



J'ed LINE

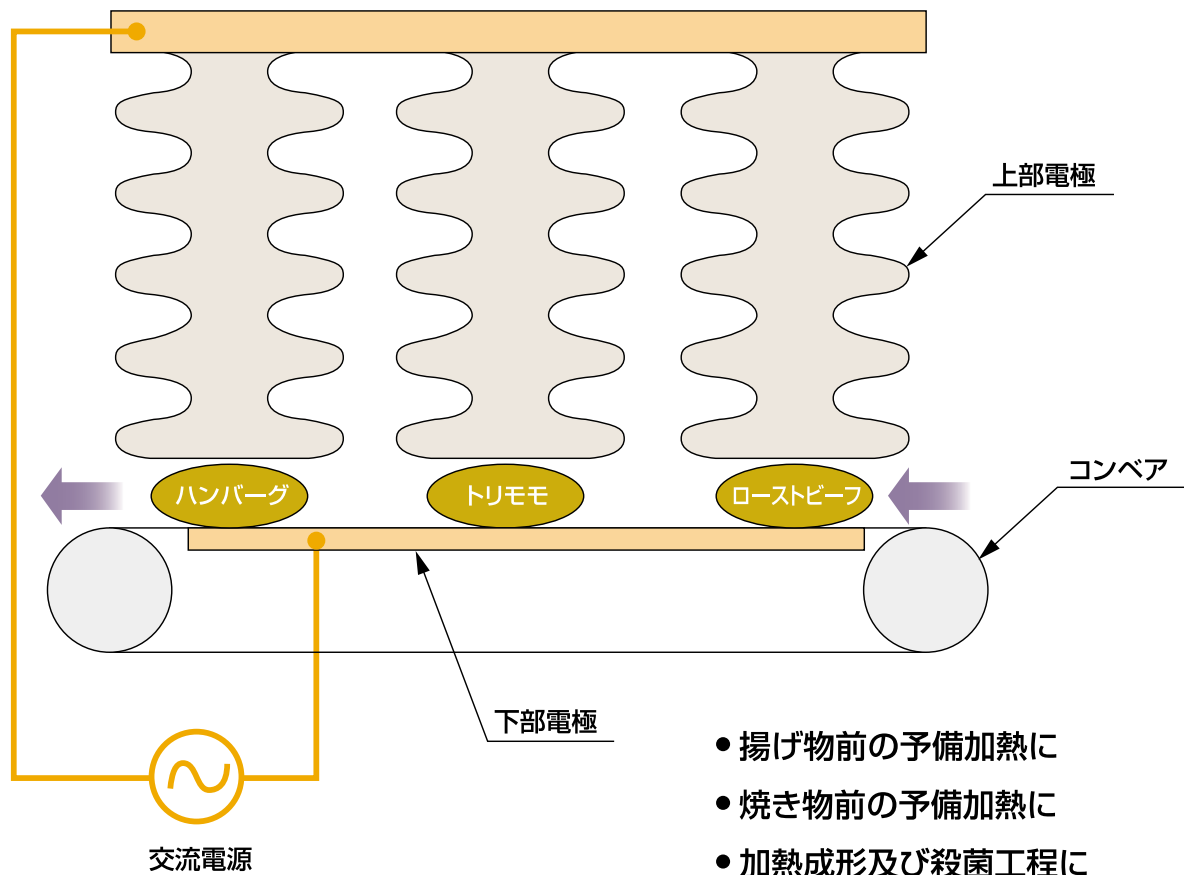
固形物食品ジュール加熱装置

〈特許 第3352388号〉

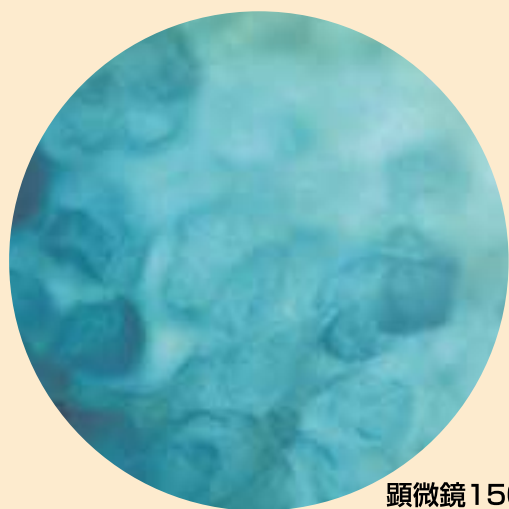


ジェイドライン〔固形物食品ジュール加熱装置〕

— Joule's Heater Cooking System —

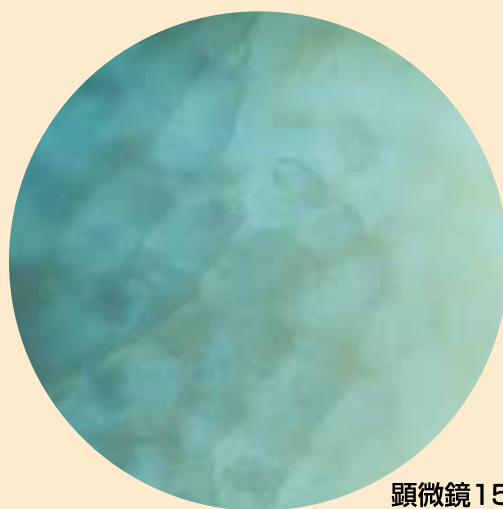


鶏肉オープン加熱75℃10分
