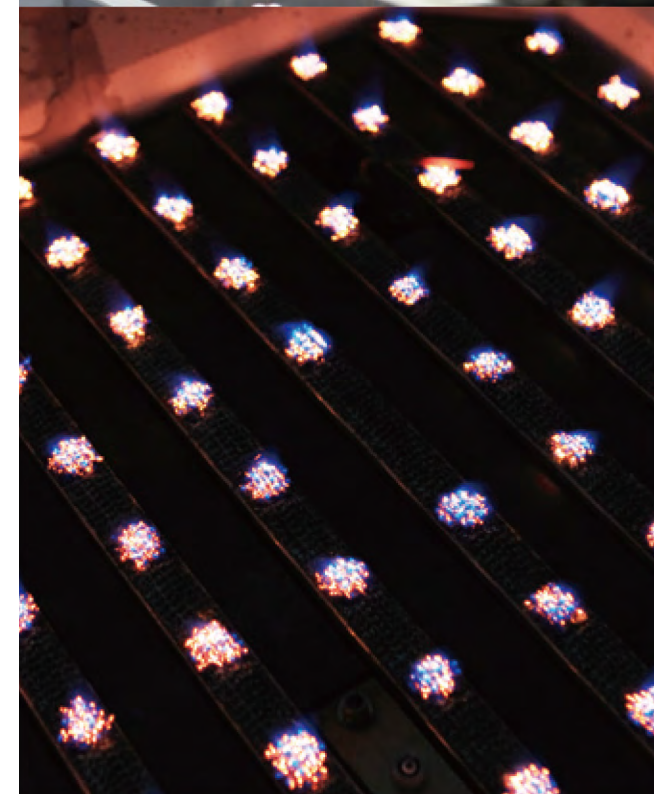
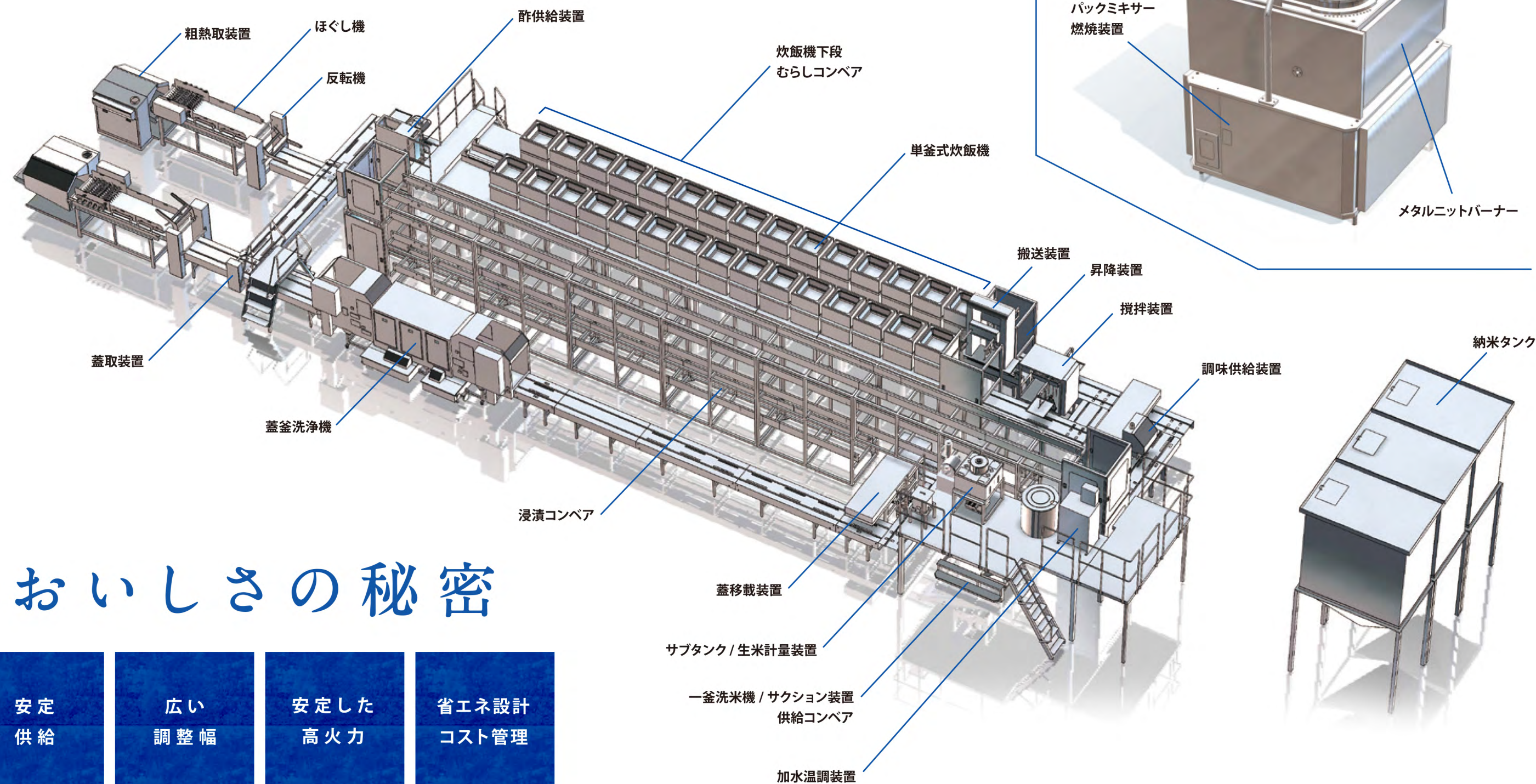




