

電気式多機能加圧調理機「E-Jet」の開発概要

1 開発機の概要

学校給食センターなど大量調理を行う従来の厨房では、ティルティング・パンや回転釜などが用いられていますが、食材の加熱ムラや厨房内の温度・湿度に悪影響を与えるなど様々な問題がありました。

これらの解決を図るため、当社では、様々な調理を1台でこなす非常に便利なスチームコンベクションオープンの導入をお勧めしておりますが、大規模の調理施設では、多数のホテルパンが必要となり作業に手間がかかる問題や立体型の調理器のためカレーのような汁物料理は不向きという問題があります。

そこで、今回、スチームコンベクションオープンの弱点を補完するため、電化機器の持つ高い制御性と高効率であるという特徴を最大限に活かし、食材を加圧状態でムラなく加熱調理し、かつT・T管理（温度と時間の管理）が容易にできる平面型の電気式多機能加圧調理機「E-Jet」の開発をニチワ電機㈱と共同で行いました。

2 開発品の特徴

圧力をかけることで調理時間を大幅に短縮

圧力をかけることで、時間を要する煮込料理が、短時間で調理できるため、生産性が向上するとともに省エネが図れます。

煮崩れが減少し、歩留まりが向上

ヒーターの改良で加熱ムラが起こりにくく、焦げ付き防止のために食材を攪拌する必要が無いため、煮崩れが減少し、品質が向上するとともに、歩留まりが向上します。

涼しく働きやすい厨房環境を実現

機器からの排熱が少ないことに加え、調理中に発生した蒸気を完全に冷却し、放出することで、厨房内の温度・湿度に対する影響を抑え、厨房環境の改善が図れます。

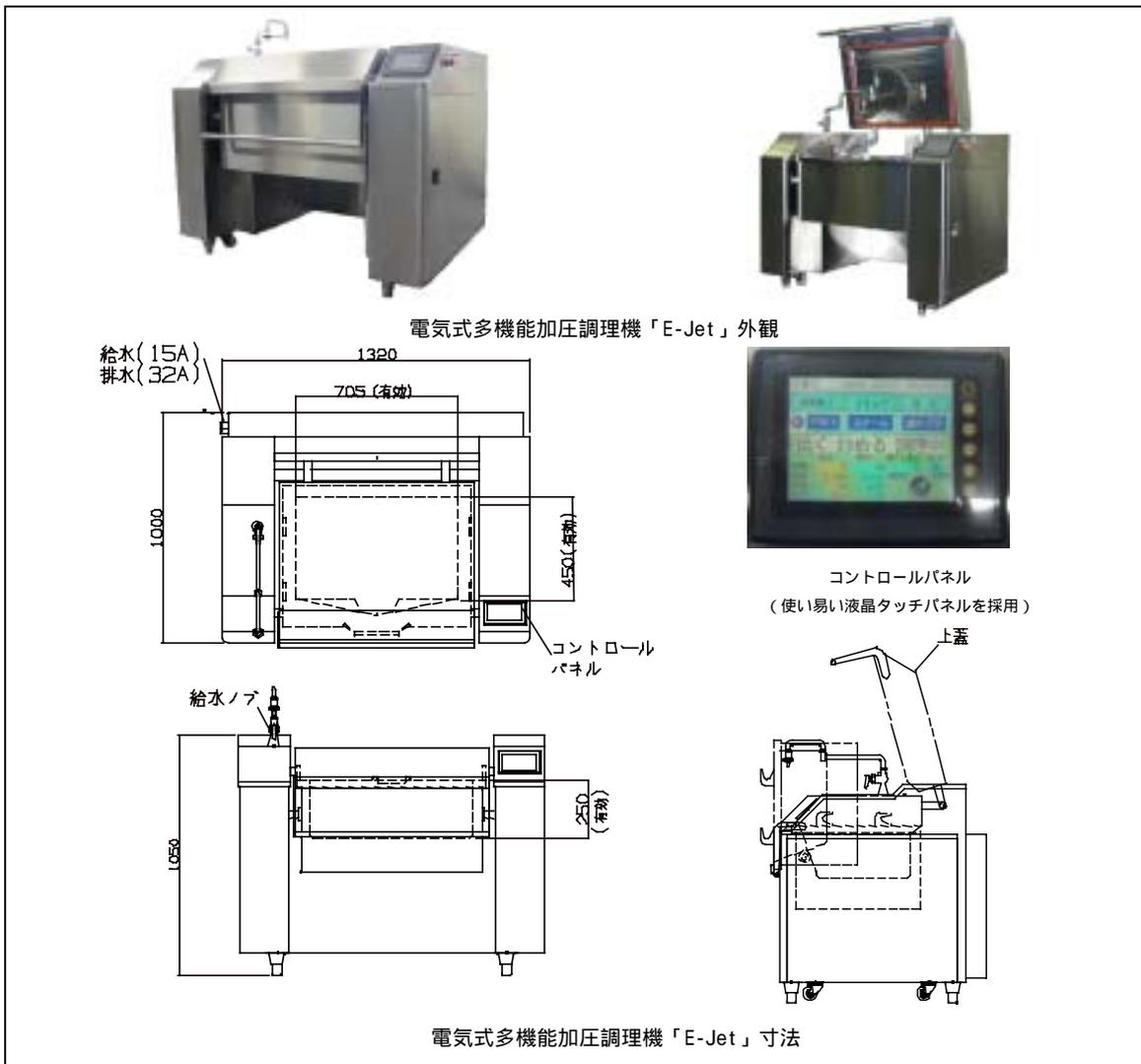
調理温度と時間の管理により確実な衛生管理が可能

これまで一般的な調理機器には搭載されてなかった芯温センサーなどのモニタリングシステムを標準装備することにより、T・T管理が容易で、確実な衛生管理が行えます。

3 開発機の仕様

- ・加熱方式：鍋底面ヒーター貼付加熱方式
- ・電気容量：三相 200V 15kW
- ・寸法：本体外寸：幅1320 × 奥行 1000 × 高さ1050mm
鍋内寸：幅705 × 奥行 450 × 高さ250mm
- ・鍋内容積：0.08m³（80リットル）
- ・製品重量：520kg
- ・圧力設定：0～42kPa（湯温98～108℃）
- ・機能：「煮る」をはじめ「茹でる」「炒める」「焼く」「揚げる」
- ・食数：250食（煮込料理）、100食（炒め物料理）
- ・販売価格：450万円（税抜）

4 開発機の概要図



5 開発体制

(1) 開発者

九州電力株式会社

住所：福岡県福岡市中央区渡辺通二丁目1番82号

代表取締役社長：松尾 新吾

ニチワ電機株式会社

住所：兵庫県三田市テクノパーク12-5

代表取締役社長：岡田 徹

(2) 開発期間

平成15年7月～平成17年3月

6 お問い合わせ先

九州電力株式会社	IRLキ-ソリューション部 技術サポートグループ	吉田 泰憲, 東 正和 TEL 092-726-1677
ニチワ電機株式会社	東京支店	西 耕平 TEL 03-5645-8751
	福岡営業所	中西 哲也 TEL 092-621-9001

以上