(組織が収縮)
ミートシャー試験：90g(硬い)



顕微鏡150倍

鶏肉(ささみ)ジュール加熱75℃10分
(組織が収縮していない)
ミートシャー試験：45g(軟らかい)



顕微鏡150倍

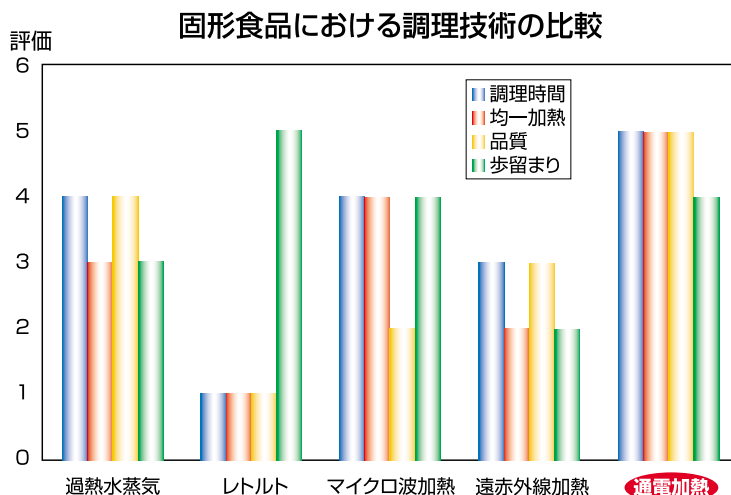
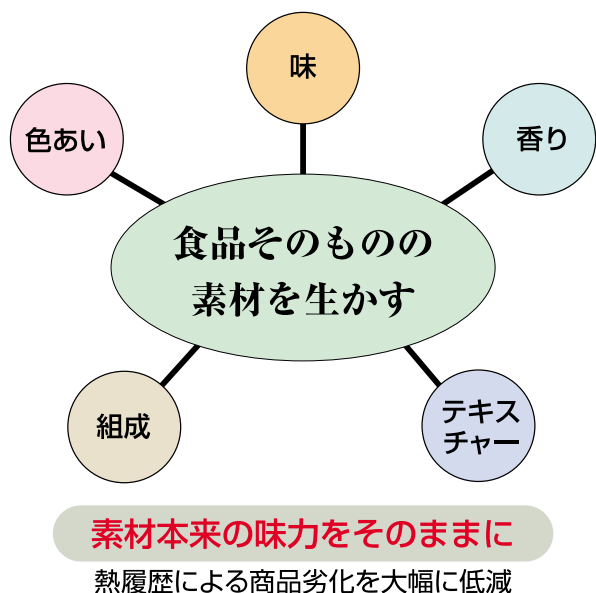
食品に直接電気を流し、食品そのものを
自己発熱させますので、中心部も端部も同時に
均一に加熱することができます。