KYOHO
KYOHO ENGINEERING CO.,LTD.

KYOHO ENGINEERING CO.,LTD.
炊飯システムのご案内

単釜式炊飯システム



おいしさの秘密

安定
供給

広い
調整幅

安定した
高火力

省エネ設計
コスト管理

炊飯システムはこだわり尽くした京豊の逸品です。

米、水、火。この3つのバランスが整っていれば、おいしいご飯は、つくれます。ですが、品種も産地も異なるお米を、大量に、安定した品質で、売れる商品につくりあげるのは至難の業です。だからこそ私たちは最終商品が並ぶ状態から逆算して、販売戦略に合わせたエンジニアリングを行ってきました。机上の空論ではなく、お客様の声を積み重ねてきた経験は、どこにも真似できない強みです。

全自動90型単釜式炊飯システム
参考配置部屋寸法：
・炊飯室 W10m×L24m×H3.5m（一部H4.5m）
・冷飯室 W10m×L12m×H3m
・納米室 W10m×L4m×H6m

安定供給

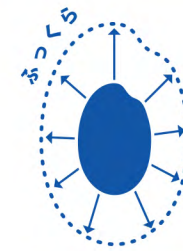
安定したご飯を供給するために

おいしいご飯は、米、水、火。この管理に尽きます。それを大量に炊くとなると重量も火力も徹底した管理が必要です。これによっていつ、誰が、どんなお米を炊いても、安定した「おいしい」ご飯を供給できるのです。

