

高周波やマイクロ波による誘電加熱は カーボンニュートラルやSDGsの流れにより注目度アップ

山本ビニター株式会社

従来無し得なかった解凍品質を実現、電波による高周波解凍

- ・電波により表面を緩ませず内部を同時に解凍
 - ・20分～30分という短時間での解凍
 - ・ダンボールごと、フィルム包装ごとでの解凍ができる
 - ・水を使わず解凍ができる
 - ・必要な時に必要な量の解凍がすぐにできる
- 等々、品質向上と食品廃棄の削減にお役立ていただいています。

弊社は70有余年高周波・マイクロ波という電波を利用した誘電加熱応用装置を『Made in Japan』としてさまざまな業界で導入頂いております。

高性能かつ使いやすい装置と更なる装置開発を追及、機械の設計から設置後のご指導やアフターサービスまでご満足頂けるよう積極的に提案・提供を行っています。

誘電加熱の利用拡大のために、誘電加熱装置を誰でも簡単に操作ができるよう進化させていく必要があると考え、2022年に食品解凍に高機能センサーとナビゲーション機能をつけ自動化に特化したフラッグシップモデル「Vシリーズ」を市場投入、高い評価を受けました。

【展示会出展機TEMPERTRON-Vのご説明】

※フラッグシップモデル

“高周波解凍装置TEMPERTRON-V”

“簡単” 解凍条件は自動で最適設定

“速い” より解凍効率をアップし、解凍時間を短縮

“高品質” より解凍品質をアップし、ムラなく均一解凍

という点をコンセプトに装置を大幅に進化させました。

独自の開発として、顧客が使いやすいように装置の自動化にも挑戦。

熟練者以外でも最適な加熱条件を簡単に設定できるよう機械側で形や重さなどを自動計測することで、誰でも簡単に使用できるように一部自動化されています。

今後も装置の自動化レベルを引き上げ、誘電加熱装置の普及と拡大を進めてまいります。

●山本ビニター(株)HP

<https://www.vinita.co.jp/>

●“高周波解凍装置TEMPERTRON-V”についての詳細はこちらのカタログをご覧ください

<https://www.vinita.co.jp/pdf/TEMPERTRON-V.pdf>

●“高周波解凍装置TEMPERTRON-V”の説明資料はこちらをご覧ください

https://www.vinita.co.jp/pdf/TEMPERTRON-V_2.pdf

※技術情報

●弊社HP “高周波・マイクロ波について”

<https://www.vinita.co.jp/advanced/>

●弊社HP “高周波解凍装置について”

<https://www.vinita.co.jp/food/>

●弊社、“解凍装置の動画集”

https://www.vinita.co.jp/vinita_channel/#food

●食品 “関連のカタログ集”

<https://www.vinita.co.jp/food/products/>

※メディア掲載記事

◆シェアシマサイトに公開しています◆

<https://reports.sharesima.com/3187/>

◆日経MJサイトに公開しています◆

<https://kjbiz.net/company/20230130vinita/>

◆iPROS特設サイトに公開しています◆

<https://premium.ipros.jp/vinita/>

●ご質問などがございましたら、こちらから受け付けています。

<https://www.vinita.co.jp/food/contactus/>