

小形熱画像センサ TP-Lシリーズのご提案

『回転寿司のネタ温度チェック』

■ 提案内容

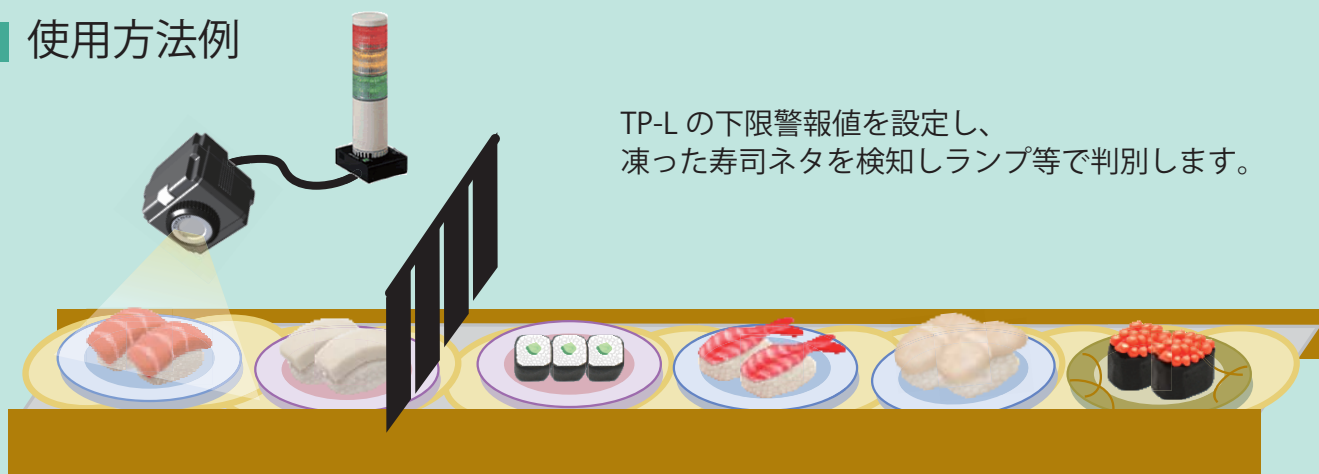
凍ったままのネタを検知！
適温の寿司を提供することで品質向上につながります。

近年、低価格の回転寿司が人気を集めていますが、その反面で競争率も激化しています。他店との差別化を図るためには、「安さ」だけでなく「品質」を向上させることが重要です。

時間が経過したパサパサの寿司は気がつき易いものの、凍ったままのネタは目視で判断が難しいのが現状です。表面温度を熱画像化して表示する TP-L シリーズは、ふれずに表面温度を測定でき、衛生的にご使用いただけます。また警報出力機能を搭載しており、設定値以上 / 以下の場合にブザーやランプ等で知らせることもできます。

(ブザーやランプはお客様側でご用意ください。)

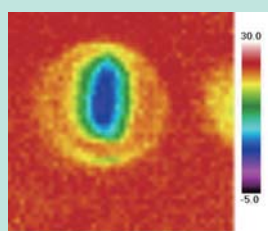
■ 使用方法例



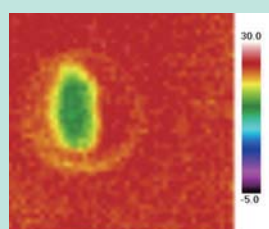
TP-L の下限警報値を設定し、凍った寿司ネタを検知しランプ等で判別します。

(画像はイメージです)

■ 検証実験の結果



▲凍ったままのネタ



▲適温のネタ

日 時：2009.06.15
場 所：(株)山形チノ一 食堂
検証方法：プラスチック皿に適温の寿司と冷凍寿司をのせ、TP-L で表面温度を測定。

お問合せ先

販売店