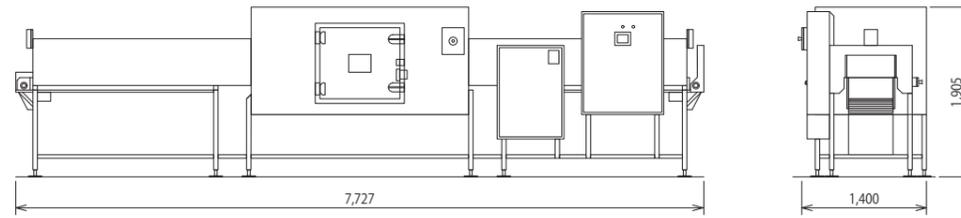
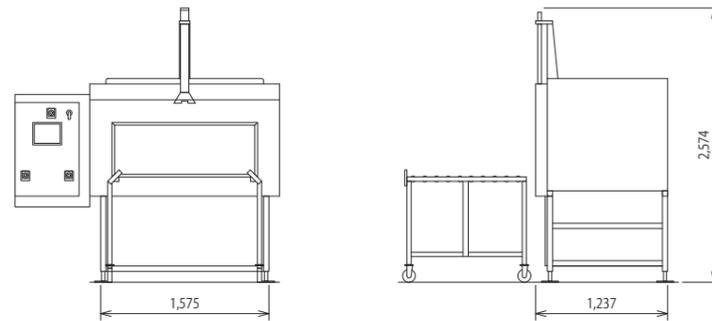


[MIP12]
トンネルタイプ


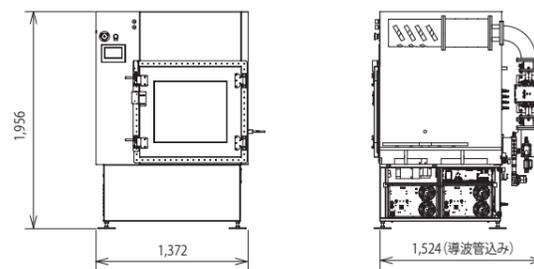
仕様

	トランスミッター	マイクロ波出力 [kW]	最大解凍能力 [t/h]	解凍能力(-17.8℃の冷凍品 100kg当たりの解凍処理時間)				
				赤身肉85%の 牛肉	赤身肉50%の 牛肉及び豚肉	鶏肉	鱈	リンゴ
				仕上り温度: -3.3℃	仕上り温度: -5.6℃	仕上り温度: -2.8℃	仕上り温度: -5.6℃	仕上り温度: -6.1℃
MIP12	75kW×4	300	15.4	45秒	23秒	56秒	34秒	34秒
	75kW×3	225	11.5	59秒	30秒	1分14秒	45秒	45秒
	75kW×2	150	7.7	1分29秒	45秒	1分51秒	1分07秒	1分07秒
	75kW×1	75	3.8	2分57秒	1分29秒	3分41秒	2分11秒	2分11秒

[MIP10]
バッチタイプ


仕様

	トランスミッター	マイクロ波出力 [kW]	最大解凍能力 [kg/バッチ]	解凍能力(-17.8℃の冷凍品 1バッチ当たりの解凍処理時間)				
				赤身肉85%の 牛肉	赤身肉50%の 牛肉及び豚肉	鶏肉	鱈	リンゴ
				仕上り温度: -3.3℃	仕上り温度: -5.6℃	仕上り温度: -2.8℃	仕上り温度: -5.6℃	仕上り温度: -6.1℃
MIP10	75kW×1	75	136	4分00秒	2分00秒	5分00秒	3分00秒	3分00秒

