有する。

蓋本体３９１は、手前側、背面側、左側及び右側にそれぞれ設けられる矩形状の板材を備えて構成される。なお、本実施形態において、蓋本体３９１は、例えばステンレスなどの金属の板材を用いて成形されていることを例示することができる。また、蓋本体３９１は、内側に空間部３９１Ｓを有している。そして、蓋本体３９１は、全体として箱形の形状を有している。

さらに、蓋本体３９１は、内側に設けられる内側蓋本体３９１ｉと、内側蓋本体３９１ｉの外側に設けられる外側蓋本体３９１ｏとを有している。内側蓋本体３９１ｉ及び外側蓋本体３９１ｏは、手前側、背面側、左側および右側にそれぞれ設けられる矩形状の板材を備えて構成される。そして、内側蓋本体３９１ｉと外側蓋本体３９１ｏとは、予め定められた間隔を有して対向して設けられている。これによって、蓋本体３９１は、内側蓋本体３９１ｉと外側蓋本体３９１ｏとの間に空気の層が形成される。すなわち、蓋本体３９１は、空気断熱構造を有している。

【００８０】

蓋本体３９１の左右方向の幅は、調理台３３０の左右方向の幅に対応して略同一になっている。さらに、蓋本体３９１の前後方向の幅は、調理台３３０の調理面３３１の前後方向の幅に対応して略同一になっている。

そして、蓋本体３９１は、最も上側に上げられた状態（以下、上昇状態と呼ぶ）にて、

蓋本体３９１の上側の縁（上端３９１ａ）が排気ダクト３４０の上側の縁（上端）に揃うようになっている。また、蓋本体３９１は、最も下側に降ろされた状態（以下、下降状態と呼ぶ）にて、調理台３３０の前後及び左右の縁と揃うようになっている。これによって、加熱調理機３０では、蓋本体３９１の上昇状態と下降状態との両方の状態において、すっきりとした形状に見えるデザインとなっている。さらに、加熱調理機３０では、全体として、調理台３３０、排気ダクト３４０及び蓋３９０の外面が揃っていることで、例えば加熱調理機３０の清掃を行う際の作業を容易にする。

【００８１】

そして、図９に示すように、蓋本体３９１は、上側にて開口する上側開口部３９１Ｔと、下側にて開口する下側開口部３９１Ｂとを有している。さらに、蓋本体３９１は、下端３９１ｃに、下側開口部３９１Ｂの開口の縁に沿って、シール部材３９５を有している。シール部材３９５は、他の部材に接触した際に変形可能であって、他の部材に密着し、他の部材との間を封止する。シール部材３９５には、例えばゴムスポンジなどの発泡ゴムを用いることができる。

【００８２】

そして、蓋本体３９１が下降状態となることで蓋本体３９１が調理台３３０に対して接触または近接対峙する。このとき、本実施形態の蓋本体３９１は、シール部材３９５にて調理面３３１と接触する。そして、蓋本体３９１は、調理面３３１の周囲を囲う。

また、蓋本体３９１は、空間部３９１Ｓにおいて、貯湯槽３０１、麺カゴ３１Ｂ、給水パイプ３７０など調理面３３１から上側に向けて突出するものを内側に収容する。

【００８３】

把手部３９２は、蓋本体３９１の手前側に設けられている。そして、把手部３９２は、ユーザが蓋本体３９１を昇降させるときにユーザが掴む箇所を形成する。

【００８４】

昇降部３９３は、蓋本体３９１の上下方向に沿った移動を案内するスライド部３９３ａと、蓋本体３９１を上下方向に移動させる昇降アーム３９３ｂと、昇降アーム３９３ｂ及び蓋本体３９１とを接続するリンク部３９３ｃとを有する。

【００８５】

スライド部３９３ａは、蓋本体３９１と排気ダクト３４０との間において上下方向に沿って設けられる。本実施形態では、スライド部３９３ａは、蓋本体３９１の背面側であって、左右方向における端部の側方にそれぞれ設けられている。そして、スライド部３９３ａは、一方側にて蓋本体３９１に接続し、他方側にて排気ダクト３４０に接続する。そして、スライド部３９３ａは、排気ダクト３４０に対して蓋本体３９１を上下方向にスライド可能にする。

【００８６】

昇降アーム３９３ｂは、棒状の部材であって、蓋本体３９１の左右方向の端部の側方にそれぞれ設けられている。そして、昇降アーム３９３ｂは、一端側にてヒンジ３９６を介して排気ダクト３４０に接続し、他端側にてヒンジ３９７を介してリンク部３９３ｃに接続する。そして、本実施形態において、排気ダクト３４０は、昇降アーム３９３ｂを介して蓋本体３９１を支持するようになっている。

【００８７】

リンク部３９３ｃは、昇降アーム３９３ｂと同様に棒状の部材である。そして、リンク部３９３ｃは、一端側にてヒンジ３９７を介して昇降アーム３９３ｂに接続し、他端側にてヒンジ３９８を介して蓋本体３９１に接続する。

