

## <参考1> 「じょうきげん/蒸気源」の概要

### 1. 特 長

#### (1) ランニングコストを大幅に低減

割安な夜間電力を利用することにより、燃焼式ボイラに比べ大幅なランニングコストの低減を実現いたしました。

#### (2) 厨房機器の変更が不要

調理者の方が慣れ親しんだ蒸気式厨房機器をそのまま使用できます。

#### (3) クリーンで安全

燃焼部分がないため、燃焼排ガスが発生しません。また、裸火がないため安全性にも優れております。

#### (4) 機器の取扱いに資格は不要

簡易ボイラであるため、ボイラ技士等の資格は必要ありません。

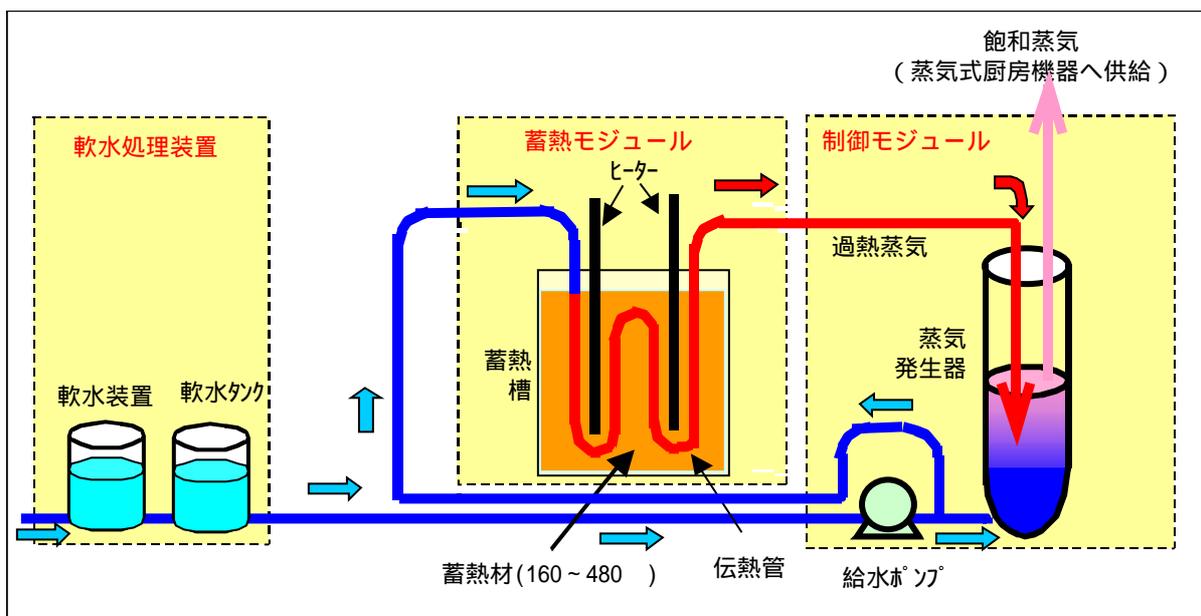
### 2. 価 格

1セット<sup>(注)</sup>で660万円

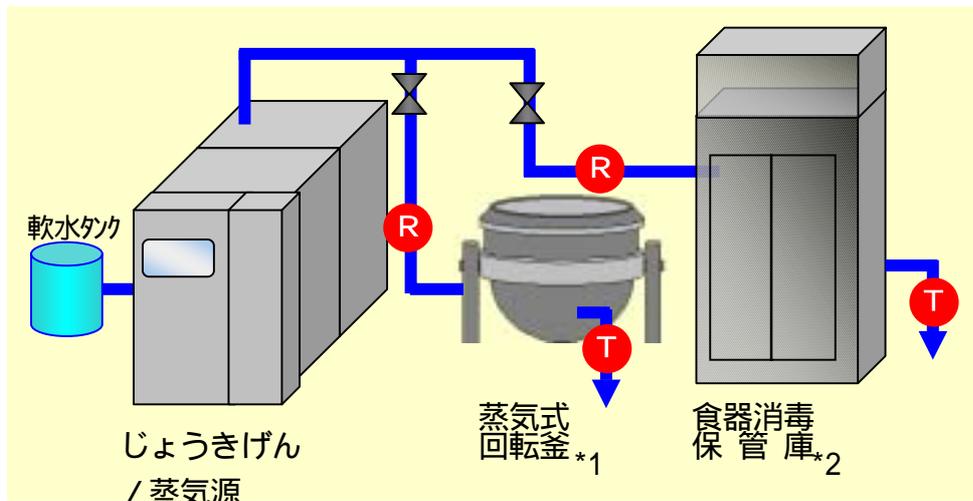
(注) 蓄熱モジュール2台(電気ヒーター容量 13.5kW/モジュール)、制御モジュール1台、軟水処理装置1台で構成する。1日に2,000食を調理する標準的な学校給食センターでは2セットが必要。

### 3. システム概要図

#### (1) システム全体イメージ



## (2) システム適用例



減圧弁



蒸気トラップ

### \* 1 蒸気式回転釜：

学校給食施設などで汁物を調理する釜。清掃の時などに前後に回転できることから回転釜という。蒸気を釜の二重底内に取り入れることにより加熱する。

### \* 2 食器消毒保管庫：

蒸気と熱交換した熱風により食器を消毒し、保管する機器。

## (3) システム写真



(4) 仕様

項目	仕様 (1セットあたり)
ボイラ種類	簡易ボイラ(電気式貫流ボイラ)
蓄熱モジュール数	2台
ヒータ容量	27kW
最大蓄熱量	228kWh
定格飽和蒸気圧	0.5MPa
最大蒸気出力	150kg/h
蓄熱温度範囲	160 ~ 480
最大換算蒸気量	300kg
出熱効率	73%以上(連続出熱の場合)
使用電源	3相 AC200V(50 または 60Hz)
外形寸法 幅 × 奥行 × 高さ	蓄熱モジュール 約 900 × 900 × 1430mm × 2台 制御モジュール 約 700 × 250 × 1230mm 軟水処理装置 約 210 × 400 × 710 mm