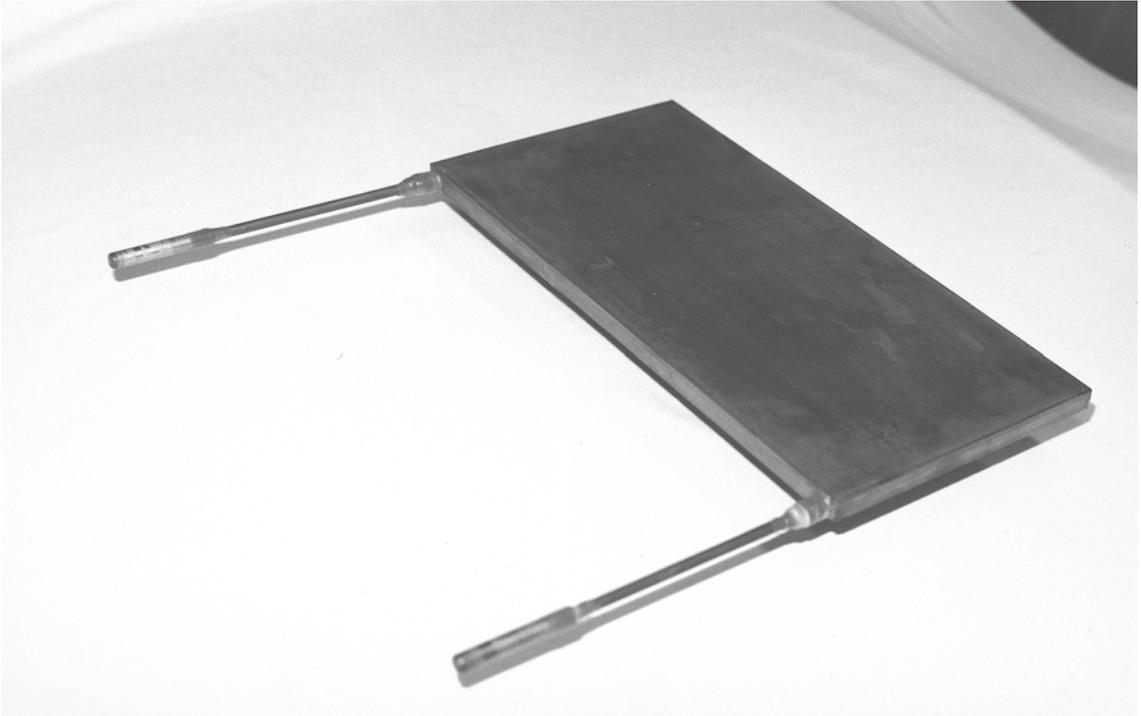


# 遠赤コーティング



多くの有機物質は2m以上の電磁波をよく吸収する特性を持っているので、これら有機物質の加熱・乾燥には図1に示された遠赤外線電磁波の利用が最適であります。

当社が開発したセラミックス（IK放射体）は図2に示された通り理想黒体に近い特性を有しており、この放射体を金属表面にコーティング加工することにより高効率に遠赤外線を放射して、有機物質の加熱・乾燥を極めて有効に行うことができます。即ち、処理時間の短縮、設置面積の減少、所要エネルギーの節約などの効率向上とともに、品質面、安全面などでのメリットも期待できます。