【００８８】

なお、昇降部３９３において昇降アーム３９３ｂにガススプリングを接続し、ユーザが蓋本体３９１を上昇させる際に操作力の補助を行うようにしても良い。

【００８９】

以上のように構成される昇降部３９３は、蓋本体３９１を上昇状態にしたり、蓋本体３９１を下降状態にしたりする。なお、本実施形態の加熱調理機３０は、調理を行う際には

蓋本体３９１を上昇状態にし、調理を行わない待機時には蓋本体３９１を下降状態にして用いられる。
また、本実施形態の加熱調理機３０では、排気ダクト３４０によって蓋本体３９１を支持することにより、蓋本体３９１を支持するための構造部を別途設ける必要を無くし、また、省スペース化を図るようにしている。
【００９０】
続いて、加熱調理機３０における蓋本体３９１の作用について説明する。
蓋本体３９１は、上昇状態にて、調理面３３１に対して離れ、調理台３３０の上側に位置する。この状態にて、蓋本体３９１は、調理面３３１から発生する調理排気を捕集し、捕集した調理排気を上側開口部３９１Ｔから排出する。
【００９１】
一方、蓋本体３９１は、下降状態にて、調理台３３０における調理面３３１に接触する。そして、蓋本体３９１は、調理面３３１の上方を囲った状態を形成する。そして、蓋本体３９１は、例えば貯湯槽３０１など調理面３３１にて生じる輻射熱が加熱調理機３０の外部に輻射されることを抑制する。さらに、蓋本体３９１は、下側開口部３９１Ｂ側から調理面３３１にて発生する調理排気を捕集し、捕集した調理排気を上昇気流によって上側開口部３９１Ｔから排出する。
このように、加熱調理機３０では、蓋本体３９１によって、調理を行っていない待機時における加熱調理機３０の外部への熱の拡散を抑制している。
【００９２】
［食器洗浄機１０と加熱調理機３０との関係］
以上のように構成された食器洗浄機１０及び加熱調理機３０において、食器洗浄機１０の洗浄機本体１００の筐体の高さと、加熱調理機３０の調理面３３１までの高さ（床面から調理面３３１までの長さ）とは略同一である。
また、食器洗浄機１０及び加熱調理機３０において、食器洗浄機１０の扉１９０及び加熱調理機３０の蓋３９０が上昇状態である場合（図７の状態である場合）における、食器洗浄機１０のフランジ部１１２の上端面から扉本体１９１の下端１９１ｂまでの高さと、加熱調理機３０の調理面３３１から蓋本体３９１の下端３９１ｃまでの高さは略同一である。つまり、食器洗浄機１０の扉本体１９１の下端までの高さ（床面から扉本体１９１の下端１９１ｂまでの長さ）と、加熱調理機３０の蓋本体３９１の下端までの高さ（床面から蓋本体３９１の下端３９１ｃまでの長さ）とは略同一である。
【００９３】
図１０は、食器洗浄機１０の扉１９０及び加熱調理機３０の蓋３９０が下降状態である場合を示す図である。
食器洗浄機１０の扉１９０の扉本体１９１の上下方向の長さと、加熱調理機３０の蓋本体３９１の上下方向の長さとは、略同一である。
それゆえ、図１０に示すように、食器洗浄機１０の扉１９０及び加熱調理機３０の蓋３９０が下降状態である場合における、食器洗浄機１０の扉本体１９１の上端１９１ａまでの高さ（床面から扉本体１９１の上端までの長さ）と、加熱調理機３０の蓋本体３９１の上端３９１ａまでの高さ（床面から蓋本体３９１の上端３９１ａまでの長さ）とは略同一である。
【００９４】
以上、説明したように第２の実施形態に係る厨房システム２は、洗浄物の一例としての食器を収容して洗浄するための洗浄室１１を有する洗浄機本体１００と、洗浄機本体１００に対して昇降可能に設けられ、降りた際に洗浄室１１を覆う箱形の扉１９０と、を有する食器洗浄機１０を備えている。また、厨房システム２は、食器洗浄機１０と並んで配置されるとともに洗浄機本体１００の筐体の高さと略同一高さの上面を調理面３３１とし加熱処理を可能とする箱形の調理台３３０と、調理台３３０の上方にて昇降可能に設けられ、降りた際に調理面３３１を囲う箱形の囲い体の一例としての蓋３９０と、を有する加熱調理機３０を備えている。