〈特長〉

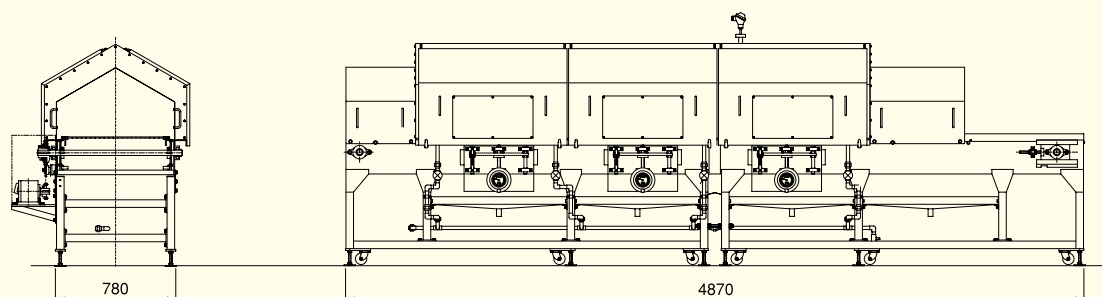
- 自己発熱による迅速な加熱／熱の伝導、伝達、輻射によらない直接加熱で中心まで同時に昇温。
- 厚肉の固形物も加熱可能／自己発熱のため厚肉に関わらず中心まで同時に昇温。
- 食品に優しい／ドライビングフォース＝過加熱による温度差が小さいため熱ダメージが低減。
- 従来加熱調理器との調和／通電加熱方式により、短時間に必要適性加熱温度に到達させ、従来加熱方式等で仕上げる。
焼き、揚げ、煮等、調理応用範囲は広範囲に及ぶ。

〈用途〉

- 固形物食品／ステーキ、骨付き肉、鶏肉、ハンバーグ、ハム、魚切身、魚フィーレ etc.。



外形寸法図



〈仕様〉

- 処理製品：固形物食品 (Max200mm×100mm×30mm)
- 処理能力：150kg/hr
- 温度工程：10℃→75℃×3分加熱

〈ユーティリティ〉

- 所要スチーム量：60kg/hr
- 所要塩水量：400L/hr×0.15MPa×0.5～3%濃度
- 所要空気量：0.1Nm³/min×0.15MPa
- 所要電気量：φ3×200V×200A

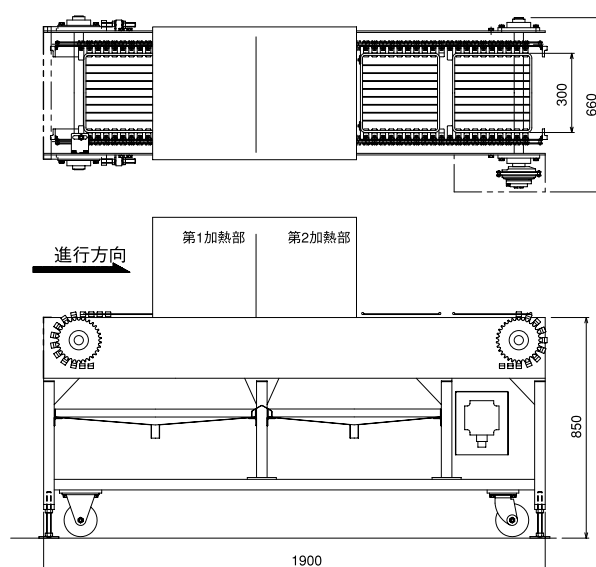
〈オプション〉

- 過熱蒸気噴射ユニット
(過熱蒸気発生器および噴射装置)

〈仕様〉

- 噴射部蒸気温度：250℃ Max
- 蒸 気 発 生 量：8kg/hr (水から発生時)
：50kg/hr (蒸気から発生時)
- 電 力 消 費 量：8kw

小 型 装 置



- 処理能力：10kg/hr
- 所要電気量：φ3×200V×30A



株式会社 イズミフードマシナリ

ISO9001本社、東日本支社、西日本支社、九州営業所、淡路工場 認証取得
<http://www.izumifood.shi.co.jp>

本 社 〒661-8510 兵庫県尼崎市潮江4-2-30
 テクノセンター TEL.(06)6718-6150(代) FAX.(06)6718-6151
 東日本支社 〒141-6025 東京都品川区大崎2丁目1番1号 ThinkPark Tower 25F
 TEL.(03)6737-2670(代) FAX.(03)6866-5125
 西日本支社 〒530-0005 大阪府大阪市北区中之島2丁目3番33号 大阪三井物産ビル10F
 TEL.(06)7635-3688(代) FAX.(06)7711-5127
 札幌営業所 〒060-0042 北海道札幌市中央区大通西4-6-8 住友成泉札幌大通ビル9F
 TEL.(011)241-5525(代) FAX.(011)222-2950
 九州営業所 〒810-0801 福岡県福岡市博多区中洲5-6-20 明治安田生命福岡ビル3F
 TEL.(092)291-1151(代) FAX.(092)291-1152
 淡路工場 〒656-0122 兵庫県南あわじ市広田広田552-1
 TEL.(0799)45-1121(代) FAX.(0799)45-1128
 第1種圧力容器製造認可工場

・本カタログの内容等は、製品改良によりおことわりなく変更する場合があります。
 ・ご使用の際は、取扱説明書をよくお読みのうえ、正しくお使いください。