

低炭素社会に貢献する IH 機器

茨木 孝典 株式会社フジマック 製造本部 部長

要約 低炭素社会の実現に向け、エネルギー消費機器に求められる要件は低コスト、高効率、クリーン、安全性はもちろんのこと、よりいっそうの取り扱い易さや簡単操作によるエネルギー節減が求められる。かねてからその省エネ性や清掃性の良さ及び利便性等について優位性をアピールしてきたが、この時代において更にその特徴が生かされる IH 機器を改めて紹介したい。必要な時に必要な分だけ稼働して、必要の無い時は停止しておける。しかも、使用中の効率は非常に高いうえに清掃はとて簡単にできる。こんな都合の良い機器があればどれほど良いか…。実はこんな夢のような機器が存在するのである。次に紹介する IH 餃子焼き器がそれである。

1. 製品紹介

1.1 IH 餃子焼き器

「餃子で一杯」と思い、同時にオーダーした餃子がずいぶん遅れて出てきたという経験はどなたにもあるのではないだろうか。通常の餃子焼き器は1回に4人前か、それ以上の食数を処理する大きさの鍋で焼いている。しかも、鍋の数はせいぜい2つである。そのため、オーダーした時に、先のオーダーが調理中であれば、その調理が終わらないと次の調理が始められない。といった悪循環がこのロスタイムを引き起こす主な原因である。

これを解決する1個作り生産システムを実現するとともに、従来の機器が抱えている数々の問題を解決したのが IH 餃子焼き器である。

(1) 安定かつ優れた調理品質

この IH 餃子焼き器の最大の特徴は、安定かつ優れた調理品質である。そのカギを握っているのが IH 加熱方式であることと専用の餃子鍋である。専用の餃子鍋は、整磁合金を含む三層クラッド鋼でできている。整磁合金は、ある一定の温度（キュリー点という）に達すると磁性を失い、それにより自動的に IH 加熱が止まりそれ以上温度は上がらない。また、一定の温度を下回ると磁性を帯び始め、IH 加熱が始まる。この繰り返しによって、その温度を一定に保つ仕組みである。

そのため、この専用餃子鍋は従来機器のような温度調節器や温度センサーを必要としないばかりか、より正確で応答の早い温度制御と温度分布の均一性を実現している。このため安定かつ優れた調理品質を作り出しており、本質的な安全性も兼ね備えている。



写真 1 IH 餃子焼き器

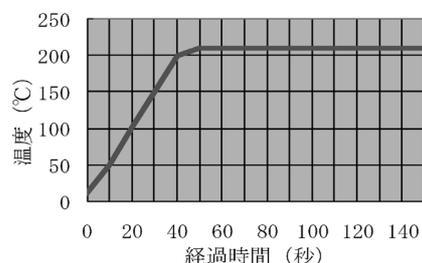


図 1 温度立ち上りイメージグラフ