

8

食品加工工場への 電磁式お好み焼き機の導入

この工場では、1日に約2,000枚のお好み焼きを生産しています。従来のガス燃焼式お好み焼き生産ラインでは製造室の作業環境は、お好み焼き機からの放射熱が従業員の頭部・腹部に影響し、空調設備・換気設備はあるものの過酷な環境となっていました。

そこで、作業環境の改善とともに省エネルギー化を目的として、電磁式お好み焼き機を導入した結果、安全で快適な作業環境が実現できました。また、放射熱が少なく、燃焼ガスも発生しないため、空調設備・換気設備の負荷も大幅に削減することができ、製造コストも低減できました。

改善効果

○LPガス燃焼式と比べて

・年間エネルギー使用量

製造室の空調設備と換気設備40%低減

お好み焼き製造26%低減

・年間CO₂排出量40%低減*

・作業環境を改善(従業員の熱ストレスの低減)

・電気制御により、加熱出力等を正確かつ速やかに調節可能で操作性が向上

・メンテナンス費用、時間を低減

設備概要

○電磁式お好み焼機

・製造能力 お好み焼 300枚/h

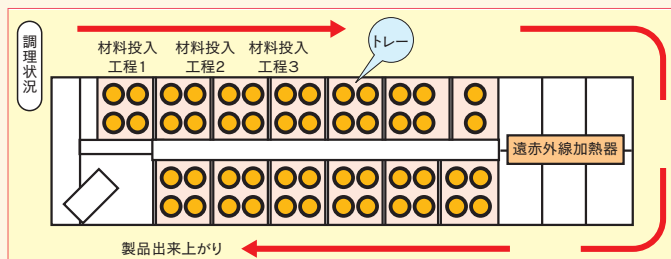
・電気容量 200V 50kW (IHヒーター:2.5kW×20台)

200V 22kW (遠赤外線ヒーター:2kW×11台)

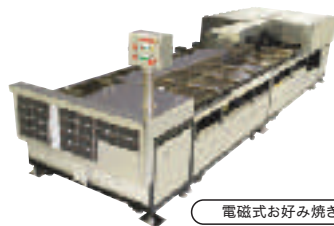
・トレー 20枚

※ 電力のCO₂排出係数:0.555kg-CO₂/kWh

LPガスのCO₂排出係数:3.00kg-CO₂/kg



システム図



電磁式お好み焼き機