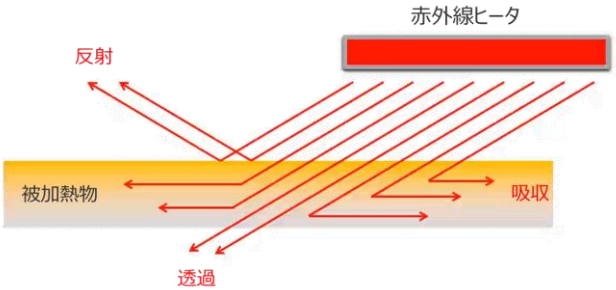
中部電力ミライズ

食品製造業のお客さま向け
赤外線ヒータ式焼成機

従来のガスバーナ式から赤外線加熱への置き換え
高出力化を実現したカーボンヒータを使用
エネルギー使用量削減、作業環境改善、生産性向上

ポイント 1 中赤外線による放射加熱

赤外線加熱とは

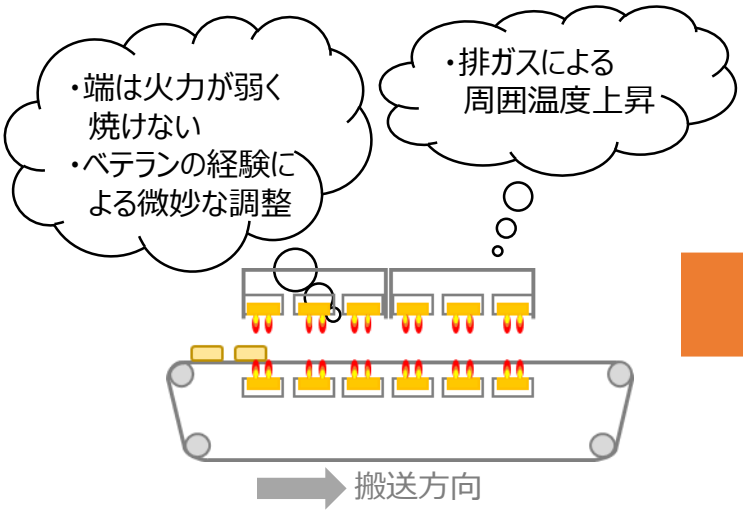


ヒータから赤外線という電磁波が出ており、空気をあまり加熱することなく被加熱物を直接加熱します

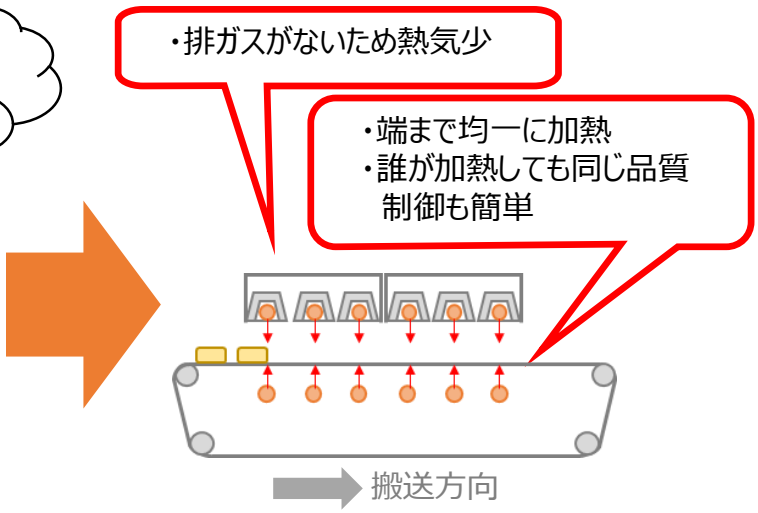
食品への中赤外線採用

食品との相性がよく、遠赤外線と比べて出力の高い**中赤外線ヒータ**を採用！

ポイント 2 品質の向上と作業環境の改善



【シュバンクバーナ加熱 イメージ 】



【中赤外線加熱 イメージ 】

ポイント 3

メンテナンス性・安全性の向上

- バーナへの点火作業不要
- 加熱中にヒータに水がかかっても割れない
- 加熱範囲のコンパクト化
- 燃えカスのたまりにくい設計
- 過昇温検知等も可能

片側取出でシンプルな配線・交換も簡単 ➡ **安全性向上**

導入事例

米菓製造における赤外線ヒータ式焼成機導入

■概要

導入箇所　：米菓焼成工程
既設設備　：ガスシュバンクバーナー
導入の流れ：①現状把握
②簡易検討
③テスト
④設計・製作

■導入効果

- 省エネ、省CO2
- 設備コンパクト化
- 作業環境の改善
- 品質向上（煎餅反り防止）

仕様

ヒータ・搬送含めて要望にあわせて設計可能

アルミ押出反射ユニット	反射付カーボンヒータ	搬送・治具等
上面加熱利用	下面加熱利用	搬送含めての製作、既設ライン改造も可能

※試験用焼成機のレンタル、弊社研究所での試験等も可能です。

中部電力ミライズ

ホームページよりお気軽にお問い合わせください。

生産工程の改善のヒントがここに

開発一体型 検索

各種要素技術や導入事例についてご紹介