

安全・高機能ハイブリッドオーブン 「インテグラルオーブン」

砂川 雅一 滝川工業株式会社 営業部 第二営業課 係長

要約 洋菓子製造、特に微圧蒸気を併用する商品（プリンなど）の製造については、湯煎方式が一般的であるが、火傷などの労働災害、お湯を製造・供給するための設備とその管理等、ユーザー側から見ると安全面および費用面で色々とうずらわしい点があった。今回紹介するインテグラルオーブンは複数の熱源を使用することで、安全かつ安定した生産を可能としている。

1. はじめに

食品製造現場で重要視される項目で、「作業時の安全性確保」と「均一な品質を保つ」点を挙げることに誰も異論はないであろう。従来、洋菓子の製造、特にカスタードプリンやチーズケーキの製造においては、ガス式のオーブンが標準的に使用され、熱源であるガスの管理や製造スタッフの安全性確保に頭を悩まされてきた管理部門の方も多いことと思う。

弊社では自動連続式蒸し機を開発して以来、安全で安定した生産を可能にする食品機械を追求してきた。その中でユーザーのニーズに応じて開発したのが、インテグラルオーブンである（写真1、図1）。

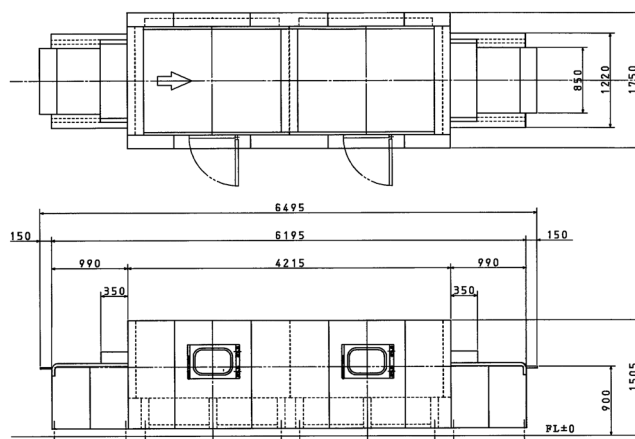


図1 インテグラルオーブン（展示機）外形図



写真1 インテグラルオーブン（展示機）