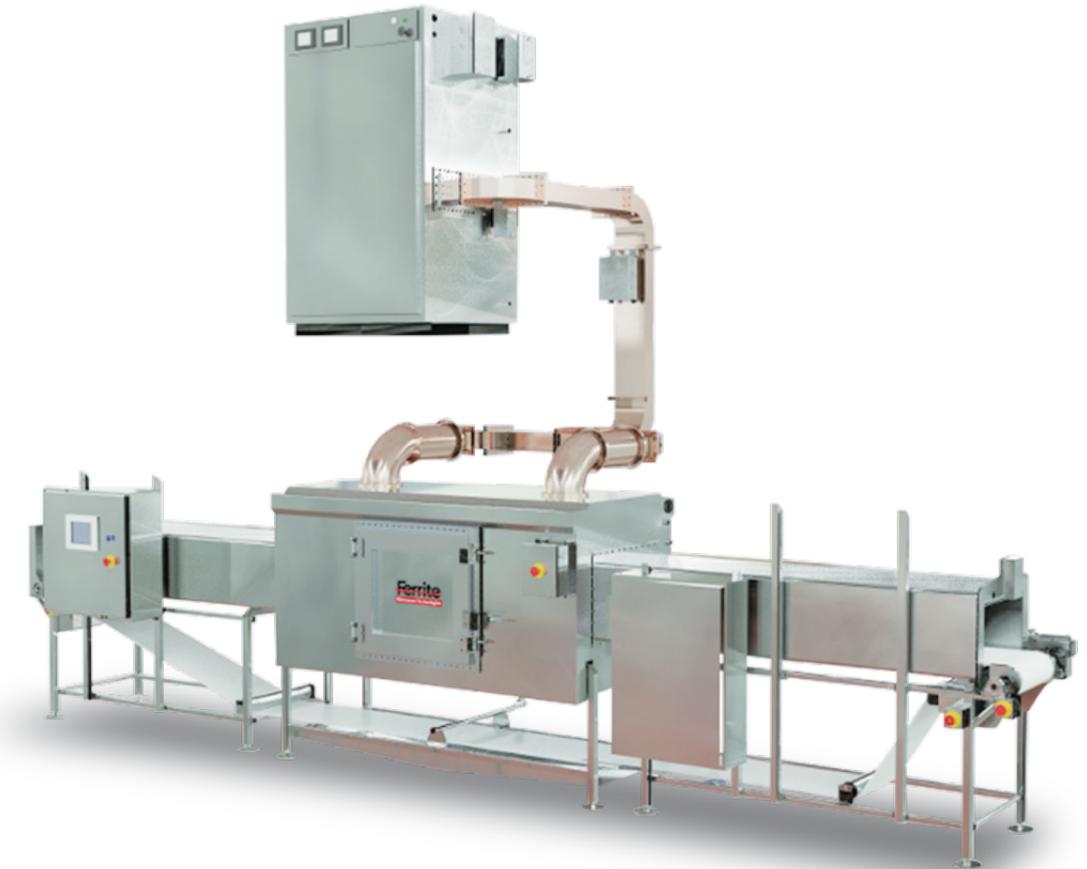
[MIP3]
超小型バッチタイプ


仕様

	トランスミッター	マイクロ波出力 [kW]	最大解凍能力 [kg/バッチ]	解凍能力(-17.8℃の冷凍品 1バッチ当たりの解凍処理時間)				
				赤身肉85%の 牛肉	赤身肉50%の 牛肉及び豚肉	鶏肉	鱈	リンゴ
				仕上り温度: -3.3℃	仕上り温度: -5.6℃	仕上り温度: -2.8℃	仕上り温度: -5.6℃	仕上り温度: -6.1℃
MIP3	30kW×1	30	20	1分10秒	36秒	1分27秒	53秒	53秒

※MIP4の寸法及び仕様につきましてはお問い合わせください。

Microwave Techniques LLC社の製品です。


MIP12型

解凍

マイクロ波解凍機 MIP型

冷凍された肉、魚、果物等を、食品に適したマイクロ波で解凍します。

時間当たり最大15.4tの能力を持ちます。米国・マイクロウェーブテクノロジーズ社のフェライト製マイクロ波解凍機（テンパリング装置）です。周波数923MHzのマイクロ波で解凍するため、解凍の深透が格段に深くなっています。



トランスミッター

マイクロ波を発生させるトランスミッターは導波管によって繋ぐことにより本体から離して置くこともでき、様々なレイアウトが可能です。

品質維持と収率アップ

マイクロ波により凍結時に氷が最大に成長した温度域-1~-5℃までを短時間で通過し解凍するため、組織の破壊がありません。また、ドリップによるタンパク質等の流失が抑えられます。