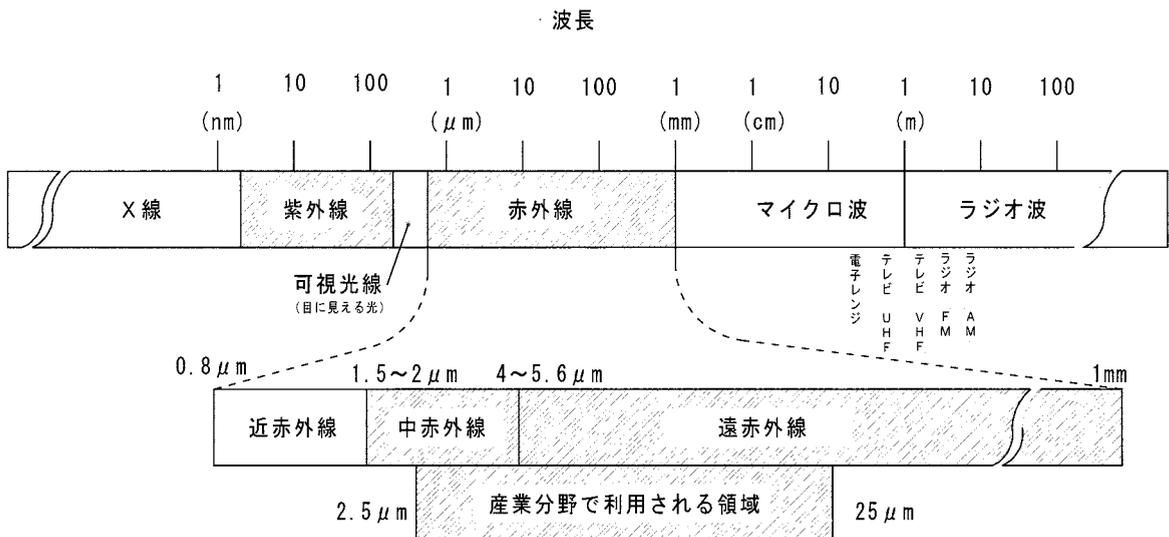
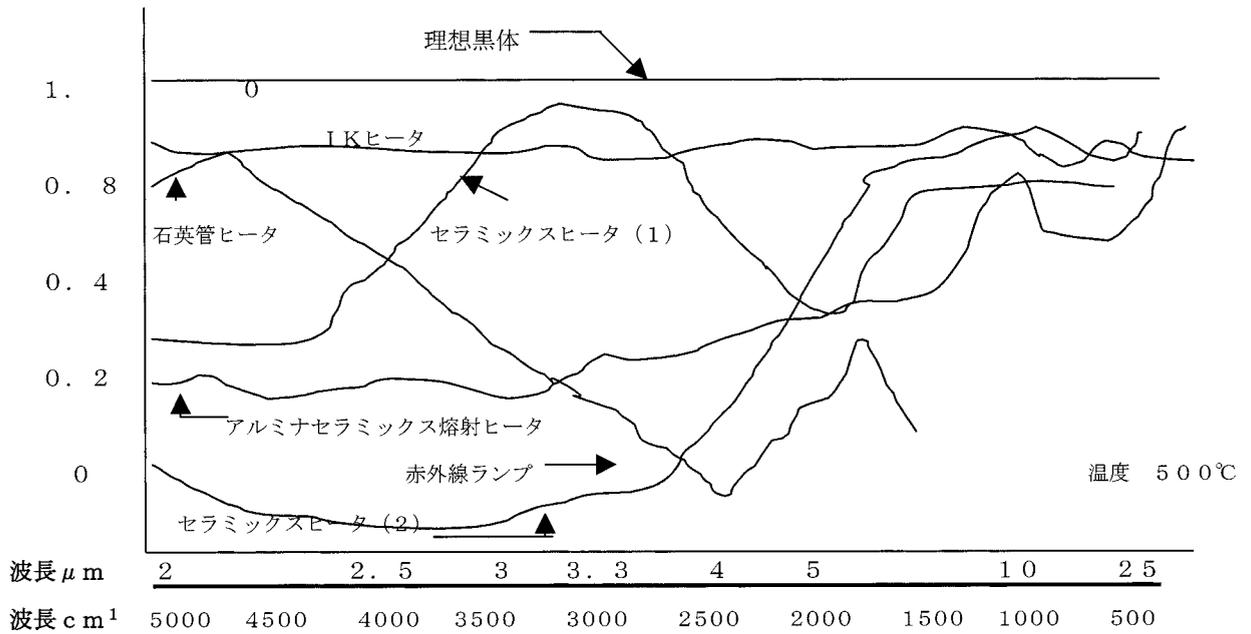


図1 電磁波および赤外線の区分

500°CにおけるI K放射体の分光放射率



## ■用途

- ・各種食品の乾燥，焼成
- ・麺類の熟成乾燥
- ・お茶，コーヒーの乾燥
- ・野菜類の乾燥
- ・製菓（ビスケット，クッキー，パイ等）
- ・プラスチックの乾燥，焼成
- ・繊維の糊付け，染色，仕上げ剤の乾燥
- ・真空成形機でのプラスチックシートの加熱
- ・プリント基盤のはんだづけ
- ・各種樹脂の加熱，溶融
- ・射出成形機，ブロー成形機，押出成形機シリンダーの加熱