【００９５】
以上のように構成された厨房システム２によれば、並んで配置された、食器洗浄機１０の筐体の高さと、加熱調理機３０の調理面３３１の高さとが略同一であるとともに、昇降可能な、食器洗浄機１０の扉１９０と、加熱調理機３０の蓋３９０とが箱形であるので、一体感のある意匠にすることができる。また、並んで配置された、食器洗浄機１０の筐体の高さと、加熱調理機３０の調理面３３１の高さとが略同一であるので、清掃を容易にすることができる。
【００９６】
図１０に示すように、第２の実施形態に係る厨房システム２は、食器洗浄機１０の洗浄機本体１００に対して扉１９０を降ろしたときの扉１９０の筐体上端（扉本体１９１の上端１９１ａ）の高さと、加熱調理機３０の調理台３３０に対して蓋３９０を降ろしたときの蓋３９０の筐体上端（蓋本体３９１の上端３９１ａ）の高さとが略同一の高さとなる。これにより、食器洗浄機１０が扉１９０を降ろした状態であるとともに加熱調理機３０が蓋３９０を降ろした状態であるときにも一体感のある意匠にすることができる。また、食器洗浄機１０の扉１９０の筐体上端と加熱調理機３０の蓋３９０の筐体上端とを同じ高さで清掃できるので、清掃を容易にすることができる。
【００９７】
また、図７に示すように、第２の実施形態に係る厨房システム２は、食器洗浄機１０の洗浄機本体１００に対して扉１９０を開けて最も上昇させたときの扉１９０の筐体下端の高さと、蓋３９０を最も上昇させた際の蓋３９０の筐体下端の高さとが略同一の高さとなる。これにより、食器洗浄機１０が扉１９０を上昇させた状態であるとともに加熱調理機３０が蓋３９０を上昇させた状態であるときにも一体感のある意匠にすることができる。また、食器洗浄機１０の扉１９０の筐体下端と加熱調理機３０の蓋３９０の筐体下端とを同じ高さで清掃できるので、清掃を容易にすることができる。
【００９８】
なお、上述した加熱調理機３０においては、蓋３９０の蓋本体３９１は上側開口部３９１Ｔが形成された筒状であるが、特に筒状に限定されない。例えば、上側開口部３９１Ｔを塞ぐように上端３９１ａに天板を設けても良い。また、上側開口部３９１Ｔを部分的に塞ぐ天板を設けても良い。上側開口部３９１Ｔを塞ぐことで、調理を行わない待機時に蓋３９０を降ろした場合に、貯湯槽３０１に溜められた茹で湯の温度が低下するのを抑制することが可能になる。
また、第２の実施形態に係る厨房システム２において、食器洗浄機１０を加熱調理機３０の右側に並べて配置しても良い。
【００９９】
＜第３の実施形態＞
図１１は、第３の実施形態に係る厨房システム３の概略構成を示す図である。
第３の実施形態に係る厨房システム３は、第１の加熱調理機の一例としての加熱調理機２０と、第２の加熱調理機の一例としての加熱調理機３０と、を備えている。
加熱調理機２０は、第１の実施形態に係る厨房システム１の加熱調理機２０と同一であり、加熱調理機３０は、第２の実施形態に係る厨房システム２の加熱調理機３０と同一である。
【０１００】
つまり、第３の実施形態に係る厨房システム３は、上面を第１の調理面の一例としての調理面２３１とし加熱調理を可能とする箱形の第１の調理台の一例としての調理台２３０と、当該調理台２３０の上方にて昇降可能に設けられ降りた際に調理面２３１を囲う箱形の第１の囲い体の一例としての蓋２６０と、を有する加熱調理機２０を備えている。また、第３の実施形態に係る厨房システム３は、加熱調理機２０と並んで配置されるとともに調理面２３１の高さと略同一高さの上面を第２の調理面の一例としての調理面３３１とし加熱調理機２０とは異なる加熱処理を可能とする箱形の第２の調理台の一例としての調理台３３０と、調理台３３０の上方にて昇降可能に設けられ降りた際に調理面３３１を囲う

箱形の第２の囲い体の一例としての蓋３９０と、を有する加熱調理機３０を備えている。
【０１０１】
以上のように構成された厨房システム３によれば、並んで配置された、加熱調理機２０の調理面２３１の高さと、加熱調理機３０の調理面３３１の高さとが略同一であるとともに、昇降可能な、加熱調理機２０の蓋２６０と、加熱調理機３０の蓋３９０とが箱形であるので、一体感のある意匠にすることができる。また、並んで配置された、加熱調理機２０の調理面２３１の高さと、加熱調理機３０の調理面３３１の高さとが略同一であるので、清掃を容易にすることができる。
【０１０２】
図１２は、加熱調理機２０の蓋２６０及び加熱調理機３０の蓋３９０が下降状態である場合を示す図である。
図１２に示すように、第３の実施形態に係る厨房システム３は、加熱調理機２０の調理台２３０に対して蓋２６０を降ろしたときの蓋２６０の筐体上端（蓋本体２６１の上端２６１ａ）の高さと、加熱調理機３０の調理台３３０に対して蓋３９０を降ろしたときの蓋３９０の筐体上端（蓋本体３９１の上端３９１ａ）の高さとが略同一の高さとなる。これにより、加熱調理機２０の蓋２６０を降ろした状態であるとともに加熱調理機３０が蓋３９０を降ろした状態であるときにも一体感のある意匠にすることができる。また、加熱調理機２０の蓋２６０の筐体上端と加熱調理機３０の蓋３９０の筐体上端とを同じ高さで清掃できるので、清掃を容易にすることができる。
【０１０３】
また、図１１に示すように、第３の実施形態に係る厨房システム３は、加熱調理機２０の調理台２３０に対して蓋２６０を開けて最も上昇させたときの蓋２６０の筐体下端（蓋本体２６１の下端２６１ｃ）の高さと、蓋３９０を最も上昇させた際の蓋３９０の筐体下端（蓋本体３９１の下端３９１ｃ）の高さとが略同一の高さとなる。これにより、加熱調理機２０の蓋２６０を上昇させた状態であるとともに加熱調理機３０が蓋３９０を上昇させた状態であるときにも一体感のある意匠にすることができる。また、加熱調理機２０の蓋２６０の筐体下端と加熱調理機３０の蓋３９０の筐体下端とを同じ高さで清掃できるので、清掃を容易にすることができる。
【０１０４】
また、加熱調理機２０は、装置の背面に設けられて蓋２６０を昇降可能に支持するとともに、調理台２３０からの排気を上昇気流により排出するための第１の排気ダクトの一例としての排気ダクト２４０を備える。また、加熱調理機３０は、装置の背面に設けられて蓋３９０を昇降可能に支持するとともに、調理台３３０からの排気を排出により集中排気するための第２の排気ダクトの一例としての排気ダクト３４０を更に備える。そして、排気ダクト２４０と排気ダクト３４０とは同一であることから、排気ダクト２４０背面から前面までの距離と、排気ダクト３４０の背面から前面までの距離とが同一である。それゆえ、厨房システム３を、一体感のある意匠にすることができるとともに、清掃を容易にすることができる。
【０１０５】
また、加熱調理機２０における燃焼部２１０、仕切部２２０、調理台２３０及び排気ダクト２４０と、加熱調理機３０における燃焼部３１０、仕切部３２０、調理台３３０及び排気ダクト３４０とを、それぞれ同一とすることで、用途の異なる加熱調理機２０と加熱調理機３０の部品を共通にすることができる。その結果、厨房システム３を低廉に製造することが可能になるとともに、メンテナンスを向上させることができる。
また、第３の実施形態に係る厨房システム３において、加熱調理機２０を加熱調理機３０の右側に並べて配置しても良い。
【０１０６】
＜第４の実施形態＞
図１３は、第４の実施形態に係る厨房システム４の概略構成を示す図である。
第４の実施形態に係る厨房システム４は、食器洗浄機１０と、第１の加熱調理機の一例

