

第3のティルティングパン 「マルチ・ファンクション・クッカー “E-JET”」

西 耕平 (にし こうへい) ニチワ電機(株) 取締役営業本部長

1. はじめに

国内の厨房にステコンが登場し20年ほどになる。ステコンは、従来までの単機能な調理器とは一線を画くし「蒸す・湯がく・煮る・炊く・炒め風・揚げ風・焼く」と多彩な加熱調理を一台でこなした。しかも、経験と勘に依存した加熱調理の加減を、TT (Temperature & Time/温度と時間) による計数管理を可能にした革命的な機器であり、厨房システムの近代化に大きく貢献をしたといえる。本項では、ステコンに続く厨房の革命機として、従来の煮込み系調理に使用された、ティルティング・ブレイジング・パンやスープケトルに変わる、次世代の多機能加圧釜「マルチ・ファンクション・クッカー (Multifunction Pressure Cooker) “E-JET”」をご紹介します。

2. 「マルチ・ファンクション・クッカー (多機能加圧釜) “E-JET”」

正式名称「マルチ・ファンクション・クッカー (Multifunction Pressure Cooker/多機能加圧釜) “E-JET”」は、九州電力株式会社本店エネルギーソリューション部技術サポートグループと、当社、電気厨房機器専門メーカーのニチワ電機(株) 技術開発部、キッチンシステム総合コンサルティング室との共同開発で誕生した。

標準機器仕様は、本体外形寸法 1320×1000×1050、鍋容積 80 リットル (満水時)、定格電圧と消費電力は 3相 200 V 14 kW である。調理温度範囲は、30~320℃にて、茹でる・煮る・焼き・炒める調理をし、プラス、厨房の省エネに貢献する 110℃までの圧力調理と、E-JET (蓄熱調理) モードを標準仕様としている。また、従来の鍋釜では対応し辛かった、計量コントロールは



写真 マルチ・ファンクション・クッカー (多機能加圧釜) “E-JET”

ホテルパン 2/3 サイズ×2 としているので、ステコンのシステムとの連携が可能であるのと、料理の品質管理には不可欠な芯温記録機能も搭載されている。いわゆる、ステコン同様に、計数管理が求められる厨房システムの体系化に貢献できる仕様が標準搭載されているのである。因みに、釜の回転は電動式で自動であり労働環境改善にも貢献している。

3. 基本調理操作

開発の切っ掛けは、調理に時間がかかる煮込み系料理を、ステコン同様に温度と時間をコントロールすることで、鍋釜大量調理の近代化を目的としたことにある。また、煮込み系料理は、ソフトな食味の仕上がりが長時間調理が強いられるので、相当な労働力とエ