

# 煮込み系加熱調理機

マルチファンクション・プレッシャー・クッカー

# E-Jet

九州電力  
株式会社  
共同開発品

EJET-80



詳しくは動画で!



# “E-Jet”は、時間をかけずに圧力かけて、

長時間調理が必要だった煮込み系料理の問題点を一挙解決!

これまで煮込み系料理は、長時間調理が強いられ、相当な労働力とエネルギーコストが必要でした。

そのため、近年は加工食品に頼る施設が増え、厨房から煮込み系料理が消え始めていました。

この問題を解決したのが、「マルチファンクション・プレッシャー・クッカーE-Jet」。

調理に時間がかかる煮込み系料理を、温度と時間をコントロールすることで、鍋釜大量調理を実現しました。

スチコンとのコンビネーションでさらに、ロスや無駄のない厨房運営が可能になります。

※鍋を最大に傾けた場合、床までのクリアランスが60cm以上であるため、衛生管理が万全。

HACCP概念を基本とした「大量調理施設衛生管理マニュアル」(厚生労働省による)に適合。



Multifunction  
Pressure  
Cooker  
E-Jet

マルチファンクション・プレッシャー・クッカー



圧力調理以外にも  
ゆでる・煮る・炒める・焼く  
など通常調理にもお使いいただけます





# 煮込み料理をスピード調理!

## 導入メリット

### 最大約64%の省エネルギー

圧力調理 & E-Jetモード(蓄熱調理)で従来に比べ約30~64%の省エネが可能になります(※当社製品比較)。

「E-Jetモード」はヒーターを切って時間と圧力を管理します。

### 厨房環境にやさしく空調負担も軽減(CO<sub>2</sub>も軽減)

空調負担のかかりにくい電気式であることに加え、従来の鍋釜調理に見られた、蓋を開けた状態の調理が極端に軽減されることにより、より快適な厨房環境が実現します。

### 人件費の削減

蓋を閉めた後は自動運転調理を実施するので、従来の鍋釜のように調理人が付きっきりになる必要がありません。また、他の主力調理器であるスチコンとのコンビネーションでさらにロスや無駄のない厨房運営が可能になります。

### メニューの幅が広がります

通常の調理では長時間の加熱が必要だった煮込み料理が圧力調理により時間短縮されるため、機器の占有時間が短くなり、さらにクックチルとの連携で多くの煮込み系料理を献立に採用することができます。

### 芯温記録機能(オプション)

料理の品質管理には欠かせない、食材の中心温度記録機能を搭載し、計数管理が求められる厨房の体系化に貢献できます。(専用ソフトが必要になります)



カラー液晶タッチパネルで簡単操作



骨付きチキンカレー  
標準調理時間

約  
**90**  
分

## 調理例 骨付きチキンカレー



①油をひき、鶏肉を入れて炒める。



②蓋をして煮込む。



③蓋を開け、調味料、カレールウを加えて  
攪拌しながら煮込み、カレー粉、ガラム  
マサラ、シナモンで仕上げる。



④調理完了。  
(調理開始から90分後)

炒めモード

圧力モード

E-Jetモード  
(蓄熱調理)



E-Jet調理工程

提供

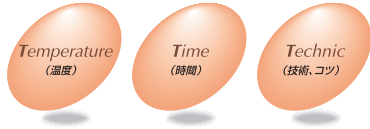
# スチコンとの連携で、 ロスや無駄のない厨房運営が構築できます。

国産第1号のスチコンメーカーとしての実績と信頼の時を経て、さらに進化。

**HACCP**  
対応

「煮る・焼く・炒める・蒸す・ゆでる」をこれ一台で！  
充実の先進機能と多彩な調理モードで和洋中に対応！

## 3T Evolution



## 電気スチーム コンベクションオーブン

〈新調理システム〉〈HACCP概念〉対応  
SCOS-RYシリーズ  
AI自動調理機能搭載！



# ELECTRIC STEAM CONVECTION OVEN

## ソフト・ハード・アフターに自信あり。

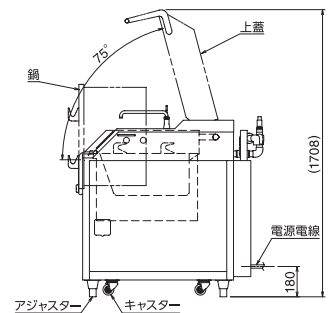
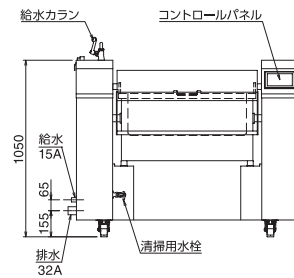
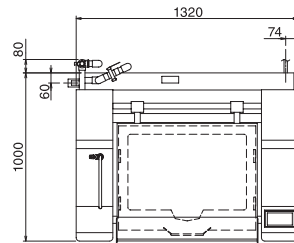
- ソフト面では専門のシェフ・管理栄養士による実践的なメニューの開発・ご提案、調理・厨房に関するあらゆるコンサルティング。
- 衛生面におけるHACCPシステムを取入れた調理環境のご提案、導入サポートをします。
- ハード面では、電気厨房機器のメーカーとして培った経験と実績で、充実した先進機能を搭載。
- 多彩な機能性で幅広い調理とシンプル操作で感動のでき栄え。
- アフターフォローである迅速なメンテナンスも当社の自信です。

## マルチファンクション・プレッシャー・クッカー E-Jet

### ■ EJET-80

|                   | 内 容   |
|-------------------|---|
| 本体外形寸法 (間口×奥行×高さ) | 1320×1000×1050mm                                    |
| 鍋内有効寸法 (間口×奥行×高さ) | 705×450×250mm                                       |
| 鍋内容積 (満水時)        | 0.08m <sup>3</sup> (80リットル)                         |
| 定格電圧/定格消費電力       | 3φ 200V/14.0kW                                      |
| 電源電線              | 3m 直結   |
| 推奨漏電ブレーカー容量       | 50A   |
| 調理温度設定範囲          | 30℃～300℃  |
| コントロールパネル         | 液晶タッチパネル  |
| 安全装置              | 温度過昇防止装置、<br>過剰圧力防止装置(安全逃し弁、破裂弁)<br>非常停止スイッチ、圧力スイッチ |
| 給水口/排水口           | 15A/32A   |
| 本体質量              | 520kg   |
| 鍋回転装置             | 電動式   |
| 芯温記録機能            | オプション   |

●大型機の対応もご相談ください。



(特許、意匠登録済)

**ISO 9001**  
認証取得

東京・大阪・名古屋・札幌・盛岡・仙台・千葉・金沢・広島・高松・福岡・鹿児島地区にて、オール電化テストキッチンを完備しております。下記フリーコールへお問い合わせください。



## HACCP&新調理法の厨房システムメーカー ニチワ電機株式会社

<https://www.nichiwadenki.co.jp/>

全国共通フリーコール ニチワコール

**0120-218506**

東京本社 ☎(03)5645-8751(代)  
兵庫本社 ☎(079)568-0581(代)

支店：東京/大阪/名古屋  
営業所：札幌/盛岡/仙台/埼玉/千葉/横浜/新潟/金沢/長野/静岡/  
三重/京都/神戸/和歌山/岡山/広島/山口/高松/松山/  
福岡/熊本/鹿児島

代理店・特約店

※カタログ仕様は品質向上のため予告なしに変更することがあります。  
このカタログの記載内容は2023年5月現在のものです。