

Hiroden

# マイクロ波加熱装置

うま味を損なわないスピード加熱、マイクロ波加熱装置。



Microwave

# 食品特性とマイクロ波の技術に精通した独自設計、マイクロ波加熱装置。

## 《当社マイクロ波連続加熱装置の特徴》

- 1 **スピード加熱**  
マイクロ波は、水分によく吸収され、1秒間に24億5000万回も水分子を振動させ、振動による摩擦熱で水分を急速に発熱させる特長があります。
- 2 **うま味を損なわない**  
急速加熱をするので、食品の特性（うま味）が損なわれない。
- 3 **殺菌・殺虫効果**  
加熱温度により、殺菌及び殺虫効果がある。
- 4 **コンパクト**  
他方式の加熱装置と比較して小型で、連続加熱が可能。
- 5 **安全性が高い**  
漏洩電波の防止は万全で、発振器の交換以外は故障が少ない。
- 6 **操作性が良く、経済的**  
当社制御技術が結集されており、操作性がよい。
- 7 **エコ&省エネ**  
環境にやさしくCO<sub>2</sub>削減にも貢献します。



## マイクロ波加熱 成型事例



## マイクロ波加熱装置 ラインナップ（一例）

処理量は、条件（初期温度、加熱温度、処理材の性質等）によって左右されます。  
水 昇温範囲70度での概略値

マイクロ波連続加熱装置			
型 式	マイクロ波出力		処 理 量 水 昇温範囲△70度 での概略値 (kg/h)
	(kw×台数)	(kw)	
HMT06-03	2×3	6	50
HMT12-06	2×6	12	100
HMT18-09	2×9	18	150
HMT24-12	2×12	24	200

- ご希望に応じたカスタム対応も可能です。
- 当社内でのテスト及びテスト機の貸し出しなどもできます。

## チューブ式 マイクロ波連続加熱装置

(HMT12-06)



### 概要

マイクロ波加熱キャビティ内に成型パイプを搭載し、成型パイプ内にワークを充填しながら任意の形状に成型が可能です。

#### 〈本装置を使用して特に省力化が期待できる生産品〉

- (1) かまぼこ・さつま揚げの成型
- (2) ソーセージ・ハンバーグの製造ライン

## コンベア式 マイクロ波連続加熱装置

(HMC12-06)

### コンベア式なので楽々作業!



### 概要

ベルトコンベア上の被加熱物が、マイクロ波加熱キャビティ内を通過中に瞬間的に加熱されます。

マイクロ波出力、コンベア速度は、任意の設定が出来るので、被加熱物の温度、及び生産量を前後ラインに合わせた調整が可能です。

#### 〈本装置を使用して特に省力化が期待できる生産品〉

- (1) 食品の2次加熱、殺菌、滅菌
- (2) 食品添加物、粉粒体（化学物質含む）の乾燥

## マイクロ波真空乾燥機

(HMD02-01)

### 低温急速乾燥で、素材の劣化も最小限!



### 概要

低温で水分を沸騰させ蒸気にして排出し乾燥させます。  
低温で乾燥させるため、温度による素材の劣化も最小限に抑制できます。  
蒸気をコンデンサで冷却することにより、蒸留液（抽出液）も採集が可能です。

#### 〈本装置を使用して特に効果が期待できる生産品〉

- (1) 野菜、海藻、魚介類などの乾燥
- (2) 粉粒体、スラリーの乾燥
- (3) アロマ水の抽出
- (4) 残飯の飼料化

## 高機能マイクロ波発振装置

(HMP02-01)

### マイクロ波出力 1.4kW



### 概要

省スペースでコンパクトな発振装置です。小型機ながらタッチパネル付なので操作が簡単です。

出力モニタがで異常履歴も残せません。USBメモリに任意の設定秒毎、時間、温度、出力等の履歴が残せません。

## 水分測定装置



### 概要

熱風、ハロゲン方式の水分計よりも乾燥・測定時間が短く、測定対象物の温度を計測しながら、マイクロ波出力制御も可能です。

## 株式会社 廣電

〒546-0032 大阪市東住吉区東田辺1丁目4番15号  
TEL:06-6626-6111 FAX:06-6626-6660  
e-mail:hiroden@e-hiroden.co.jp  
<http://www.e-hiroden.co.jp>