

「業務用厨房向け電気式ゆで麺器」の概要

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
税抜価格 (税込価格)		468,500円 (491,925円)

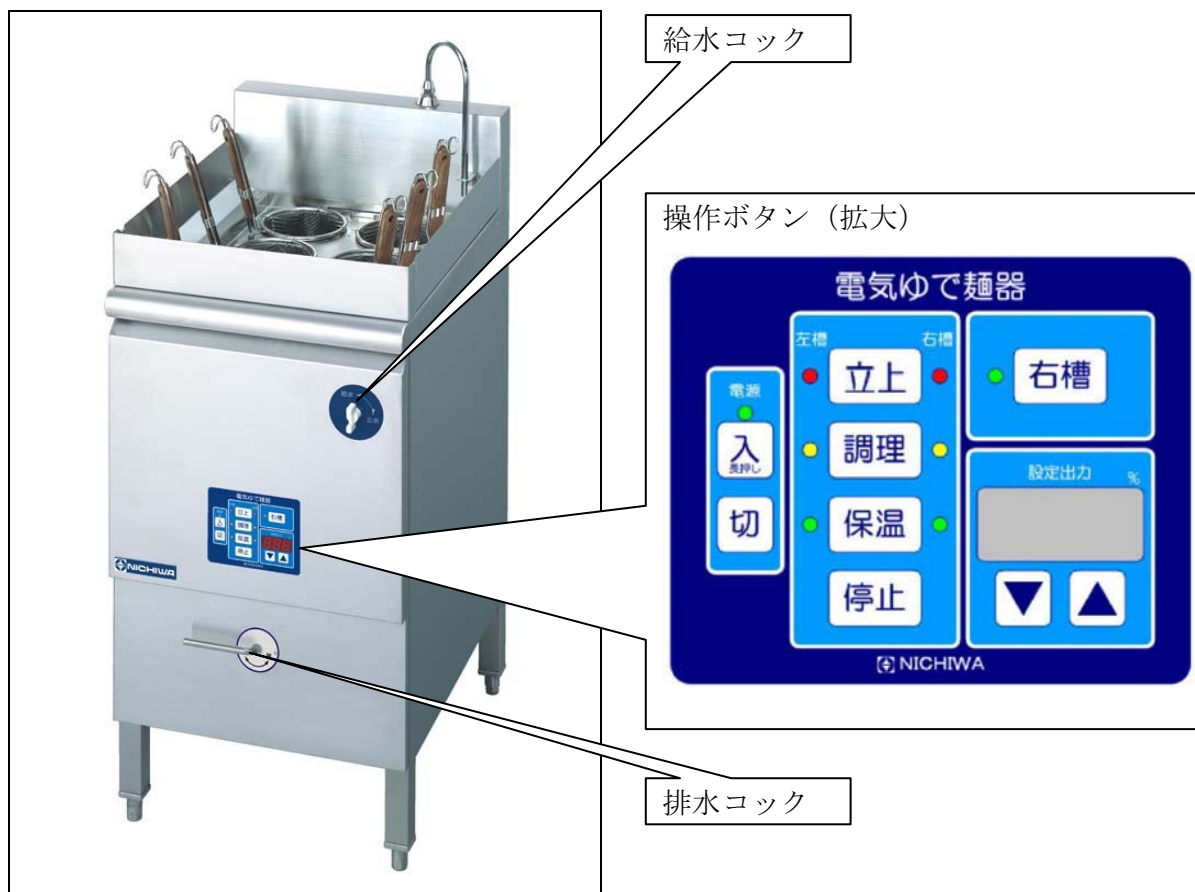


写真 1 開発品の外観

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（特許出願済）

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）。

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）。

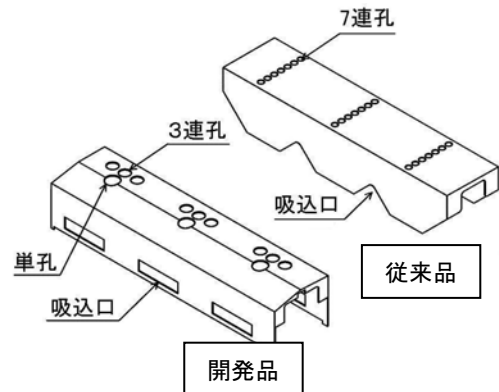


図1 ヒーターカバーの形状

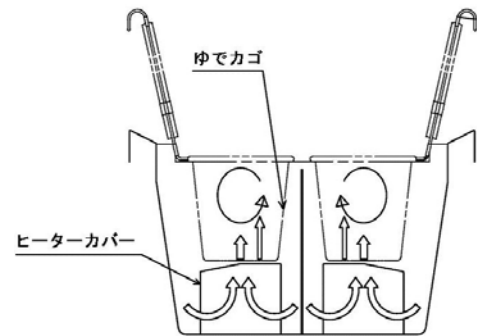


図2 湯の対流

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

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）。