

TPR

分類：食品

魚の焼成

1. 概要

遠赤外線利用では熱源と食品が直接触れることがないため、表面の過熱が避けられ、**食品深部の昇温に必要なだけのエネルギー**を、比較的短時間のうちに表面から与えることができます。
このため**均一加熱性に優れ、食品への投入エネルギーの制御が、他の加熱方法より容易**です。最適条件追求の結果、食品の味や香り、品質の向上が図られ、食品が美味しくなるのです。

従来、ガス熱風乾燥設備を使用されていましたが、対象物に対する熱のばらつきや焼き目をつける工程で遠赤外線の優位性と生産の効率化（連続チェーン搬送方式）を評価されて採用となりました。
対象物に合わせて加熱温度や加熱時間を容易に使い分けされております。

3. 推奨マシン（イメージ）

【仕様】

外形寸法：1,200W×9,060L×1,920H 消費電力：約127kW
ウルトラサーモTA1.2kW×36枚、WTA2.4kW×24枚、
棒状ヒータ1.1kW×24本
ヒータは温調器による上下7区分制御、棒状ヒータは2ヶ所ボリューム制御

【入口側】



【制御盤】



【出口側】



【焼き魚イメージ】

