

技術の証明

Original Technology Newsletter







PATENT TECHNOLOGY

特許技術!!



調理機器の過熱防止技術(特許第4072722号)

この特許は、器具のガスバーナーの火力を 全開にして2時間以上連続燃焼させ、 鉄板温度が400℃を超えて鉄板が最高温度に 達しても、器具とテーブルが接触している 箇所の温度は100℃を超えません。 だから、テーブルが焦げませんし、 火傷も防止できる高い安全性を支える技術です。

SPECIAL BLACK SAFETY STEEL PLATE

焦げにくい高級黒皮鉄板

漆黒の黒皮鉄板は、酸化被膜のコーティング。 だからガシガシ焼いても大丈夫です。 初めて使う時に食用油を染み込ませることで 焦げにくく使いやすい鉄板が育ちます。 赤サビが出にくいのも特徴です。 ピッカピカのバフ研磨仕上げの美しい ミガキ鉄板もございます。

EQUIPMENT

立消え安全装置付き

最近では一般的になった火が消えたらガスを 自動的に停止する立消え安全装置を国内で 最初に業務用機器に標準搭載したのが ROBOCOOKです。

温度を計測し鉄板温度を維持する 温度制御機能もお選びいただけます。 ユニットだけで販売できるのは ROBOCOOKだけ!

高い安全性と性能への自信の証明です。

AN INCONVENIENT TRUTH STORY by Kana

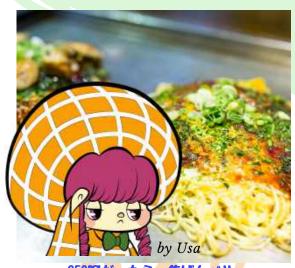




うちらが、特許取る前の話やけどねぇ~ こんな笑えない話がありますねん。

ある検定機関が、うちらが取得した特許技術と同じ条件。 つまりね、24時間連続で燃焼させたときに鉄板の接触面が 100℃以内じゃないと検定合格させないという条件で 検定基準を作りはったんですよ。

で・・・ですよ。全国の大小の様々な企業がよーいドン! って検定合格品を作るべく、開発をスタート!てとこまで は良かったんやけど・・・結果は、ROBOCOOKだけが 基準をクリアー!やった~!って思ってたら・・・ 検定基準を250℃以内に変えられちゃった・・・・ 変更理由は、うちら以外がクリアできんかったからやって。



250℃だったら、焦げんべや。



SCIENCE OF THE RECIPE

お好み焼きって、どんな具材を入れても美味しいですよね。

しかし、どんな具材も入れられるってことだから、焼き加減が難しくなりますよね? おいしいお好み焼きって、表面は、カリッと中はふっくらフワフワっていうのが、 おいしいと思うんだけど。みなさんは、どうですか?

ただ・・・それって、ご家庭で簡単にってわけにはいかないよねぇ? では、なぜ難しいのでしょうか。

お好み焼きは、大きく分けて大阪を中心とする関西風と広島風の2種類に分かれます。

どちらの場合も決め手はキャベツ!そうキャベツなのです。

ただ、キャベツの味の差?というのは、もちろんだけど、今回のポイントは、そこではありません。キャベツの水分を上手に利用するかってとこなのです。 広島風は、工程によって調理温度が違うので、あえて、円形バーナーを使用して 鉄板上に温度ムラを発生させて、鉄板の温度差を利用して調理をおこないます。 関西風は、あらかじめ生地に具材を混ぜ込んで焼き上げるので、鉄板は一定の温度帯 で使用します。しかし、関西風・広島風共通している工程があるのです。 それは、キャベツへの過熱工程なのです。お好み焼きは、鉄板の熱で食材を 焼く調理だと思っている人が多いかもしれませんが、実は、具材の水分を利用し 蒸し+焼きの調理法なのです。

その場合、とっても大切なのが、調理器具の性能なのです。

ROBOCOOKのお好み焼き器は、標準で9mmの厚みの高級鉄板を使用しているので熱を蓄える蓄熱性がすごく高いのです。さらに特別なバーナーで一気に加熱するので

食材の水分を一気に飛ばして蒸し焼きにします。カリッとふんわりが簡単にできる。 どんな具材も水分を一気に飛ばして焼き上げるので本来のうまみを閉じ込めながら、 美味しくできるのです。機器の差が味の差に直結ってことですね。



TECHNICAL EVIDENCE

技術の証明

by Yume

2重断熱だから、断熱材不要!

鉄板ユニットだけで 販売しているのって、あんま見ないよね? あれってテーブルに断熱処理をするとか 色々な事前の対策が必要だからテーブルと セットでしか販売できないんだって。 ROBOCOOKの商品は、ユニットだけ で販売してるんだよ。 これは、ユニットだけでも高い断熱効果が 期待できる高い技術の証なんだよ。

だからね、どんなテーブルにでもセット できるから、かなりオシャレな感じにも できるし、選択肢が広がるよね?

