

オープン庫内の環境計測システム

高温用湿度計HN-Z

スチームコンベクションオープン内の水蒸気計測

●特長

- 100℃以上の高温環境にて、水蒸気圧の直接測定が可能です（最高 350℃まで）。
- 水蒸気および酸素濃度を同時測定することにより、酸素濃度変化に影響しない水蒸気測定が可能です（酸素補正機能付き）。
- お客様現場にて簡易的に目盛チェックや補正が可能です（基準ガス等は必要ありません）。

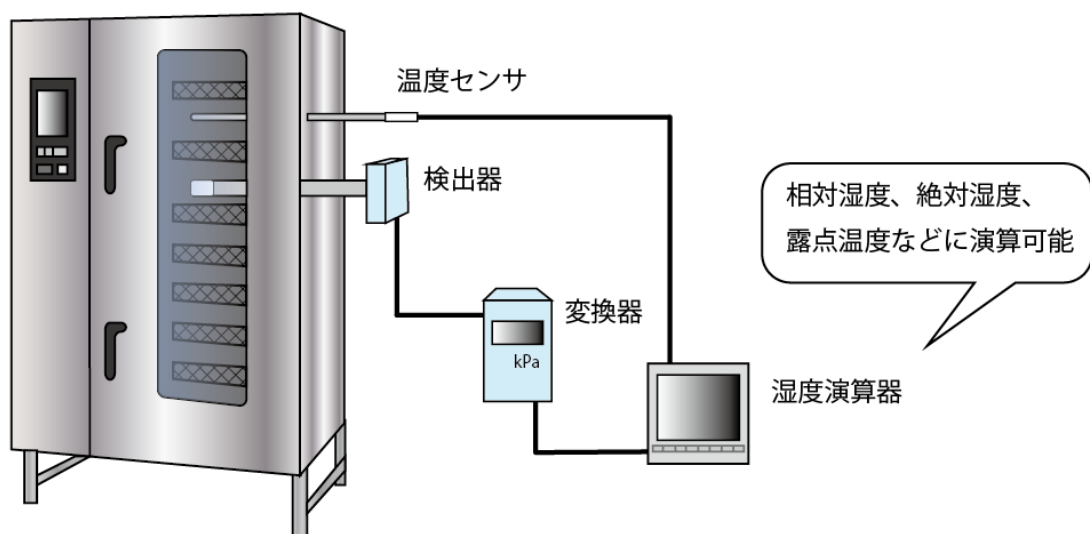


●提案ポイント

- スチームコンベクション内の水蒸気を計測することにより、食品の解凍、蒸し物や焼き物の仕上がり状態を温度や時間だけでなく、湿度でも管理できるようになります。
- 食材の加熱状態の確認や表面の乾燥防止など、調理品質の向上につながります。
- 過剰な加熱時間を抑えることで、省エネにも貢献いたします。

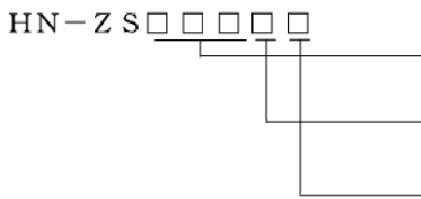
●システム構築例

スチームコンベクションオープン



CHINO

●形式一覧

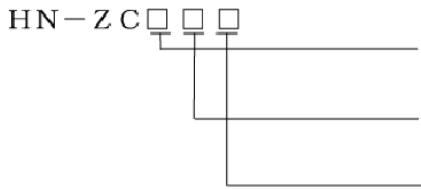


【検出器】

保護管長 040 : 400mm, 090 : 900mm
(50mm刻み, 最長2000mm)

取付方法 F : 固定フランジ, L : 摺動フランジ
N : 固定ニップル, S : 摺動ニップル

酸素補正機能の有無 C : 酸素補正機能付き, N : なし



【変換器】

レンジ 1 : 0~10kPa, 2 : 20kPa, 3 : 30kPa
5 : 50kPa, X : 100kPa (※HN-ZCX□Nのみ)

出力 1 : 4~20mA DC (アイソレート無し)

2 : 0~10mV DC (アイソレート無し)

酸素補正機能の有無 C : 酸素補正機能付き (標準)

N : 酸素補正機能なし (オプション)

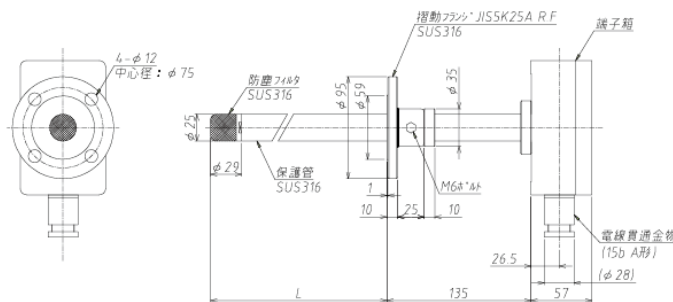


【接続ケーブル】

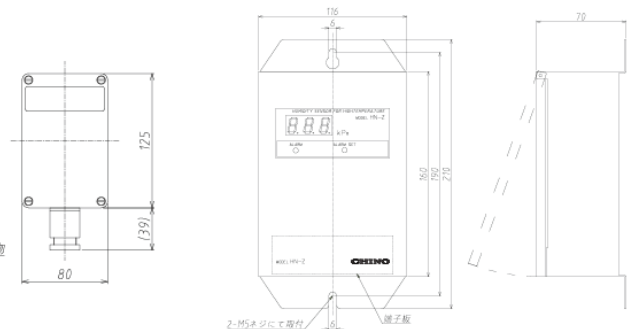
ケーブル長 05 : 5m (標準, 最長30m)

●外形

【検出器】



【変換器】



●その他納入事例

**小麦生地製品の焼成工程監視用
高温用湿度計 HN-Z**

直火加熱の雰囲気は、燃焼により酸素濃度が変化するため
高温用湿度計HN-Z(酸素補正機能付)の使用が最適です。

湿度検出器HN-ZS
ロールケーキ130°C、パン200°C

直火加熱(都市ガス13a)

湿度変換器
HN-ZC51C
(酸素補正標準)

記録計(ロガー)
KR2000

**スチームオーブン内の湿度(酸素濃度)測定用
高温用湿度計 HN-Z**

スチームオーブンを使用して、食品・金属・セラミクス材料等
熱処理過程の湿度(酸素濃度)を高温用湿度計HN-Zで測定。

湿度検出器HN-ZS
0~100kPa
(21~0%O₂)

湿度変換器
HN-ZCX1N
(酸素補正無し)

記録計(ロガー)
KR2000

株式会社チノ

民生商品PCチーム
〒173-8632 東京都板橋区熊野町 32-8
TEL:03-3956-2131
FAX:03-3956-8767

HN-Z シリーズの詳細情報は、
株式会社チノのホームページに掲載しています。
<http://www.chino.co.jp/products/humidity/hn-z.html>