

# お弁当工場へのIH炊飯システムの採用

コンビニエンスストア向けに弁当などを製造・販売するこの新設工場では、連続式IH炊飯システムを導入しました。IH炊飯システムは、操作性、制御性に優れていることに加え、排ガスやすすが発生しないため食の安全性に配慮したHACCP対応の新工場のコンセプトに合致したことが導入の決め手となりました。

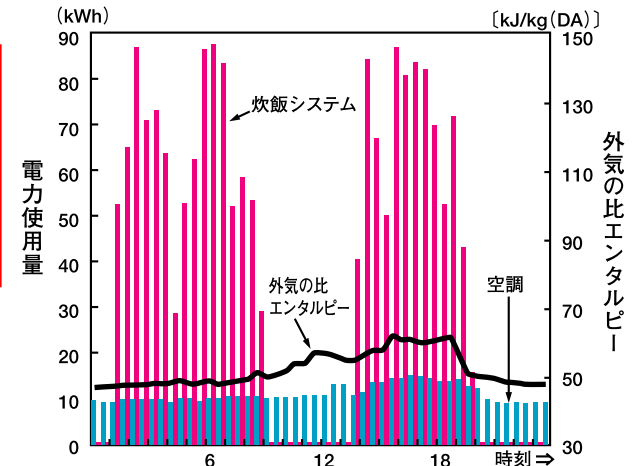
採用した同システムは、連続式でありながら、炊飯釜を個々に制御できることから、多品種少量生産と作業効率向上の両立を図ることができました。

## 改善効果

- 同時に多品種の炊飯が可能
- ボタン1つで同品質の炊飯が可能
- 釜の温度管理が容易
- 空調負荷の低減
- 排ガス、すす発生抑制
- 1つの釜が故障しても残りの釜で炊飯が可能
- 通年で快適に温度が保たれることによる労働環境の改善

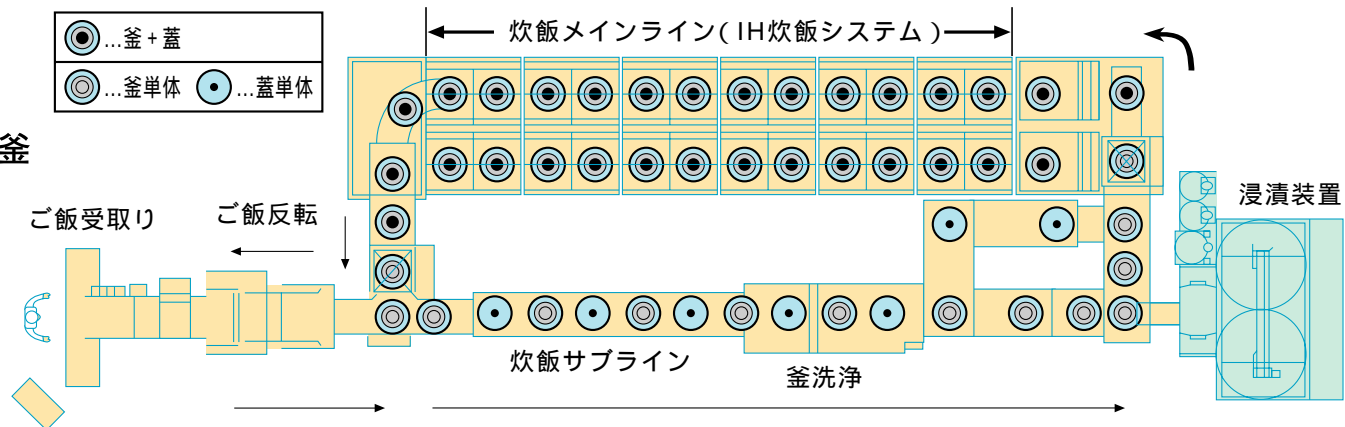
## IH炊飯システムと炊飯室内空調の電力使用量

炊飯室内空調の電力使用量は、外気の比エンタルピーに影響されるものの、IH炊飯システムの電力使用量の増減(生産量の増減)には影響されません。



※ 炊飯室面積：約110m<sup>2</sup>、  
測定システム：IH炊飯システム(16釜)、空調設備(冷房能力：73kW)

## システム図



## 設備概要

- 炊飯能力：精米重量7kg/釜  
(炊きあがり約16kg)
- 炊飯時間：24分/釜
- 電気容量：13kW/釜