

これからの時代、

やっぱり
電気でっせ!



電化厨房機器等
— IH調理器 —

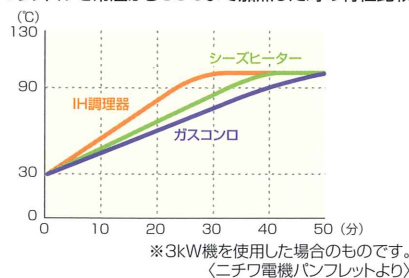
IH調理器

立ち上がりが早く、ハイパワーで高効率。 バリエーションも多彩な「IH調理器」

特徴1 立ち上がりが早くスピーディに調理

鍋自体が発熱して加熱調理を行なうため、立ち上がりが極めて早く、スピーディな調理を実現します。

■ 水15リットルを常温から90℃まで加熱した時の特性比較



特徴2 ランニングコストの低減に貢献

燃焼排気がないので換気量がすくなくて済み、換気・空調コストの低減に貢献。また、排気ダクトが不要なケースもあり、空調設備費が軽減できます。

特徴3 調理のマニュアル化が容易

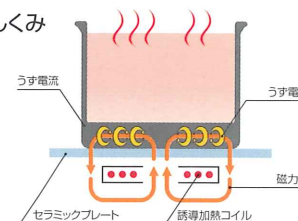
制御性が高く、調理温度・時間を的確に設定できるため、マニュアルを数値化してわかりやすくでき、アルバイトやパートも容易に操作できます。

特徴4 快適な調理環境を実現

余分な排熱や輻射熱がほとんど発生せず、空気の汚れや室温の上昇が少ないため、快適な調理環境が実現できます。

■ 「IH調理器」の加熱のしくみ

磁力発生コイルに高周波電流を流すと、磁力線が生じ、トッププレートに置いた鍋の底にうず電流が流れる。このうず電流と鍋の素材自体の持つ抵抗によって、鍋自体が発熱します。



● スタンド型〈高機能タイプ〉



(ニチワ電機)

自立型の脚をもったスタンド型のIH調理器。この機種は、調理に合わせたメーカー独自の3つの加熱機能を有した高機能タイプ。

● 単機能型〈低価格〉



(マルゼン)

パワフルな火力、スピーディな加熱、経済的なランニングコスト、安全性などはそのままに、インバータ革命で価格を大幅に抑えたシリーズ。

● カウンター型



(ホシザキ電機)

カウンターにそのまま据え置くことができるタイプのIH調理器。6段階のキメ細かな温度管理が可能で、機種バリエーションも豊富なシリーズ。

● 省スペース型〈IHマルチコンロ〉



(フジマック)

コンパクトボディに複数のIH調理ユニットを配置した省スペース型のIH調理器。個別オーダーに適しています。

● 発光スケルトンタイプ



(マルゼン)

スケルトン、プラスLEDによる光るIH調理器。加熱スイッチに連動してLEDが点灯し、加熱中であることが一目でわかります。

● IH中華レンジ〈スタンダードタイプ〉



(ニチワ電機)

丸底の中華鍋調理を可能にした中華料理専用のIH加熱方式のレンジ。