としての加熱調理機２０と、第２の加熱調理機の一例としての加熱調理機３０と、を備えている。

食器洗浄機１０は、第１の実施形態に係る厨房システム１の食器洗浄機１０と同一であり、加熱調理機２０は、第１の実施形態に係る厨房システム１の加熱調理機２０と同一であり、加熱調理機３０は、第２の実施形態に係る厨房システム２の加熱調理機３０と同一である。

【０１０７】

以上のように構成された厨房システム４によれば、並んで配置された、食器洗浄機１０の筐体の高さと、加熱調理機２０の調理面２３１の高さと、加熱調理機３０の調理面３３１の高さとが略同一である。また、昇降可能な、食器洗浄機１０の扉１９０と、加熱調理機２０の蓋２６０と、加熱調理機３０の蓋３９０とが箱形である。それゆえ、厨房システム４を、一体感のある意匠にすることができる。また、並んで配置された、食器洗浄機１０の筐体の高さと、加熱調理機２０の調理面２３１の高さと、加熱調理機３０の調理面３３１の高さとが略同一であるので、清掃を容易にすることができる。

【０１０８】

また、図１３に示すように、第４の実施形態に係る厨房システム４は、食器洗浄機１０の洗浄機本体１００に対して扉１９０を開けて最も上昇させたときの扉１９０の筐体下端の高さと、蓋２６０を最も上昇させた際の蓋２６０の筐体下端の高さと、蓋３９０を最も上昇させた際の蓋３９０の筐体下端の高さとが略同一の高さとなる。これにより、食器洗浄機１０が扉１９０を上昇させた状態であるとともに、加熱調理機２０が蓋２６０を上昇させた状態及び加熱調理機３０が蓋３９０を上昇させた状態であるときにも一体感のある意匠にすることができる。また、食器洗浄機１０の扉１９０の筐体下端と、加熱調理機２０の蓋２６０の筐体下端と、加熱調理機３０の蓋３９０の筐体下端とを同じ高さで清掃できるので、清掃を容易にすることができる。

【０１０９】

図１４は、食器洗浄機１０の扉１９０、加熱調理機２０の蓋２６０及び加熱調理機３０の蓋３９０が下降状態である場合を示す図である。

図１４に示すように、第４の実施形態に係る厨房システム４は、食器洗浄機１０の洗浄機本体１００に対して扉１９０を降ろしたときの扉本体１９１の上端１９１ａの高さと、加熱調理機２０の調理台２３０に対して蓋２６０を降ろしたときの蓋本体２６１の上端２６１ａの高さと、加熱調理機３０の調理台３３０に対して蓋３９０を降ろしたときの蓋本体３９１の上端３９１ａの高さとが略同一の高さとなる。これにより、食器洗浄機１０が扉１９０を降ろした状態であるとともに、加熱調理機２０が蓋２６０を降ろした状態及び加熱調理機３０が蓋３９０を降ろした状態であるときにも一体感のある意匠にすることができる。また、食器洗浄機１０の扉１９０の筐体上端と、加熱調理機２０の蓋２６０の筐体上端と、加熱調理機３０の蓋３９０の筐体上端とを同じ高さで清掃できるので、清掃を容易にすることができる。

【０１１０】

なお、第４の実施形態に係る厨房システム４において、食器洗浄機１０と、加熱調理機２０と、加熱調理機３０との配置位置は特に限定されない。左側から、食器洗浄機１０、加熱調理機３０、加熱調理機２０の順であっても良い。また、左側から、加熱調理機２０、食器洗浄機１０、加熱調理機３０の順や、加熱調理機２０、加熱調理機３０、食器洗浄機１０の順であっても良い。また、左側から、加熱調理機３０、食器洗浄機１０、加熱調理機２０の順や、加熱調理機３０、加熱調理機２０、食器洗浄機１０の順であっても良い。

【０１１１】

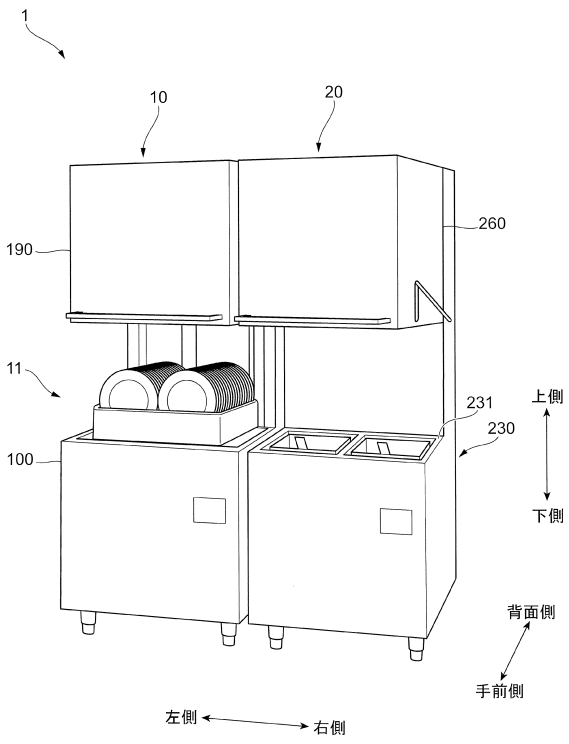
なお、第１の実施形態に係る厨房システム１～第４の実施形態に係る厨房システム４において、蓋本体（２６１、３９１）を移動させる機構は、上述した実施形態に限定されない。また、空気断熱構造は、例えば空気層に代えて断熱材が間に設けられた断熱構造であっても良い。