衛生的

本体やトランスミッターはステンレスで製造されており、庫内やコンベアベルトは作業後、水洗いが可能です。また、均一且つ設定した温度での解凍が可能のためバクテリアの増殖を抑えることができ、さらに後工程もスムーズに行えます。

作業の効率化

棚移動の必要がなく、解凍品の取扱い作業が最小限に抑えられます。またダンボール箱に入れたままの解凍も可能です。

長寿命で経済的

マグネトロンはサーキュレーターにより電氣的に絶縁されているため長寿命です。

必要時にすぐ対応可能

短時間に解凍できるため必要な時すぐに解凍でき、計画生産も可能です。

信頼の設計

1週間-7日間-24時間のフル稼働。食品加工環境の厳しい条件に耐えることのできる設計です。また、万が一のトラブルの際は、モデム回線を使ったPLC（プログラマブルロジックコントローラ）制御により的確な修理が可能です。

安全基準をクリア

MIP-12の両側トンネル部分やトランスミッター及び本体の扉等はOSHA(米国 労働安全衛生法)が規定する安全基準をクリアしています。

確かな製品保証

装置本体の保証期間は1年です。不良部品交換及び修理はその期間無償で技術者によるメンテナンスサポートを実施いたします。ただしマグネトロンに関しては、設置後運転500時間以内の不良の場合は無償交換。設置後1年以内かつ運転2,500時間につきましては時間保証とさせていただきます。

MIP3

超小型バッチタイプ

解凍能力 0.5~2t/日

少量解凍に適した、最小タイプのバッチ式解凍機です。1回の解凍量は約20kg。解凍時間の目安は1分強と非常に短い解凍時間を実現した新型機です。トランスミッター（30kW）内蔵型であることから、省スペースでの設置が可能となります。



MIP12

トンネルタイプ

解凍能力 15.4t/h
コンベアによる連続解凍

毎日連続的に大量の解凍作業を必要とされるユーザーを対象に作られた解凍機です。必要な能力に合わせてマイクロ波を発生させるトランスミッター（75kW）を最大4台まで接続することができます。キャビティルーム（照射される庫）内にレイダリングファンが4個付けられており、マイクロ波を拡散し均一解凍を行っています。トランスミッターを希望の能力に応じて1台から4台まで設置できます。



MIP10

バッチタイプ

解凍能力 3~10t/日



1回で冷凍品136kgを数分で解凍できます。目安として時間当たり1t前後の処理能力を持つバッチ式解凍機です。

MIP4

ミニバッチタイプ

解凍能力 1~3t/日



少量の解凍に適しています。1回の解凍量は最大25kg（一般的なダンボール1箱）、発振機の出力は75kW仕様のため、解凍時間が1分以内と非常に短い解凍機です。（日産目安3t）。

フェライト製品について



世界有数のマイクロ波製品ブランド

1948年…フェライト社の前身であるレイセオン社によりマイクロウェーブが世界で初めて開発されました。当初は軍事的な目的で開発されたマイクロウェーブですが、1972年に、レイセオン社製25kWマイクロ波トンネル式解凍機が世界で初めて開発されます。

1977年…25kWバッチ式マイクロ波解凍機が開発されます。1980年代前半に40kWの調理システムを開発し、以降出力50kW時代に入ります。

1992年…レイセオン社がマイクロ波解凍機事業部門をアマナ社へ正式に売却し、翌年、元レイセオン社技術者メンバーがフェライト社を立ち上げます。

2003年…アマナ社の産業用マイクロ波部門を買収します。

2020年…高出力導波管の世界的なトップブランドであるメガインダストリーズ (MEGA) 社と合併し、Microwave Techniques LLCを設立します。



フェライト社は2020年、MEGA社との合併によりマイクロウェーブテクノロジーズ社となりました。マイクロウェーブテクノロジーズ社は、FMT（フェライト）、MEGA、IMS、MCi、FXR等のブランドを含む、世界有数の高出力マイクロ波技術と生産設備を備えた企業となります。

なかでもフェライト製品は世界800台以上のマイクロ波応用機器販売実績を誇り、幅広い業界ソリューションを提供します。