

最高レベルの節電を実現 高性能ゆで麺器

1 仕様

表 1 開発品の仕様

型式		ENBH-C46CT
用途		生ラーメン 冷凍ラーメン、冷凍うどん、冷凍そば
ゆでカゴ数		6
湯量		31.7ℓ
外形寸法	間口	450mm
	奥行	600mm
	高さ	800mm
電気仕様	定格電圧	3相200V
	定格消費電力	12kW(6kW×2本)
	出力調整範囲	0~100%、1%単位
	一次側最大電流値	34.7A
本体質量		46.8kg

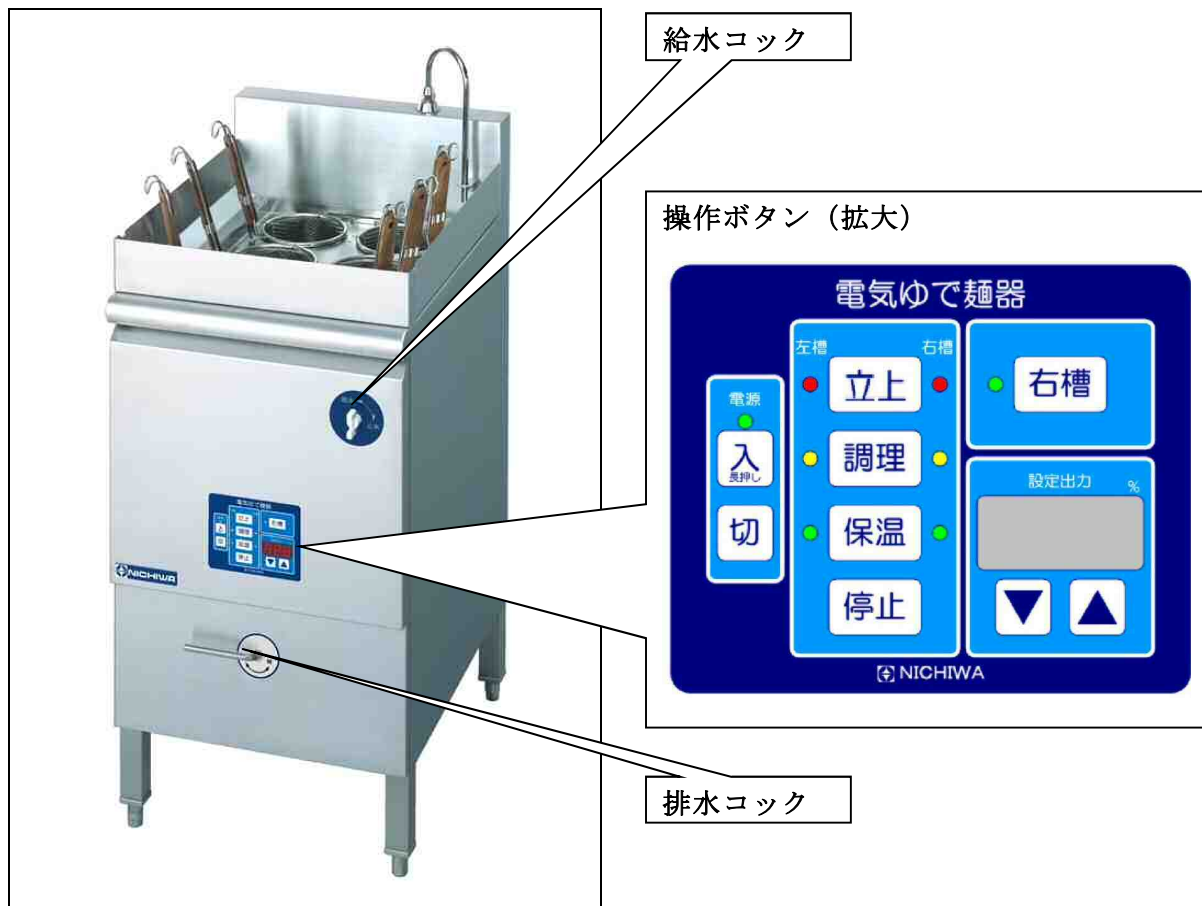


写真 1 開発品の外観

2 主な特長

① 手間なく麺をほぐしムラなくゆで上げ

箸でかき混ぜることなく麺がほぐれるため、手間が省けるうえ、ムラなくゆで上がります。

ア ヒーターカバー(特許登録済)

湯の上昇流により麺を浮き上がらせる単孔をゆでカゴ中心位置に、麺を回転させる 3 連孔を偏心位置に配置しました(図 1)。

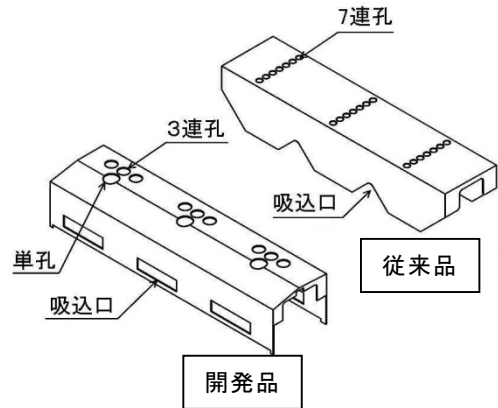


図 1 ヒーターカバーの形状

これにより、ゆでカゴ内で麺が浮いて回転します(図 2)。

イ 加熱出力調整機能

(ア) 調理出力の設定

調理される麺の種類(生ラーメン、冷凍、うどんなど)や太さ、量に応じて、最適な湯の対流となるよう、「調理」ボタン(写真 1)の調理出力を設定できます(表 2)。

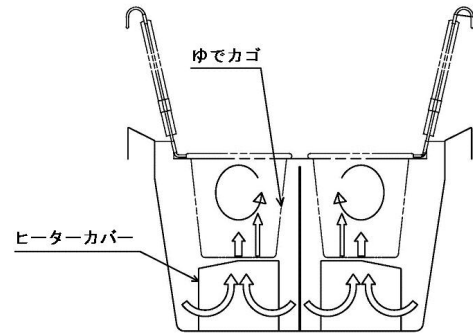


図 2 湯の対流

表 2 設定出力の例(網掛部の出力を設定可能)

状態	例 1 生ラーメン調理向け		状態	例 2 冷凍うどん向け	
	左槽	右槽		左槽	右槽
立上	100%	100%	立上	100%	100%
調理	50%	50%	調理	100%	100%
保温	湯温94℃調整制御		保温	湯温94℃調整制御	

(イ) 調理出力の微調整(写真 1)

「▼▲」ボタン(写真 1)で前記調理出力を微調整できます。

② ランニングコストを削減(特許登録済)

注文の少ない時間帯には、「右槽」ボタン(写真 1)により右槽のみ「調理」とし左槽を「停止」とする片側湯槽での調理(特許出願済)を可能とすることで省エネを図り、ランニングコストを従来品に比べ、生ラーメン調理時に約 4 割、冷凍うどん調理時に約 2 割削減できます(1 日 14 時間稼働のうち両槽調理 4 時間、片槽調理 4 時間、保温 6 時間として試算)。