【符号の説明】

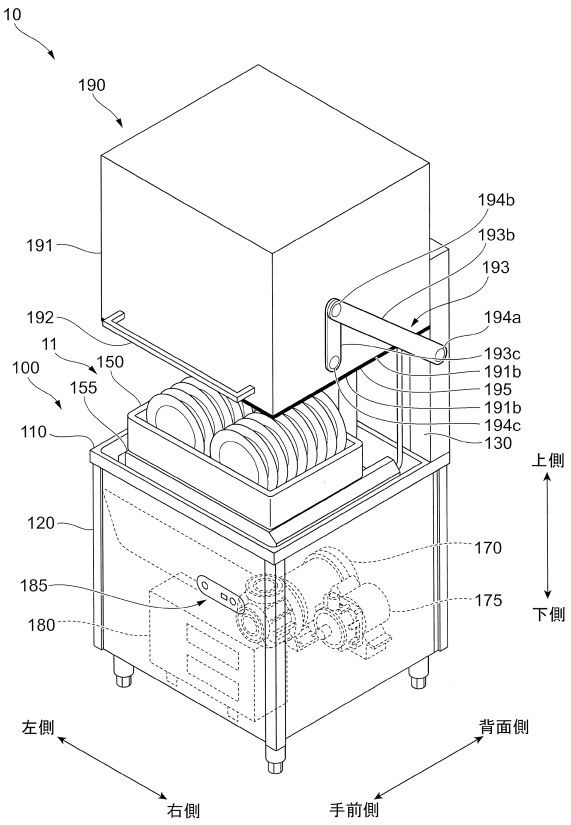
【０１１２】

１…厨房システム、１０…食器洗浄機、２０，３０…加熱調理機、１００…洗浄機本体、１９０…扉、１９１…扉本体、２００，３００…調理機本体、２３０，３３０…調理台、２３１，３３１…調理面、２４０，３４０…排気ダクト、２６０，３９０…蓋、２６１，３９１…蓋本体

