

高周波誘電加熱による粉末食品類の加熱殺菌

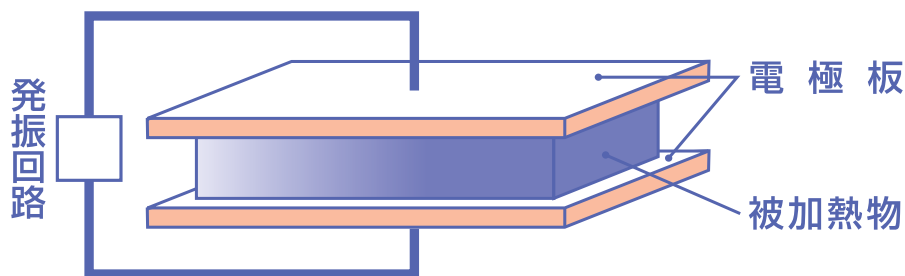
この工場では、粉末食品を製造販売しております。粉末食品類の加熱殺菌は、ガス加熱式恒温槽等での加熱殺菌が一般的となっておりますが、ガス燃料に代わって高効率の電力有効利用機器である高周波誘電加熱装置の導入により、生産効率の向上、製品の品質向上等が図られました。

改善効果

- **安全・クリーン・高品質の食品生産**: 包装したままで加熱殺菌できるので、安全・クリーン・高品質の食品が生産できます。
- **短時間・均一加熱**: 直接袋の中の物体を加熱することができるため短時間・均一加熱ができます。
- **省力化・優れた操作性**: 制御性にすぐれているので、加熱出力等を正確かつ速やかに調節できます。

設備概要

- 高周波誘電加熱装置の仕様
 - ・ 装置寸法: 幅840×奥1,150×高1,510
 - ・ 電源装置: 三相200V 10kW



電極板の間に直接被加熱物を入れて加熱します。

システム図

