

「煮る・焼く・蒸す・揚げる」を納め続けて18年 ハイデック(株)の客席電化ライフ

中山 慎悟 (なかやま しんご) ハイデック(株) 本社営業部

ハイデックは、本来変圧器メーカーであり現在では変圧器は本より各種電源装置・産業用電磁誘導加熱を製造・販売しております。その変圧器を用い昭和62年、旧社名 日工(株)時代に、低周波電磁誘導コイルの開発を完成させ、世に電磁フライヤー・電磁グリドルという物を送り出したのが、「食」の世界との出会いである。

以来、低周波電磁誘導コイルを各メーカーに出荷させて頂く中、ハイデックとして、関西電力(株)様との出会いで様々なテーマを頂き開発してきました。その大きなテーマが「客席電化」である。基本的な設計・開発主旨を一般のユーザーが加熱調理する際の安全性を重視し取組んだ。そしてまず、世に送り出したのが冒頭で述べた低周波電磁フライヤー・低周波電磁グリドルである。

1. 低周波電磁フライヤーテーブル

ハイデック商品名「楽天家」、昭和63年に初めて客席で串に刺した生の食材を揚げる「電磁フライヤーテーブル」を開発した。電磁フライヤーの三つの特徴を最大限に生かしたのがこの商品である。

まず

- ① パイプに誘導電流を流し、金属を発熱させる原理により、整流という対流が生じる。その結果、揚げ部位の温度とパイプ下位の温度が分かれ、クールゾーンが出来ます(図1)。客席では、ビール等のこぼしの心配が有るが、底面では50℃～80℃程度の温度で沸点以下である為、油ハネが起らない(図2)。
- ② 低周波電磁フライヤーの特長として、低周波誘導加熱は加熱パイプの温度が260℃程度で300℃を下回る温度であるので、油の酸化が大変遅く長持ちする。それにより油のコストをガスやシーズヒーターの半分近くに抑える事が出来る(図3)。

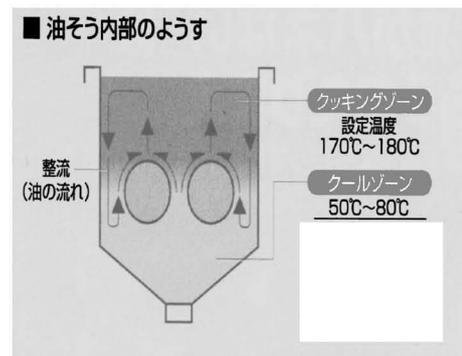


図1 フライヤー油槽

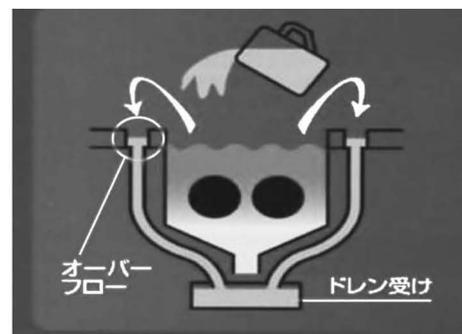


図2 フライヤー油槽図

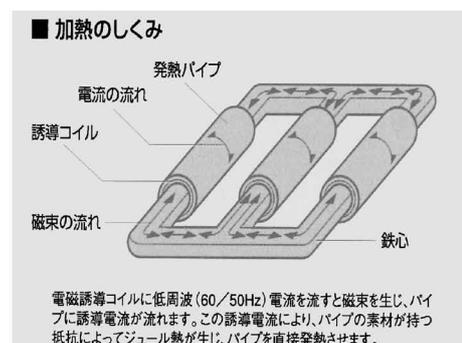


図3 フライヤーコイル