



中部電力

400リットル級大型回転釜

千人分の炒め物調理が一度に出来る回転釜です

背景・目的

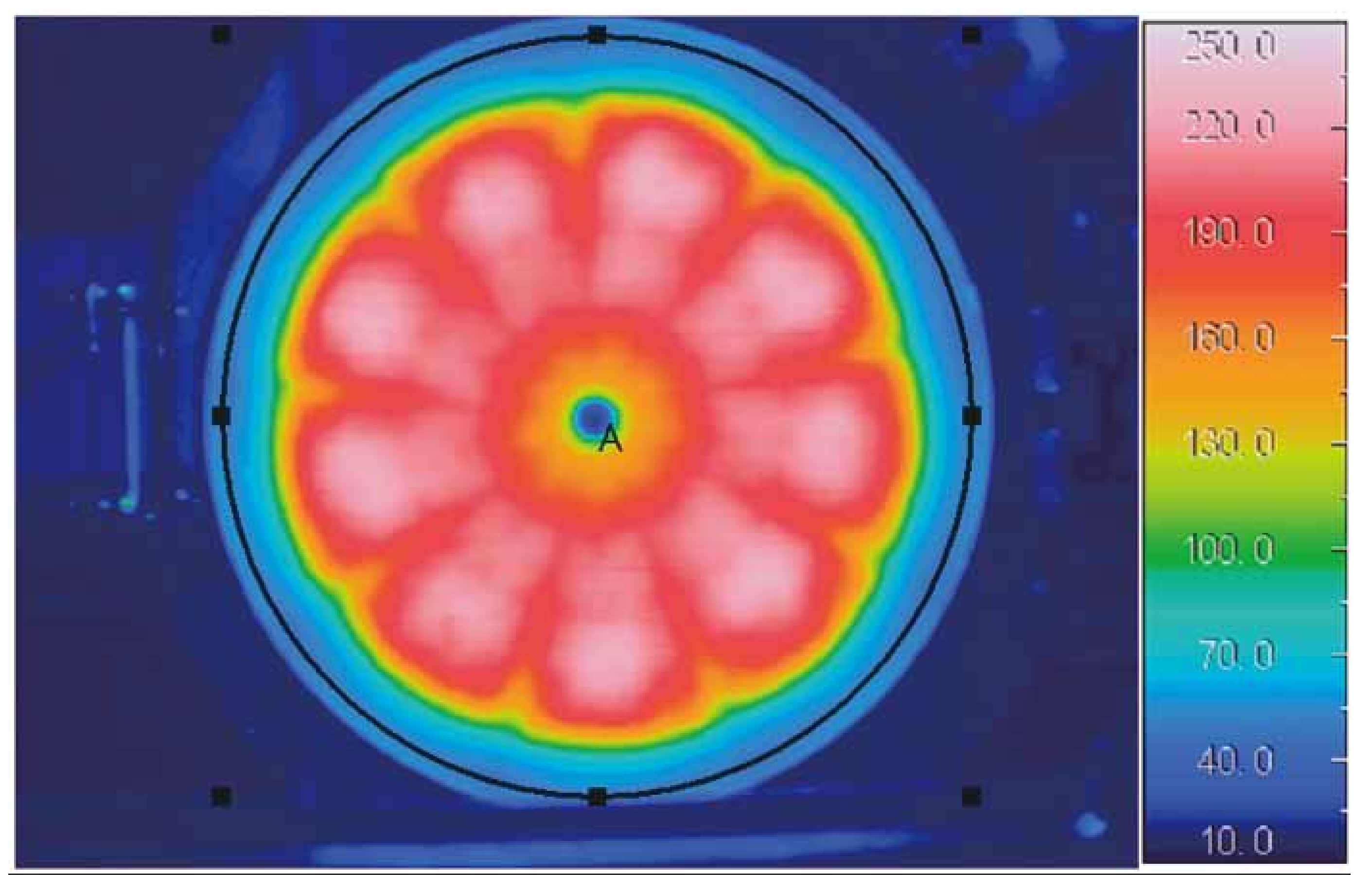
- 回転釜は学校・病院給食の厨房において炒め物、茹で物、煮物調理に使用する調理器です。近年、衛生面、労働環境の優位性から電気式回転釜が採用されるようになりましたが電気式の容量は300リットルが最大でした。大型化により調理作業にスケールメリットが出ることから、今回、400リットル級の電気式大型回転釜を開発しました。

特長

- 炒め物調理ができる釜底温度
- 作業性の良い釜形状
- 高い安全性
- 均一加熱

用途

- 学校給食
- 病院給食



釜底発熱の様子（熱画像）

開発者のひとこと

調理者の方が安全・快適な作業が行える調理器を開発しました。具体的には、攪拌作業する際、腕やお腹の接触しやすい釜縁の温度を低く抑えるとともに作業がしやすいよう大口径・浅底の釜形状にしました。