

最新の電化厨房機器

小出 宏之 (こいで ひろゆき) タニコー(株) 技術管理部 次長

1. はじめに

総合厨房メーカーとして弊社はお客様の多様な要求に応えるためにガス機器、電気機器双方の特長を最大限に発揮することを主眼に製品開発を進めております。

近年、オール電化厨房の総合的なメリットが評価され、厨房設計の際に電気を熱源とした加熱機器を採用していただくお客様が増えています。

電化による厨房環境の改善、衛生面での優位性、高い安全性などが評価されて来ているためと、電力各社殿の継続的かつ強力なサポートによるものといえます。

機器の進歩も著しく、特に電気機器の制御性を発揮した高機能機器が生み出されています。

特に、加熱厨房機器の中で 蒸す、焼く、煮る、暖める、の基本的な調理や真空調理などの新方式の調理が可能なスチームコンベクションオープン（以下スチコンと称する）が様々な分野で活用されています。

スチコンはスチーマー機能と、熱風を庫内に循環させるコンベクションオープン機能の両方を兼ね備えた加熱調理機器です。スチーム、オープン、またスチームとオープン加熱をするコンビモードなどによって多彩な調理ができるため、あらゆる加熱調理をカバーできる調理器として飲食業界に欠かせないものとなっています。

また、HACCP 管理の必要性から、各種のデータを処理できる機能の付加が標準装備されて、より衛生面での重要性が求められています。

本稿では弊社で提供している最新の電化厨房機器として代表的な電気式スチコンの特長を中心に紹介します。

2. スチコンの特長

2.1 電気式スチコン等のシリーズ

弊社の電気式スチコンを容量・機能に大別して下表に示します。

| 分類 | 型式 | 段数 | 定格消費電力 | 内容 | 標準価格(¥) |
|---------------------|------------|------|---------------|-------------------|-----------|
| 小型卓上タイプ | TSCO-4EBN | 4 段 | 200 V-4.7 kW | 小型 4 段 卓上設置型 | 1,100,000 |
| 基本タイプ (ベーシックモデル) | TSCO-6EBN | 6 段 | 200 V-10.1 kW | 普及型 | 1,650,000 |
| | TSCO-10EBN | 10 段 | 200 V-19.0 kW | | 1,890,000 |
| デラックスモデル | TSCO-6EDN | 6 段 | 200 V-10.1 kW | フルカラー液晶 操作ナビ機能 | 1,920,000 |
| | TSCO-10EDN | 10 段 | 200 V-19.0 kW | | 2,230,000 |
| | TSCO-20EDN | 20 段 | 200 V-38.0 kW | | 3,830,000 |
| コンベクションオープン | TCO-4ET | 4 段 | 200 V-4.7 kW | ミスト式スチーム | 598,000 |
| 高速オープン | THSO-400MG | 1 段 | 100 V-1.45 kW | μ波+ガス熱風 | 798,000 |

※すべての機種に TT 管理用のデータ出力機能を持つ。