

風味一番（赤外線連続焼成機）

カーボンファイバーの光！ 焼き加減を自在に コントロールできます

背景・目的

- あられ・せんべい工場では、焼き網コンベアに乗せた生地をガス直火（シュバンクバーナ）で焼き上げる連続焼成機を使用しています。
あられ・せんべい生地の焼成には高火力が必要であり、電気ヒータでは十分な火力が得られないため、ガスと同等に焼き上げることができませんでした。工場で働く人たちは、美味しいあられ・せんべいを作るため、熱い環境の中、頭からの作業着を被って作業しています。

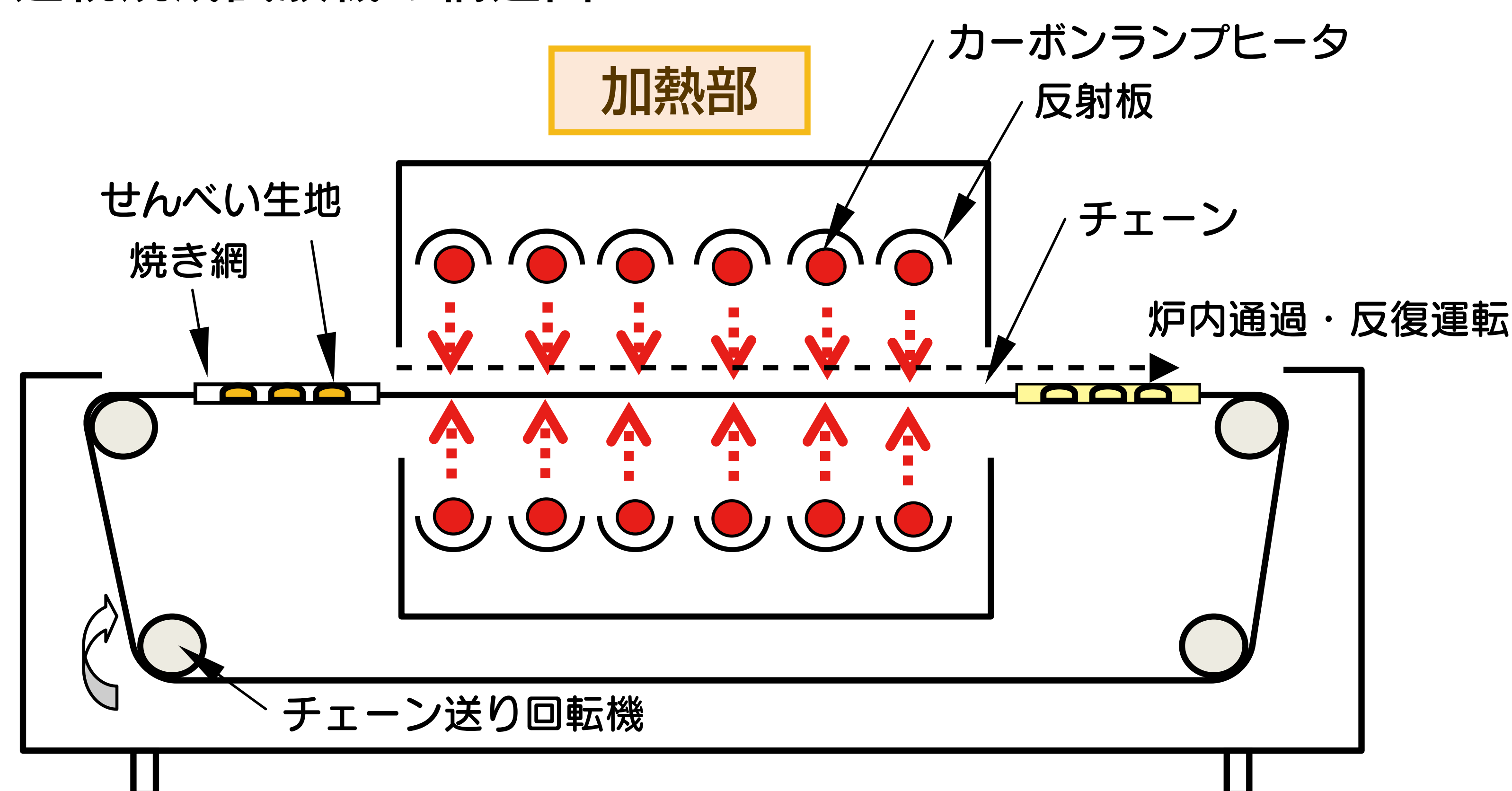
特長

- 燃焼排ガスが無いので、快適な作業環境を実現できます。また、換気・空調負荷も低減できます。
- 火力調整が、ヒータ出力をダイヤル式で調整するので、出力制御が容易にできます。
- 早く焼けるので目減りが少なくなり、しかも綺麗な焦げ目に焼き上げられます。
- 火力の出力調整により、食感の焼き分けが容易にできます。

用途

- あられ、せんべい、えびせんべい、クッキーなどのお菓子の焼成
- 温野菜の焼成
- うなぎ、さばなどの魚貝類の焼成
- 牛タン、ステーキなどの肉類の焼成

連続焼成試験機の構造図



開発者の ひとこと

ふっくらと軽い触感に焼き上げるには、強い火力で短時間に焼く必要があり、私の中では新発見でした。また、ガスと同等の焼き具合にするには、若干弱めに火力調整する必要があり、電気式の出力調整機能をとともありがたく思いました。