



電化厨房の未来をクリエイトする

三和厨理工業株式会社

会社紹介

1972年船舶用厨房機器の製造を開始、その後船舶用調理機器で培った技術をベースに業務用厨房機器分野に進出し、2001年電気回転釜の製造を開始、従来の回転釜に比べ厨房環境の改善、操作性の向上が可能になり、学校給食センターを中心に食品工場などのユーザー様に多くのご指示をいただいております。

昨今では、厨房機器の技術を活かし、加熱工程を要する工場への納入も行い、食品以外の加熱用機器としてもお客様にもご好評いただいております。

電気回転釜の特徴

● 安全な作業環境の提供

調理員が釜に近づいて調理作業を行えるようになり、火傷の危険性や腰への負担が軽減されるメリットがあります。

● 空調負荷・換気負荷の低減

熱の放出量が少なく、厨房内の温度上昇を抑制します。
また、調理分量やメニューに応じた微妙な出力調整により無駄な加熱エネルギーロスを低減します。

● 均一な加熱を実現

広い加熱面積をもつアルミモールドヒーターにより温度ムラや焦げ付きの少ない調理が可能

● 省エネ調理が可能

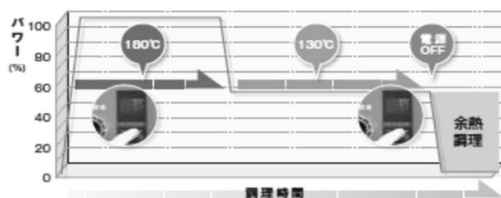
電気回転釜は、180℃を超える高火力により、高温で旨みを閉じ込めるとともに、炒め物などの調理時間短縮を可能にします。さらに、「上手に賢く」使用することで、省エネルギーに貢献する調理を行うことができます。

【熱量比較の一例】

200L 回転釜の調理状態および通り管のある設置状況 (蒸気圧 0.3MPa)

熱源方式	エネルギー消費量
電気式回転釜	5,456.7 kcal/台
ガス回転釜	15,824.0 kcal/台
蒸気式回転釜	35,188.6 kcal/台

調理中に温度設定を下げ、早めの電源オフで余熱調理

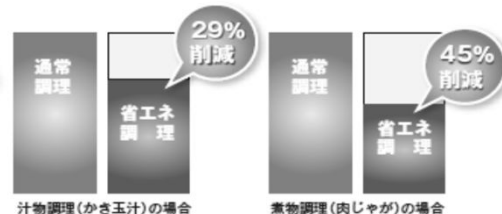


このテストでは・・・調理の途中で、設定温度を 180℃から 130℃に下げ、早めに電源を OFF にして、余熱を活かして調理しています。

エネルギー削減計測結果

汁物調理で 29%、煮物調理で 45%、エネルギーを削減できました。

その結果



電化厨房の未来をクリエイトする

三和厨理工業株式会社

連絡先

三和厨理工業株式会社
住所 静岡県静岡市清水区袖師町737番地
TEL: 054-364-7178
e-mail: t-soma@sanwachuri.co.jp
担当者: 相馬 隆之