これもROBOCOOK独自の技術だけど 下の写真みたいな専用延長コックがあるから 手元にコックを近づけることもできるよ。

もちろん、カウンターへも簡単に取り付けられる から、デザインも色々できるね。



You will, We will.

独立した2つのバーナー

たこ焼きとお好み焼きと一緒に焼ける 鉄板って知ってる? ROBOCOOKのSKTシリーズなら、 できるんだよ それぞれの鉄板を加熱するバーナーも お好み焼き用の鉄板とたこ焼き用の鉄板

それぞれの鉄板を加熱するハー)―も お好み焼き用の鉄板とたこ焼き用の鉄板に 別々に付いているので、片方だけで使う こともできるんだよ。 ♡

今まであったもの<mark>って、大体バーナーが</mark> 1本だから・・・ 片方だけ使うって難し<mark>かったよね?</mark>

ROBOCOOK



IGO-ST みんなと差がつく最上位モデル

(特許技術搭載モデル) (温度制御機能付き)

共通仕様

・材 質:SUS430 (本体) + SS400バフ研磨仕上げ(フチ付鉄板)

・点火方式:連続スパーク自動点火+温度調節器+立消え安全装置

・ガス種:プロパン、都市ガス ※いずれかを選択。

・接 続:φ9.5mmホース接続

世界最高峰の技術を凝縮した最上位モデル。

特許技術を使用して24時間火力全開で使用してもテーブルは 一切焦げません。

鉄板の温度を計測しながら設定した温度を自動的に維持できる 温度調節機能付き。点火も着火が確実で安全な連続スパーク方式を採用。

MODEL: IGO-45ST

・外形寸法:574(幅)×410(奥)×150(高)mm

• 鉄板寸法: 450 (幅) ×360 (奥) ×t9mm

•取付穴加工寸法:550(幅)×395(奥)mm

・ガス消費量:プロパン=0.08㎡/H=0.16kg(1,800kcal/H) 都市ガス=0.19㎡/H(2,070kcal/H)

・搭載バーナーユニット:ST-450

MODEL: IGO-75ST

・外形寸法:874(幅)×410(奥)×150(高)mm

・鉄板寸法:750(幅)×360(奥)×t9mm

・取付穴加工寸法:850(幅)×395(奥)mm

・ガス消費量:プロパン=0.15㎡/H=0.31kg(3,500kcal/H) 都市ガス=0.36㎡/H(3,849kcal/H)

・搭載バーナーユニット:ST-750

MODEL: IGO-60ST

・外形寸法:724(幅)×410(奥)×150(高)mm

・鉄板寸法:600(幅)×360(奥)×t9mm・取付穴加工寸法:700(幅)×395(奥)mm

・ガス消費量:プロパン=0.12㎡/H=0.25kg(2,900kcal/H) 都市ガス=0.31㎡/H(3,353kcal/H)

・搭載バーナーユニット:ST-600

MODEL: IGO-90ST

・外形寸法:1024(幅)×410(奥)×150(高)mm

・鉄板寸法:900(幅)×360(奥)×t9mm

・取付穴加工寸法:1000(幅)×395(奥)mm

・ガス消費量:プロパン=0.21㎡/H=0.43kg(4,950kcal/H) 都市ガス=0.41㎡/H(4,379kcal/H)

・搭載バーナーユニット:ST-900

IGO-60

GO 違いがわかるあなたの上位モデル

(特許技術搭載モデル)(温度制御機能なし)

共通仕様

・材 質:SUS430 (本体) + SS400バフ研磨仕上げ (フチ付鉄板)

・点火方式:連続スパーク自動点火+立消え安全装置

・ガス種:プロパン、都市ガス ※いずれかを選択。

・接 続:φ9.5mmホース接続

温度調節機能は付いていませんが、最上位モデルの性能を引き継ぎ 特許技術を使用して24時間火力全開で使用してもテーブルは 一切、焦げません。

点火も着火が確実で安全な連続スパーク方式を採用。

MODEL: 1GO-45

・外形寸法:574(幅)×410(奥)×150(高)mm

・鉄板寸法:450 (幅) ×360 (奥) ×t9mm

・取付穴加工寸法:545(幅)×395(奥)mm

・ガス消費量:プロパン=0.08㎡/H=0.16kg(1,800kcal/H) 都市ガス=0.19㎡/H(2,070kcal/H)