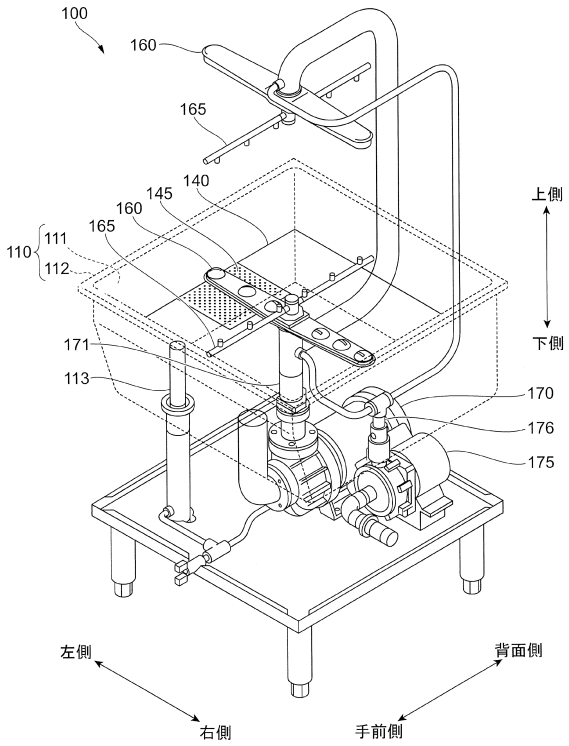
【図１】



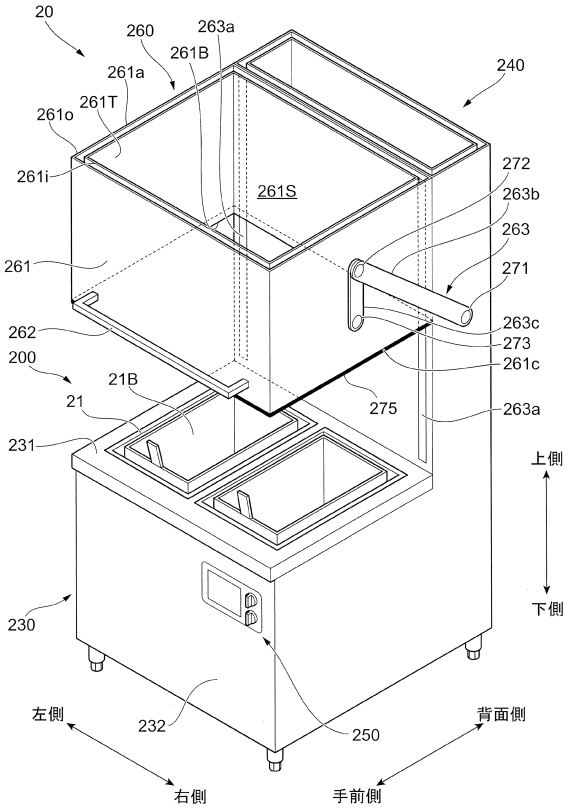
【図２】



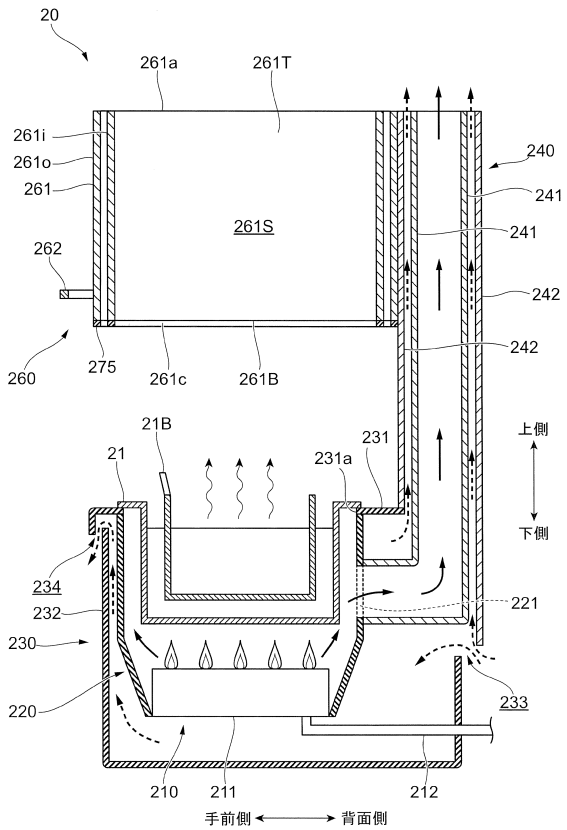
【図３】


100
160
165
140
145
160
165
110
111
112
171
113
170
176
175
上側
下側
左側
右側
背面側
手前側

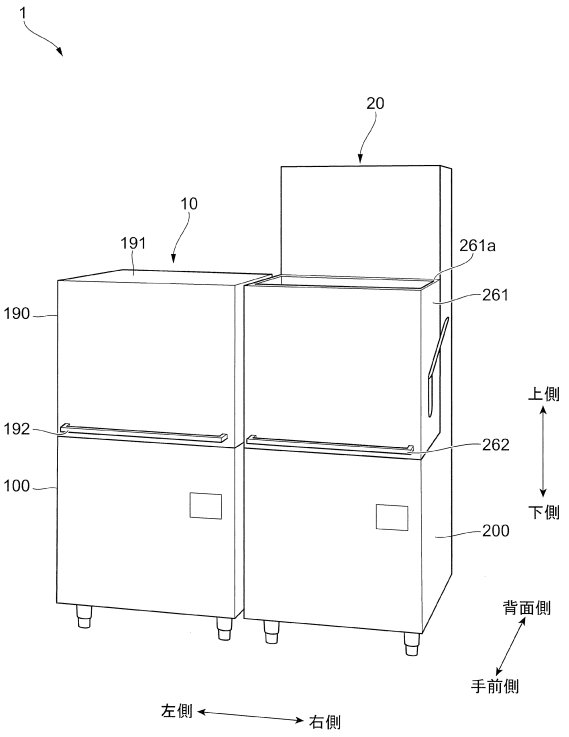
【図４】


20
260
263a
261B
261a
261T
261o
261i
240
261S
272
263b
263
271
261
262
263c
273
261c
200
21B
21
275
263a
231
230
232
250
上側
下側
左側
右側
背面側
手前側

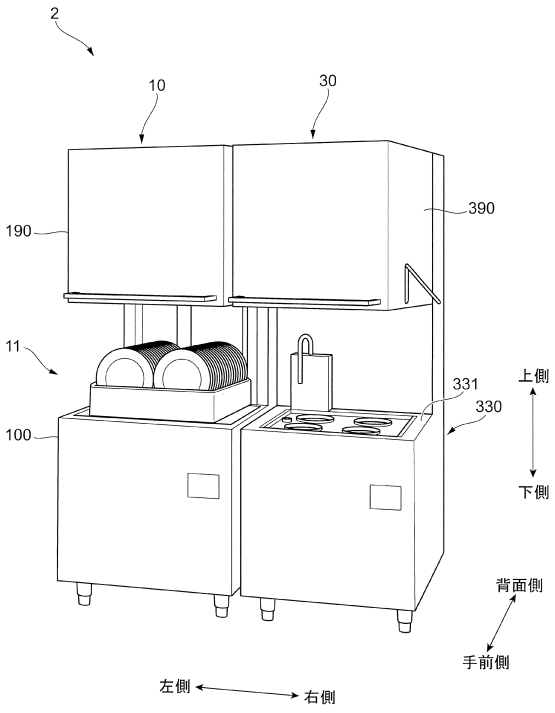
【図５】


20
261a
261T
261i
261o
261
240
241
261S
241
262
242
260
275
261c
261B
242
21B
21
231a
231
上側
下側
234
232
230
221
220
233
210
211
212
手前側
背面側

