

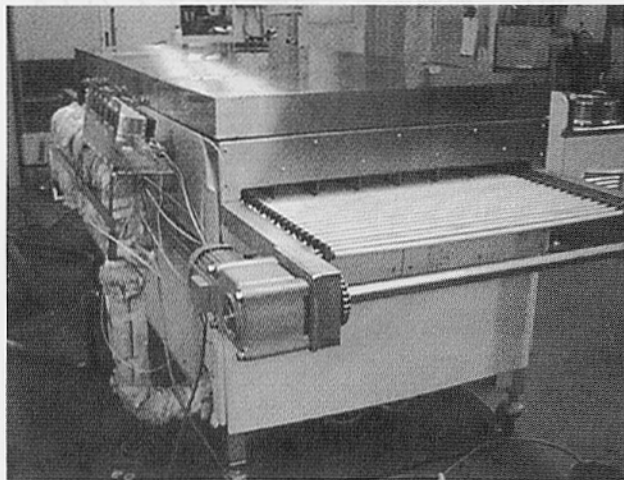
# [優 秀 賞] I H式常圧過熱蒸気発生装置「スーパースチロボ」

株式会社 ダイハン

〒531-0062 大阪市北区長柄中3-12-22

☎06(6881)2203

業務用大型食品機械の熱源にIH（電磁誘導加熱）方式を採用、比熱の大きい水分子を加熱して過熱蒸気状態にし、これを食品に吹きかけて焼き上げる装置。これを応用してコンパクトで低価格の厨房機器や卵焼き機などを実用化している。



この装置は配管の周囲に巻いた平板コイルに電流を流して配管自体を発熱させるもので、第一加熱装置で飽和蒸気をつくり、第二加熱装置で再加熱して過熱蒸気を得る仕組み。

熱効率90%以上のIH方式を利用した加熱によって、常圧下で高温蒸気をつくることができるので、短時間で食品加工が可能である。このほか、解凍、洗浄、殺菌、乾燥、脱油、金属の焼き入れ、焼き鈍しといった多くの用途が見込まれている。