旨いご飯とは
米、水、火の
ばらつきを
無くすることが重要



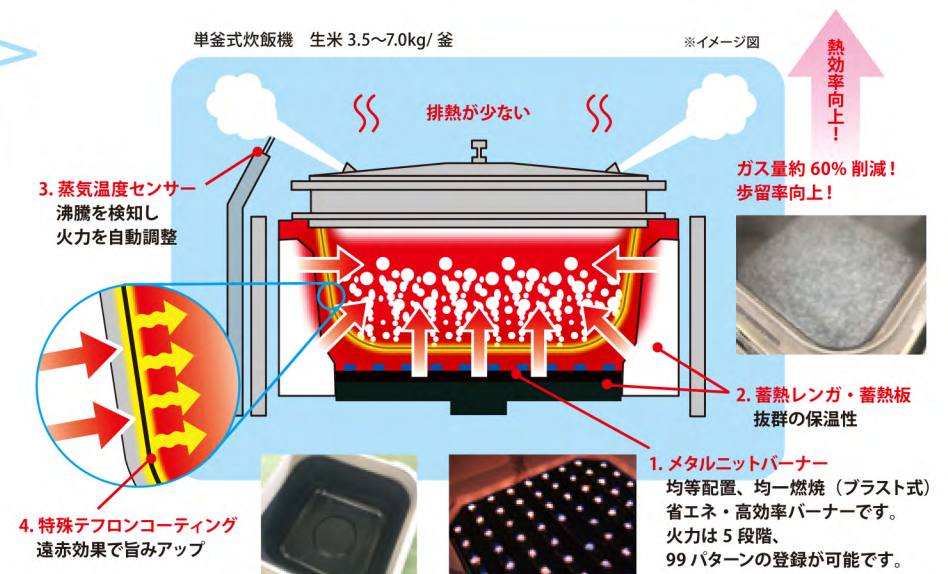
米の量、加水量、調味料や食酢の重量を計量。火力もメタルニットバーナーを均等に配置し燃焼を均一化、ガス量を常に調整し安定させ、蒸気温度センサーによって沸騰を検知し、最適加熱を行います。



安定した高火力でふっくらおいしく炊き上げます

ご飯をふっくらおいしく炊くために、考え抜かれた単釜式炊飯機。蒸気温度センサーや均一に配置されたメタルニットバーナーなどにより熱効率を上げ、ごはんの美味しさを引き出します。また、それによりさらに高い歩留り率を実現しました。

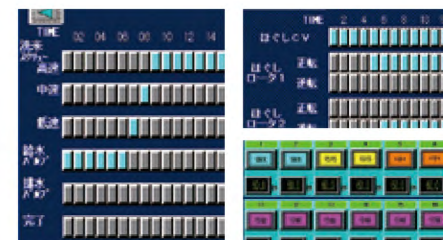
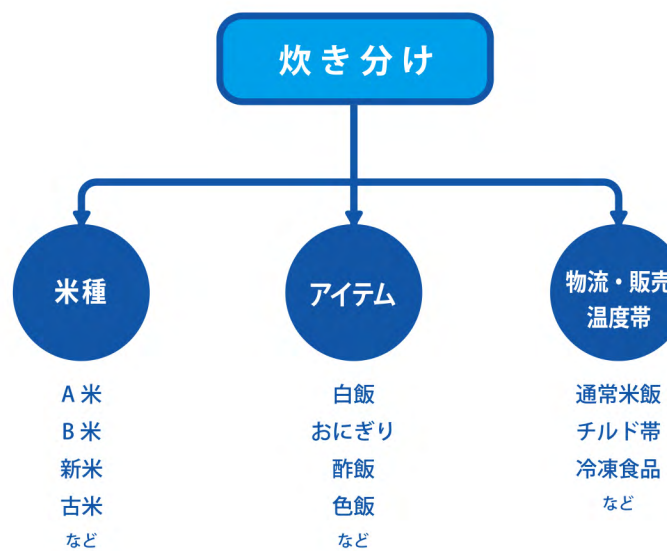
安定した高火力



広い調整幅

多様なニーズに合わせた炊き分けが必要

お米の種類、商品の分類、物流や販売場所での温度帯、同じご飯でも、ニーズによっておいしさの定義も求められる要素も異なってきます。そこで、洗米、攪拌、炊飯、ほぐし…、各工程動作を秒単位で設定することで、多様な炊き分けが可能になっています。



ひと釜ごとのデータ（米、水、調味料の計量値、ガス量、炊き上がり重量など50項目以上）を保存されているので、それぞれの商品特性に適した「おいしい」状態のご飯を、いつでも炊き上げることができます。

