

# 厨房電化から食品工場電化への展開

## 電気回転釜導入による菓子工場電化 2 事例の紹介

相馬 隆之 三和厨理工業株式会社 営業部長

**要約** 回転釜は大量調理の厨房（学校給食・病院給食・福祉施設・社員食堂・セントラルキッチン等）で炒め物・茹で物・煮物・蒸し物・スープ・ソース等を調理する為に必要不可欠の万能調理器であり、従来熱源はガスか蒸気が主であったが労働環境・衛生・ランニングコスト面で問題がありこれらの問題の改善を目的に電化が進んでいる。食品工場でも加熱加工の熱源は主にガスか蒸気で大量調理の厨房と同じ問題を抱えており、食の安全が叫ばれる中その改善は事業者にとって急務となっている。本稿では弊社製電気回転釜の特徴と、この電気回転釜を菓子工場に導入し問題解決に大きな成果をあげた岐阜市の山中製菓様・姫路市の常盤堂製菓様の 2 事例を紹介し、併せて今後の展開を述べさせて頂く。

### はじめに

大量調理の厨房では従来熱源はガスか蒸気が主であったが労働環境・衛生・コスト面で問題がありこれらの問題の改善を目的に電化が進んでいる。特に大量調理に必要な不可欠の回転釜は排熱量が大きく電化したことにより室温が 25℃ 以下になった・火傷がなくなったとの調理員さんの声を頂き非常に喜んで頂いている。

一方、食品工場の加熱工程はというと大量に連続的に加工しなければならない関係上熱源はいまだにガスか蒸気がほとんどであり、工場の室温が 50℃ を超える例も珍しくなく労働環境・衛生・省エネの面で大きな問題を抱えている。

本稿では弊社製電気回転釜の特徴と食品工場の加熱行程の問題解決に大きな成果を上げた山中製菓様・常盤堂製菓様の 2 事例を紹介し併せて今後の展開を述べたい。



写真 1 電気回転釜 CSK-300

表 1

諸元 型式	外形寸法(mm)				釜寸法(mm)		釜容量	消費電力	電 源	最大電流値	質量(kg)
	間口	奥行	高さ	最大高	内径	深さ					
CSK-50	1230	970	850	1560	φ500	300	50L	12.0kw	3相200V	34.6A	200
CSK-80	1260	970	850	1740	φ650	300	80L	13.5kw	3相200V	39A	210
CSK-100	1350	970	850	1830	φ700	320	100L	15.3kw	3相200V	44A	230
CSK-150	1450	1030	850	1930	φ800	360	150L	21.6kw	3相200V	62A	270
CSK-200	1550	1080	850	2010	φ900	390	200L	27.0kw	3相200V	78A	305
CSK-300	1928	1250	1000	2360	φ1100	450	330L	45.0kw	3相200V	130A	480

## 1. 弊社製電気回転釜の紹介

### 1.1 回転釜の概要

#### (1) 釜形状と材質

釜形状は攪拌しやすい半球型でありメンテナンス性の良さと熱伝導性を考え釜底材質は SUS304 と鉄のクラッド鋼を採用している。

#### (2) ヒーター

シーズヒーターをアルミでモールドしたものを 9 個釜底の曲面にあわせて固定している。

これにより広い加熱面積と均一な加熱温度を得ることが出来、結果として調理の際焦げ付きにくい。