・搭載バーナーユニット:T-450

MODEL: IGO-75

・外形寸法:874(幅)×410(奥)×150(高)mm

・鉄板寸法:750(幅)×360(奥)×t9mm

・取付穴加工寸法:850(幅)×395(奥)mm

・ガス消費量:プロパン=0.15m H=0.31kg(3,500kcal/H) 都市ガス=0.36m H (3,849kcal/H)

・搭載バーナーユニット:T-750

MODEL: <u>160-60</u>

・外形寸法:724(幅)×410(奥)×150(高)mm

・鉄板寸法:600(幅)×360(奥)×t9mm

・取付穴加工寸法:695(幅)×395(奥)mm

・ガス消費量:プロパン=0.12㎡/H=0.25kg(2,900kcal/H) 都市ガス=0.31㎡/H(3,353kcal/H)

・搭載バーナーユニット:T-600

MODEL: IGO-90

・外形寸法:1024(幅)×410(奥)×150(高)mm

・鉄板寸法:900(幅)×360(奥)×t9mm

・取付穴加工寸法:995(幅)×395(奥)mm

・ガス消費量: プロパン=0.21㎡/H=0.43kg(4,950kcal/H) 都市ガス=0.41㎡/H(4,379kcal/H)

・搭載バーナーユニット:T-900



IGO-E 特許技術を継承した電気モデル。

(特許技術搭載モデル) (温度制御機能付き)

共通仕様

質:SUS430(本体)+SS400バフ研磨仕上げ(フチ付鉄板)

·制御方式:温度調節器+漏電防止装置

・接 続:3ピン+1アース引掛型プラグ(20A)

世界最高峰の構造技術+比類なきスーパーヒーター

特許技術を継承しテーブルは 一切焦げません。 鉄板の温度を計測しながら設定した温度を自動的に維持できる 温度調節機能付き。

従来とは比較にならないヒーターによって、ガス火にも 劣らない加熱性能を実現。

MODEL: IGO-45E

・外形寸法:574(幅)×410(奥)×150(高)mm

・鉄板寸法:450(幅)×360(奥)×t9mm

•取付穴加工寸法:550(幅)×395(奥)mm

•電気消費量: 2.20kW(6.6A) ·電 圧:AC200V (3相)

・搭載バーナーユニット:SSH-400

MODEL: IGO-75E

・外形寸法:874(幅)×410(奥)×150(高)mm

・鉄板寸法:750(幅)×360(奥)×t9mm

・取付穴加工寸法:850(幅)×395(奥)mm

・電気消費量: 3.60kW(11A) · 電 圧: AC200V (3相)

・搭載バーナーユニット:SSH-650

MODEL: IGO-60E

・外形寸法:724(幅)×410(奥)×150(高)mm

・鉄板寸法:600(幅)×360(奥)×t9mm

・取付穴加工寸法:700(幅)×395(奥)mm

•電気消費量: 3.00kW (9A) · 電 圧: AC200V (3相)

・搭載バーナーユニット: SSH-500

MODEL: IGO-90E

・外形寸法:1024(幅)×410(奥)×150(高)mm

・鉄板寸法:900(幅)×360(奥)×t9mm

•取付穴加工寸法:1000(幅)×395(奥)mm

·電気消費量:4.50kW(13.5A) ·電 圧: AC200V (3相)

・搭載バーナーユニット:SSH-800

特別に仕立てたヒーターだから 電気式でも強力な火力を実現。

1000℃の雰囲気温度で連続使用しても負けない耐久性。

アイジイエーが採用する超高温ヒーターは シーズヒーターとしては、驚異的な高温域使用を可能とし、 雰囲気温度1000℃においても使用できる画期的な発熱体です。 他社に追随の出来ない、高寿命の超高音ヒーターは、 開発以来15年の歳月が経過してますから、実績も十分。

他社の通常ヒーターに比べ価格は割高ですが、高寿命、 絶縁特性の良いことからメンテナンス面から考察しても お客様への信頼性を高めると共に不要なトラブルによる マイナス出費が無くなります。

- 高温時の絶縁性が良好。
- ・雰囲気温度1000°Cの連続使用が可能なので 炭化珪素発熱体に代って使用可能です。
- 構造がシーズヒーターと同じなので安心です。
- 長時間使用しても電気抵抗変化が極小です。
- ・漏洩電流が少ない。(雰囲気温度800℃で0.2mA)
- ·表面温度=650°C以上





SKO 人気のスタンダードモデル

共通仕様

・材 質: SUS430 (本体) + SS400黒皮 (鉄板) ・点火方式:圧電着火式自動点火+立消え安全装置 ・ガス種:プロパン、都市ガス ※いずれかを選択。

・接 続: φ9.5mmホース接続

<u>お求めやすいエントリーモデル。</u>

特許モデルではないものの、2重空気断熱構造</u>を採用し、他社の一般的な製品と比較して<u>高い断熱性能</u>が期待できます。 鉄板は、焦げ付きにくい黒皮鉄板を使用。