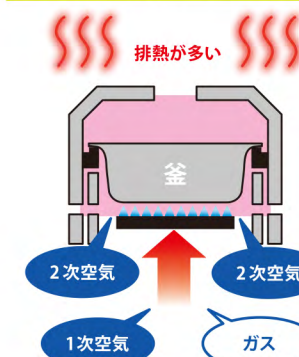
コスト管理で生産性アップに繋がる

単釜式炊飯機による熱効率でガスの使用量削減、高火力による歩留り率向上、それらに伴う諸々の原材料費や人件費の削減により、導入後に収益性の改善とランニングコストのカットが見込めます。

省エネ設計コスト管理

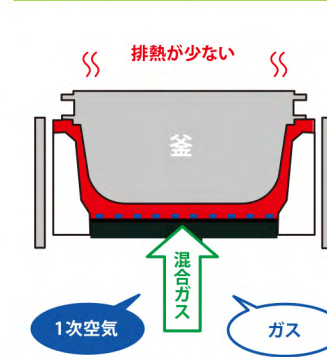
連続式炊飯機 断面図

ブンゼン式燃焼



単釜式炊飯機 断面図

プラスト式燃焼（メタルニットバーナー）



従来よりもガスの使用量を

60%cut

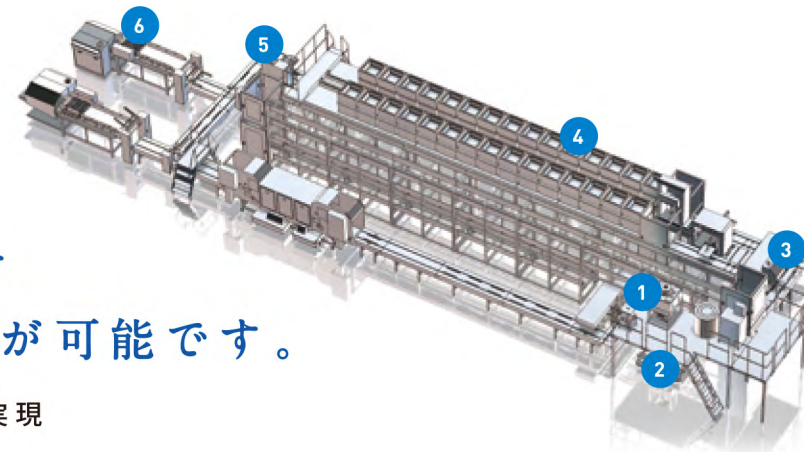
※当社連続炊飯比較



プラスト式燃焼（メタルニットバーナー）と炉の保温構造により、熱効率が向上し、ガスの使用量を大幅に削減します。

多様なニーズに合わせ 製品のオーダーメイドが可能です。

目的に合わせたご飯の炊き分けを実現



① 生米計量装置

釜毎に設定された生米量を計量し、一釜分を洗米機に投入します。



② 一釜洗米機

一釜分の米をすばやく手もみ状態で洗米します。任意の洗米パターンを登録でき、米種にあわせた洗米が可能です。



③ 調味供給装置

調味料を自動的に供給します。(種類・量は事前に登録)種類ごとに計量するため、粘度に関係なく定量の供給が可能です。



④ 単釜式炊飯機

メタルニットバーナーにより、ムラなく、強火でおいしいご飯を炊き上げます。熱効率向上で環境にもやさしく、釜毎の管理が容易に行える炊飯機です。



⑤ 酢供給装置

多種類の酢を個々の配管ノズルより、釜全体にムラなく噴霧し、噴霧量は計量器により正確に計量されます。



⑥ ほぐし機・粗熱取装置

ほどよい水分を保ち、ご飯本来の“ふっくら感”を出す、理想的な冷却装置です。

おいしいご飯には理由がある。

常においしいご飯を炊くために磨き上げた技術

炊飯設備 釜データモニタ									
釜番号	米量	水	調味料	ガス量	炊上り重量	炊上り重量	炊上り重量	炊上り重量	炊上り重量
1	10.0	1.0	0.5	1.2	11.5	11.5	11.5	11.5	11.5
2	10.0	1.0	0.5	1.2	11.5	11.5	11.5	11.5	11.5
3	10.0	1.0	0.5	1.2	11.5	11.5	11.5	11.5	11.5
4	10.0	1.0	0.5	1.2	11.5	11.5	11.5	11.5	11.5
5	10.0	1.0	0.5	1.2	11.5	11.5	11.5	11.5	11.5
6	10.0	1.0	0.5	1.2	11.5	11.5	11.5	11.5	11.5
7	10.0	1.0	0.5	1.2	11.5	11.5	11.5	11.5	11.5
