

32-3 加熱調理装置

[シーズ提供元：株式会社大木工藝]

活用企業イメージ

- ・ 飲食店
- ・ 家電メーカー

など

技術の分野・キーワード

- ・ 餃子焼き器（業務用）

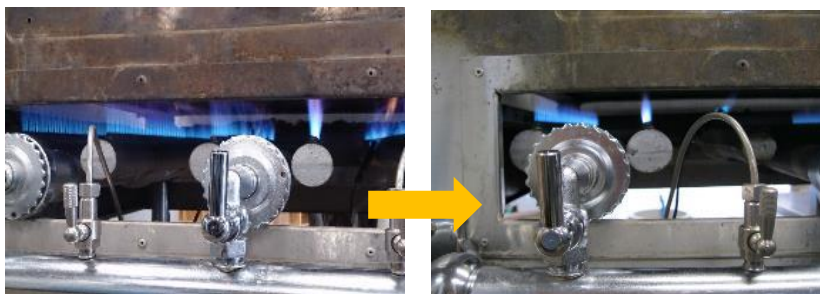
技術内容

- ・ 炭素純度 99.9%の炭素の素材を使用することで軽量化と、遠赤外線の効果により中と外からのあたためられ冷めてもおいしく食べられることを可能にした。
- ・ 短時間で調理が可能のため省エネ効果が期待できる。

技術の特徴

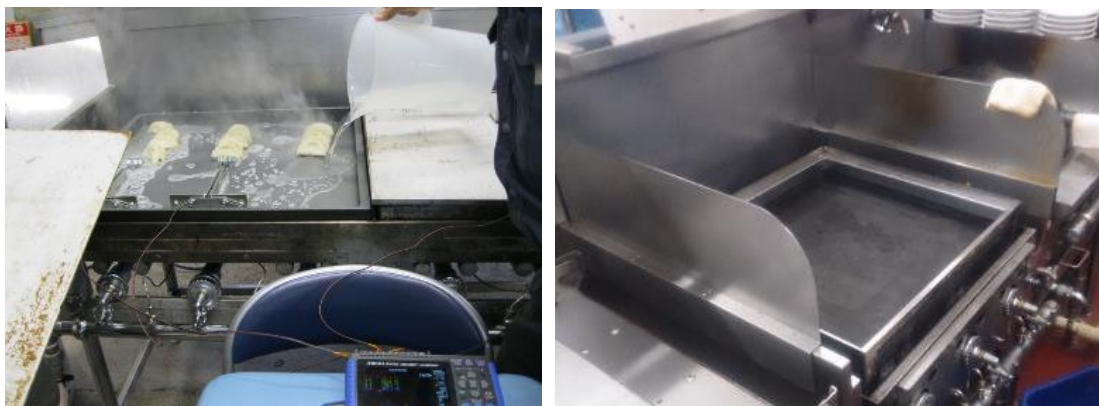
- ・ 金属と異なり熱による膨張収縮によるひずみがほとんどなく安全。
- ・ 重さが金属の四分の一と軽量。
- ・ 炭素純度 99.9%の炭素の遠赤外線により素材の中と外から同時に熱が通るため冷めてもおいしい。
- ・ 優れた熱伝導性で均一に加熱し、短時間で調理できるのでガス使用量を約 44%と大幅削減。省エネ効果が期待できる。

ノズルの穴径を調節してガス使用量を削減



活用例

- ・調理プレート（業務用）
など



活用への補足・提供条件等

- ・技術の確立段階：大手餃子チェーン店〇社に展開中
- ・ライセンス出来ない分野：特になし
- ・技術の提供形態：①ライセンス提供 ②部材の販売
- ・契約金
 契約一時金＋ランニングロイヤリティ：別途協議
- ・ノウハウの提供：別途協議

特許情報

特許番号：特許第 6232588 号
 登録日：平成 29 年 11 月 2 日
 出願日：平成 27 年 12 月 28 日
 名称：加熱調理装置
 権利の残存年数：16 年
 （令和 17 年 12 月迄）

その他関連情報