

電磁誘導加熱を用いたハイブリッド加熱攪拌機の導入

各種の調味料を製造しているこの工場では、新商品の調味液の調理釜について、強火からとろ火までの微妙な火加減が可能で、また、大量に作るので省エネルギー、省コストが実現できる、60kWの電磁誘導とスチームを組み合わせたハイブリッド釜を導入しました。調味液の温度コントロールが正確に出来るために、おいしい調味液を大量に製造することができ、熱効率が良いためランニングコストも低減出来ました。

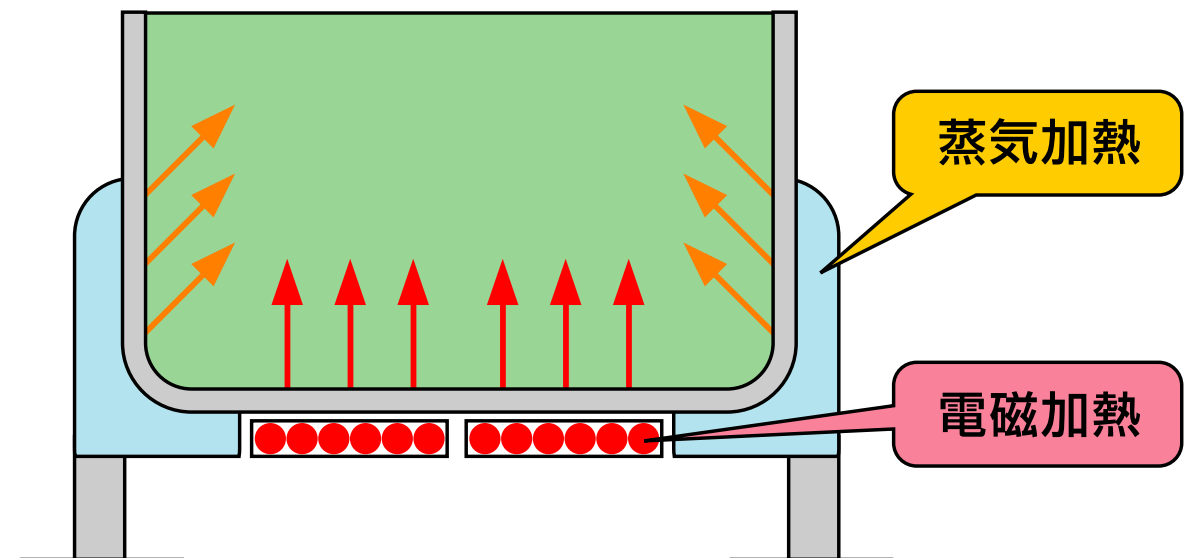
- ・ 蒸気加熱の特徴：低温域での多量の熱量供給に有利
- ・ 電磁誘導加熱の特徴：高温域までの加熱と正確な温度調整に有利

改善効果

- ガス直火方式に比べ熱効率が高いので、年間エネルギー費が低減できる。
- 火加減（温度コントロール）が正確にでき、おいしい調味液の品質管理も容易になった。
- 調理場での排出ガスがなく、排熱ロスが少ないため、調理場の作業環境も快適である。

設備概要

- 電磁誘導コイル：60kW
- 蒸気消費量：340kg/h



ハイブリッド加熱の釜構造