



## 弁当製造工程への連続式IH炊飯システム導入

事例  
8

現在、食品加工における炊飯は、大量製造のため、連続式の炊飯装置が導入される傾向にあり、その熱源はガス式が多く採用されています。しかし最近では電気式の技術が向上し、IH炊飯システムでは、非常に高い熱効率を有し、火力もガス式に劣りません。

この工場では、連続式IH炊飯システムの導入により、電気式ならではの操作性の良さから、生産性の向上を図ることができました。また、輻射熱の発生が少なく、燃焼ガスがないため、作業環境の改善とともに、HACCP対応による衛生管理が容易に行えるようになりました。さらに、前後の工程と合わせた自動化がしやすく、弁当製造に求められる24時間体制の出荷調整が可能となりました。

### 改善効果

- ▶ 手動の火加減調整がないため、操作性が飛躍的に向上しました。
- ▶ 多品種なお飯製造にも、簡易な設定で対応可能です。  
(ボタンひとつで誰でも同品質のお飯が炊けます。)
- ▶ 空調設備やダクト設備の費用が低減しました。

### 設備概要

- ▶ 炊飯釜  
13kW×16台  
(4万～5万食/日の炊飯能力)