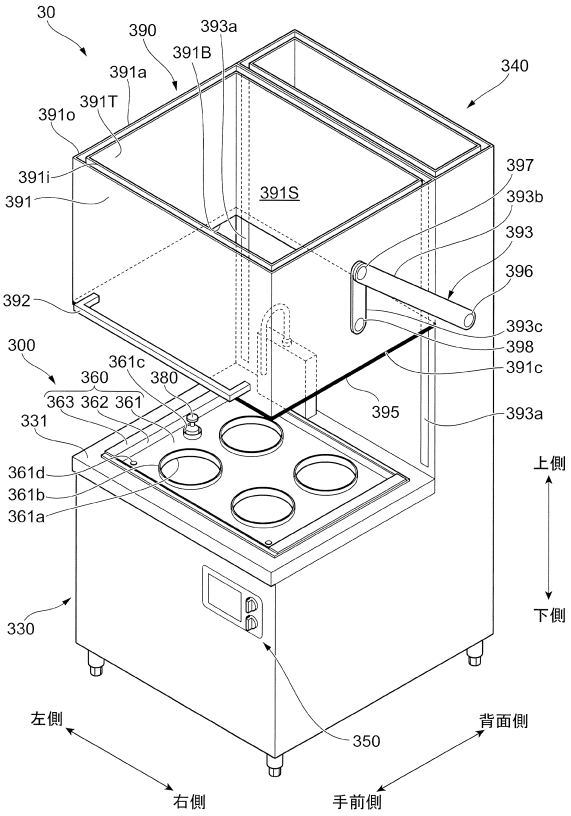
【図６】


1
20
10
191
261a
261
190
192
262
100
200
上側
下側
背面側
手前側
左側
右側

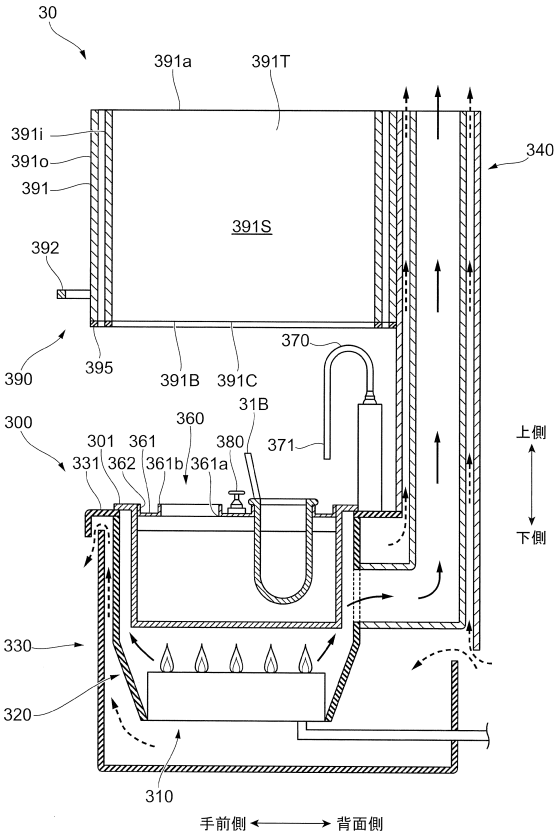
【図７】


2
10
30
190
390
11
331
330
100
上側
下側
背面側
手前側
左側
右側

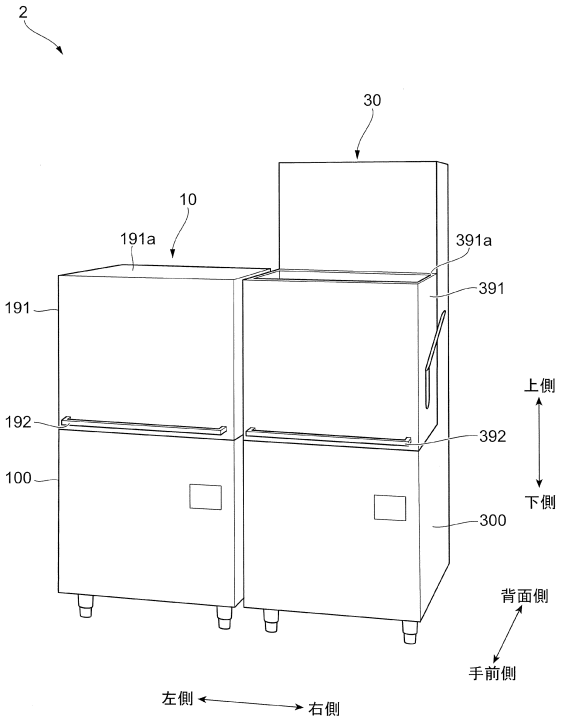
【図８】


30
390
393a
391B
391a
391T
340
391o
391i
391
391S
397
393b
393
396
392
393c
398
391c
300
361c
360
380
363 362 361
395
393a
331
361d
361b
361a
上側
下側
330
350
左側
右側
背面側
手前側

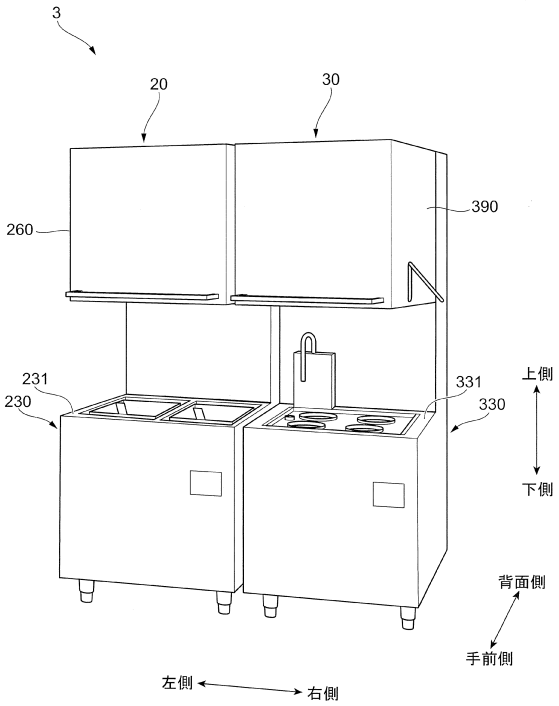
【図９】


30
391a
391T
391i
391o
391
340
391S
392
390
395
391B
391C
370
31B
300
360
301
361
380
371
331
362
361b
361a
上側
下側
330
320
310
手前側
背面側