点火は、使い慣れた圧電着火方式を採用。

MODEL: SKO-45

・外形寸法:577(幅)×410(奥)×160(高)mm

・鉄板寸法:450(幅)×360(奥)×t9mm ・取付穴加工寸法:560(幅)×400(奥)mm

・ガス消費量:プロパン=0.08㎡/H=0.16kg(1,800kcal/H) 都市ガス=0.19㎡/H(2,070kcal/H)

・搭載バーナーユニット:H-450

MODEL: SKO-75

・外形寸法:877(幅)×410(奥)×160(高)mm

・鉄板寸法: 750 (幅) ×360 (奥) ×t9mm

・取付穴加工寸法:855(幅)×400(奥)mm

・ガス消費量:プロパン=0.15㎡/H=0.31kg(3,500kcal/H) 都市ガス=0.36㎡/H(3,849kcal/H)

・搭載バーナーユニット:H-750

MODEL: SKO-60

・外形寸法:727(幅)×410(奥)×160(高)mm

・鉄板寸法:600(幅)×360(奥)×t9mm

・取付穴加工寸法:705(幅)×400(奥)mm・ガス消費量:プロパン=0.12㎡/H=0.25kg(2,900kcal/H)

都市ガス=0.31㎡/H (3,353kcal/H)

・搭載バーナーユニット:H-600

MODEL: SKO-90

・外形寸法:1027(幅)×410(奥)×160(高)mm

・鉄板寸法:900(幅)×360(奥)×t9mm ・取付穴加工寸法:1005(幅)×400(奥)mm

・ガス消費量:プロパン=0.21m³/H=0.43kg(4,950kcal/H)

都市ガス=0.41㎡/H(4,379kcal/H)

・搭載バーナーユニット:H-900

SKT-90

SKT 欲張りさんのタコ・お好みのW搭載モデル

共通仕様

•材 質:SUS430 (本体) + SS400黒皮(鉄板)

・点火方式:連続スパーク自動点火+立消え安全装置

・ガス種:プロパン、都市ガス ※いずれかを選択。

・接 続:φ9.5mmホース接続

ROBOCOOK独自のバーナー構造技術で<u>たこ焼き、鉄板焼き用の鉄板を独立して使用</u>することができるオリジナリティあふれるレアモデル。 それぞれの鉄板の温度を調整できるから調理のバリエーションも 無限に広がります。

本体は2重断熱構造ですから、通常の使用ではテーブルも焦げません。 点火方式は、安定の連続スパーク方式を採用。

MODEL: SKT-75

・外形寸法:1018(幅)×410(奥)×150(高)mm

・鉄板寸法:520(幅)×360(奥)×t9mm

・たこ焼き鉄板:226 (幅) ×344 (奥) mm※φ45mm×24穴

・取付穴加工寸法:850(幅)×395(奥)mm

・ガス消費量:プロパン=0.17㎡/H=0.36kg(4,100kcal/H) 都市ガス=0.36㎡/H(3,849kcal/H)

・搭載バーナーユニット:WH-75

MODEL: SKT-90

・外形寸法:1168(幅)×410(奥)×150(高)mm

・鉄板寸法:670(幅)×360(奥)×t9mm

・たこ焼き鉄板:226(幅)×344(奥)mm※φ45mm×24穴

・取付穴加工寸法:1000(幅)×395(奥)mm

・ガス消費量:プロパン=0.21㎡/H=0.43kg(4,950kcal/H) 都市ガス=0.41㎡/H(4,379kcal/H)

・搭載バーナーユニット:WH-90

MODEL: SKT-113

・外形寸法:1395(幅)×410(奥)×150(高)mm

・鉄板寸法:900(幅)×360(奥)×t9mm

・たこ焼き鉄板:226(幅)×344(奥)mm ※φ45mm×24穴

・取付穴加工寸法:1230(幅)×395(奥)mm

・ガス消費量:プロパン=0.24m³/H=0.49kg (5,600kcal/H) 都市ガス=0.46m³/H (4,943kcal/H)

・搭載バーナーユニット:WH-113

どんなテーブルにも取付できる。

TEPPAN TABLE UNIT IGO/SKT

STYLE FREE

使い方、自由。



。いなかごれば・・き熱を殺は

TI YJNO TON SI TI

10年使ってもテーブルは焦げない。

www.iga-new.com



NEW STYLE TABLE

IGA'S VALUE OF THE TRUTH

魅せる料理が作れる機具。

有限会社アイジイエー

info@iga-new.com TEL: 0595-24-4305 FAX: 0595-24-4380

〒518-0833 三重県伊賀市緑ヶ丘東町1047-7