

プロの美味しさと使い易さでコ

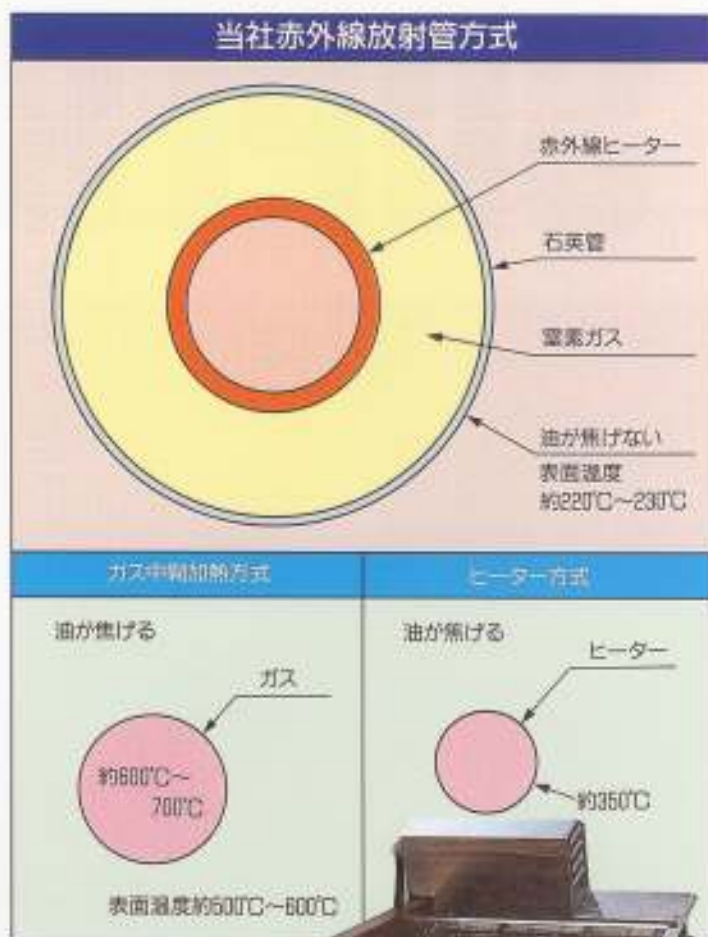
遠赤外線で揚げる。

当社の特許赤外線放射管は、油中にて投入エネルギーの40%という大量の赤外線(0.5 μ ~5 μ)を放射しうるまでに放射率を高めることに成功しました。

また、投入側シーズヒーター上面に配置された放熱板(酸化アルミナ)は5 μ ~25 μ の遠赤外線を油中に多量に放射し、赤外線プラス遠赤外線の相乗効果にて対象物体である水分、澱粉質、繊維質などに直接吸収され、対象物体の内部より分子の共振作用が引き起こされ、より激しく振動し、熱エネルギーに変化します。

つまり対象物体の内部より、分子の共振作用を引き起こし、一層激しく振動させ、熱エネルギーを発生させます。

従って、ピーク波長2.8 μ ~10 μ の赤外線及び遠赤外線波長が、食材の中心温度(芯温)を短い時間で85 $^{\circ}$ C以上にしますので、**Q-157対策**にまた**ハセップ対応**の最短距離としての芯温管理が容易にできます。



HTA-4500