8	10.0	1.0	0.5	1.2	11.5	11.5	11.5	11.5	11.5
9	10.0	1.0	0.5	1.2	11.5	11.5	11.5	11.5	11.5
10	10.0	1.0	0.5	1.2	11.5	11.5	11.5	11.5	11.5

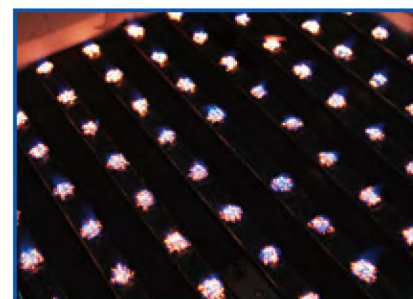
釜の状態監視

一釜ごとのデータ(米、水、調味料の計量値、ガス量、炊上り重量等、50項目以上)が専用パソコンに自動的に記録、保存されます。



蒸気温度センサー

沸騰を検知し火力を自動調整します。それにより常に最適な温度で加熱することができます。



メタルニットバーナー (点火時)

均等配置、均一燃焼(プラスト式)省エネ・高効率バーナーです。火力は5段階、99パターンの登録が可能です。

After follow

安定したご飯を供給するため、炊飯システム導入後もサポート

定期点検

専門のスタッフが定期的に装置の点検に伺います。部品の交換や、補修を行うことで故障を未然に防ぐだけでなく、こまめに手入れをすることで、装置の寿命も大きく変わってきます。



炊飯フォロー

装置納入後も、立ち上げ時の炊飯調整から丁寧にサポートします。データレーザーによる炊飯温度曲線の計測等、定期点検と組み合わせることも可能です。本社にテスト用設備・分析機器を常設し、日々様々な炊飯テスト・分析を行っています。また、ご飯ソムリエも在籍しており、いつでも誰が炊いても、おいしいご飯が安定供給できるよう各工程を設定します。

IoT、 リモートメンテナンス

24時間365日、何か不具合があれば技術者がメンテナンス対応します。インターネット回線によるリモートメンテナンスも行っており、万が一のトラブル発生時も、制御システムの状態をリアルタイムに確認します。

連続式炊飯システム



連続式炊飯炉



浸漬タンク



メタルニットバーナー

単釜式炊飯機 (テスト機)



本社・東京営業所にて
テスト炊飯が可能です。

単釜式炊飯機 (テスト機)

- ・外形寸法 (突起物除く)
奥行き: 690mm / 幅: 740mm / 高さ: 835mm
- ・重量: 約 250kg
- ・電源: 単相 100V
- ・ガス: 約 2800kcal / 釜 (生米 7kg 炊飯時)
- ・キャスター: 標準装備

炊飯釜

- ・外形寸法 (突起物除く)
奥行き: 564mm / 幅: 564mm / 高さ: 250mm
- ・重量: 約 15kg
- ・炊飯量: 生米 3.5~7kg

炊飯蓋

- ・重量: 約 9kg

KYOHÔ
KYOHÔ ENGINEERING CO.,LTD.

京豊エンジニアリング株式会社

<http://kyohoengineering.co.jp>



2018.4 発行