

# 電気式自動たまご焼き機の導入による職場環境の改善

お弁当惣菜を製造するこの工場では、ガスを熱源とするたまご焼き機を使用していましたが、輻射熱などで特に夏場の作業場の暑さは大変なものでした。

そこで、従業員に快適に働いてもらうために電気式の自動たまご焼き機を導入しました。たまごを焼く部分でしか熱が発生しないので、周囲が暑くならず快適に作業が行えるようになりました。

また焼き上げ温度を自動的に制御でき、誰にでも常に均一なたまご焼きができるようになりました。

タンク内で予め40℃前後に温めた材料をプレート上に流し込み、ローラーで巻き上げた後、成形箱でプレスします。温度は通常焼き上げが130～150℃、プレスが100℃。材料の分量や温度が自動的に制御されるので、作業の省力化・効率化に役だっています。ここでは形を整えるなどの補助作業のため若干の人手をかけていますが、もちろん無人化も可能で、熟練の職人でも1時間に20本程度しか焼けないといわれるだし巻き卵を、約350本製造できます。

## 改善効果

- 輻射熱がなく、作業場が暑くなりません。
- 生産性が向上しました。(作業時間の短縮)
- 誰でも容易に焼くことができるようになりました。

## 設備概要

- 加熱方式:抵抗加熱
- 使用電力:200V40kW
- 処理能力:350本/h  
(だし巻き、ロール巻き 300g/本)

