

研究チームの紹介コーナー

エネルギー応用研究所  
お客さま技術グループ 業務電化チーム

当チームは、経済的で快適な電化厨房の普及促進を支援するために、衛生管理、作業環境の快適性、人件費の抑制や省エネルギーの観点からシステムや機器を開発しています。

また、電化の優位性を確立するための各種評価技術の確立に取り組んでいます。

メンバーは、山内チームリーダー以下4名で構成されています。



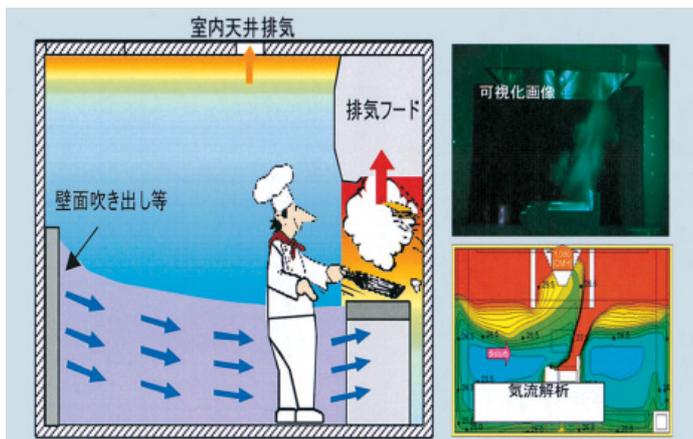
左から：柴田、藤田、山内チームリーダー、森

ここでは、私たちが最近取り組んでいる業務のトピックスを紹介します。

1 業務用店舗向けの厨房機器の評価・開発

(1) 電化厨房システムの開発推進

燃焼排ガスのない電化厨房の特長を活かした、快適で省エネルギーとなる電化厨房換気システムを、気流解析手法(CFD)を用いて開発し、検証・評価しています。



第1図 電化厨房の最適換気システム

(2) 電化厨房用機器の開発

他熱源からのシフトによる電化厨房の普及促進を強力に支援できる機器の開発を進めています。これまでに、学校給食向けIH連続炊飯システム「炊飯マイスター」(日刊工業新聞社主催 第17回読者が選ぶネーミング大賞 ビジネス部門第3位受賞) 学校給食向け連続フライヤー「コンピネーションフライヤー」、多店舗展開企業向け電気式ピザ窯「エレフォルノ」を開発しました。



第2図 IH連続炊飯システム「炊飯マイスター」

2 電化厨房実験棟の新設

電化厨房の普及拡大に向けて研究開発・試験評価を強化するために、電化厨房実験棟を新設しました。実験棟では、ヒートポンプを活用した高機能機器の開発や、換気空調・給湯を含めたシステム全体の省エネルギー評価を実施します。具体的には、電化厨房を模擬し、省エネ型低換気量排気フードシステムの開発・評価や、給湯機・厨房機器の開発を進めます。



第3図 電化厨房実験棟