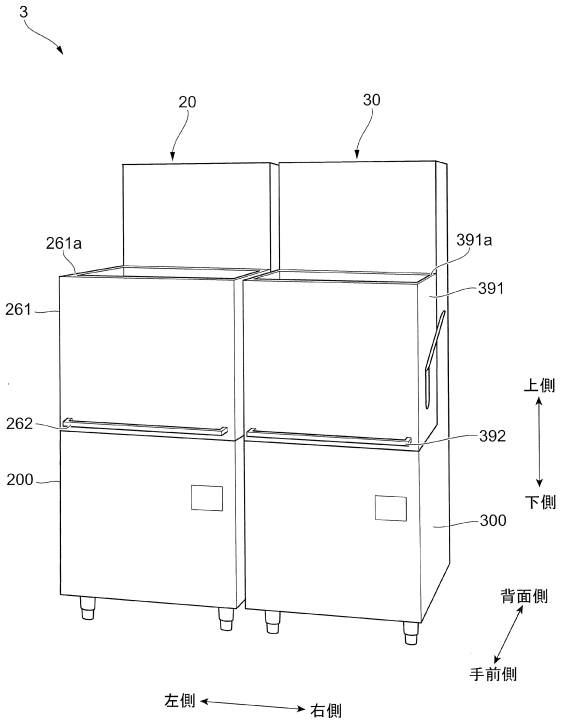
【図１０】


2
30
10
191a
391a
191
391
192
392
100
300
上側
下側
背面側
手前側
左側
右側

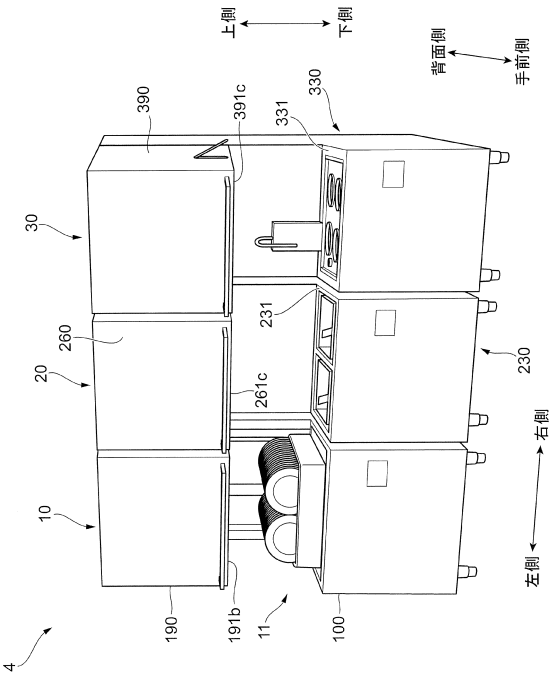
【図１１】



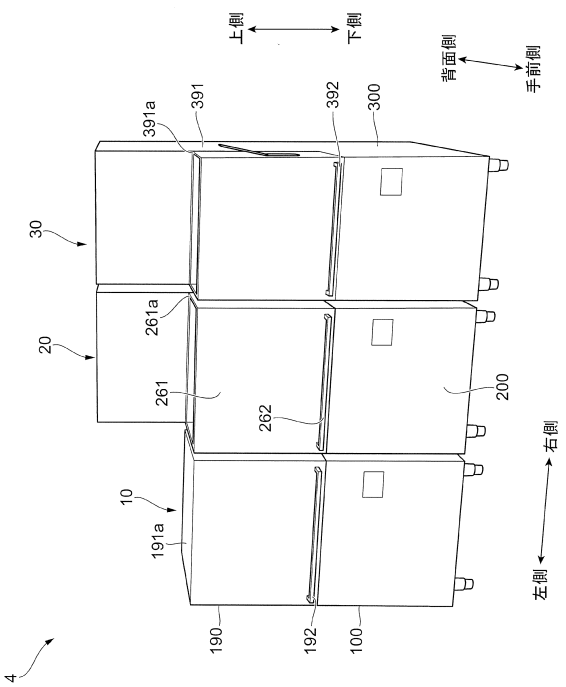
【図１２】



【図１３】



【図１４】



フロントページの続き

(51)Int.Cl.　　FI
　　A47L　15/42　　B

(56)参考文献　特開２００６－２３９０２４（ＪＰ，Ａ）
特開昭６４－０１５０６８（ＪＰ，Ａ）
実公昭４７－０３３８１０（ＪＰ，Ｙ１）
特開平１０－２９５６１４（ＪＰ，Ａ）
実開平０１－１３６３２８（ＪＰ，Ｕ）
特開平０６－１２１７１３（ＪＰ，Ａ）
独国特許出願公開第０４２０１２０９（ＤＥ，Ａ１）
特開平０８－０７１００４（ＪＰ，Ａ）
特開２０１４－１８０４５１（ＪＰ，Ａ）
特開２００９－２０８００４（ＪＰ，Ａ）
特開昭６３－０３５２２１（ＪＰ，Ａ）
実開平０５－０６９５４４（ＪＰ，Ｕ）
実開平０６－０４６２４１（ＪＰ，Ｕ）
特開平０５－３２９０６０（ＪＰ，Ａ）
中国実用新案第２０１１６７５４５（ＣＮ，Ｙ）

(58)調査した分野(Int.Cl.，ＤＢ名)
　　Ａ４７Ｂ　７７／０２
　　Ａ４７Ｂ　７７／０８
　　Ａ４７Ｊ　２７／１４
　　Ａ４７Ｊ　３７／１２
　　Ａ４７Ｌ　１５／４２