

好評のIHフライヤー お客様の“声”

<http://www.hanpen.co.jp>

創業は元禄元年、1688年。
320年を超える日本橋の老舗。

日本むし 神茂



井上社長

(有)神茂 井上 卓 代表取締役社長のお話

この度は老朽化したフライヤー設備の入れ替えと言うことで色々検討し、今、評判のヤナギヤさんの「IHフライヤー」を選択しました。弊社では製造工場がビルの地下と言うことから、空調設備だけではなかなか現場環境も改善できないこともあり、選考に当たっては「社員の作業環境の改善」と「メンテナンス」を考えました。

入れ替えは盆の暑い時期に行なったため、工事関係者の皆様には苦勞をお掛け致しましたが、作業も順調に進めて頂き、新たなラインを無事設置することができました。また、テスト運転では室温が4℃も下がっていて大変驚いたと同時に、夏場の厳しい作業環境が改善出来たことを大変嬉しく思います。

正確な温度制御も安定した製品を製造するには必要ですが、社員あってのことですから作業者が喜んでくれたことが一番良かった事です。



会社プロフィール
【社名】有限会社 神茂(かんも)
【住所】〒103-0022 東京都中央区日本橋室町 1-11-8
【TEL】03-3241-3988 【FAX】03-3279-3776
【売店】日本橋三越 / 日本橋高島屋 / 横浜高島屋
【売上】5億5千6百万円(平成21年7月)
【代表取締役】井上卓(いのうえたかし)
【社員数】24名



井上社長と柳屋副社長

技術とサービスこそがヤナギヤの生命線！
お客様のニーズにお応え致します。

(出張レポート：本社製造部 課長 瀬川幸洋)

神茂さんのへの搬入は、地下1Fの製造工場へエレベーターを使用して搬入することから、IHフライヤー製作段階より、運べる大きさに分割して現地での組立となりました。また、入れ替え時には既設フライヤーの解体・撤去も同時進行で行なわれるために、スタッフも解体・撤去班とIHフライヤー組立班に分かれての作業を実施し、スムーズに撤去・入れ替え工事が完了しました。今回は特に、現地でのフライヤーの油槽の連結に溶接技術も伴うため、宇部市より国重鉄工所の国重社長にご同行頂いたこともあり、確実に迅速な作業を終えることが出来ました。

一 地下1F 製造工場へ分割搬入、現場施工 一



温泉大満足・景色七変化
景観一望、桜島。

Castle Park Hotel 城山観光ホテル

〒890-8586 鹿児島市新照院町41番1号 TEL.099-224-2211(代)
ホームページ <http://www.shiroyama-g.co.jp>



2槽Uターン式IHフライヤー

城山観光(株)さつま揚げ工場 山田工場長のお話

ヤナギヤさんのIHフライヤーを導入して、油の持ちが良くなりました。以前使用していた電気式Uターンフライヤーは、約2週間ごとに油を交換していましたが、今は1.5倍長く持つようになりました。

また、当社では製品切り替えが多いため、以前は温度誤差が設定温度に対し±10℃近く誤差がありましたが、このIH式は同じ条件でも温度誤差が非常に少なく安定しています。それから、以前は1槽式でしたが、この度は2槽式であるため、1次鍋と2次鍋の温度差をつけることが出来る為以前よりさつま揚げ製品の表面のツヤが良い様に感じていて、2槽式の効果があるように思っています。それと、掃除がし易いということです。以前のシーズヒーター方式と比較し、コンベア部、鍋の掃除がし易くなりました。

今回の入れ替えでは能力を70kg/Hから100kg/Hに上げた分、油量は2缶増しましたが、ヤナギヤさんのIHフライヤーを導入したメリットは十分出ていると思います。



出口側

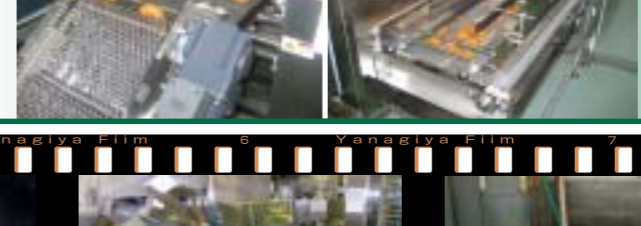
入口側



Uターン部
2次鍋へ



脱油後、フリーザーへ



ホテル内売店



しろやま特製さつま揚げ

