

クラフト酒の
製造から貯蔵まで

-10°C ~ 35°C



445×965×1055 (mm)

循環液温調装置

サーモチラー



INR-493 Series

季節問わず理想的な温度管理を維持できる装置です。

おすすめ POINT1 低温でも安定した温度管理を実現

おすすめ POINT2 通信コネクタを搭載し、遠隔でも操作可能

おすすめ POINT3 キャスター付きで場所を選ばず



あいち産業科学技術総合センター
食品工業技術センター
発酵バイオ技術室様に提供

食品工業技術センターは、県の組織であり全国有数の県内食品産業を技術面から幅広くサポートする技術支援機関です。酒類・発酵調味食品の試験研究・技術支援をする『発酵バイオ技術室』に SMC のサーモチラーを弊社が提供いたしました。



商品スペック

型式	INR-493-010	設定温度範囲	-10 ~ 35°C
冷却方式	空冷冷凍式	電源	三相 AC200V(50Hz), 三相 AC200 ~ 230V(60Hz)
使用冷媒	R410A (HFC)	通信機能	接点出力、シリアル通信 (RS-485)
制御方式	PID 制御	騒音値	69dB
使用周囲温度	5 ~ 45°C	質量	140kg



研究室や実験室へ温調機器のご案内

ペルチェ式循環液温調装置

サーモコン

INR-244-831 コンパクトタイプ 空冷式

製品の特長

高精度な温調温度安定性
±0.01℃～0.03℃

振動が少なく、フロンレスで地球環境にも優しい。
外部温度センサにより熱源直前の温度コントロールが可能。

ペルチェ素子はP型半導体、N型半導体を交互に配列した板状の素子です。
このペルチェ素子に入力する電流の方向を切り替えることで、加熱、冷却が行えます。応答が速いので、高精度な温度コントロールが可能です。

机の上や下に
設置可能なサイズ



研究室の
小規模な酒造りに

研究室等での
使用に便利な
コンパクトタイプ
持ち運びも可能



商品スペック

- ・小型・省スペース
- ・フロンレス
- ・静音設計：45dBA（オプション選択時）
- ・冷却の能力：220W
- ・温度安定性：±0.01～0.03℃
- ・設定温度範囲：10℃～60℃
- ・接液部材質：ステンレス、樹脂
(アルミ、銅系材質不使用)

充実したサービスを提供

- ・365日24時間体制でメンテナンス受付をしております。(株)エスディ・メンテナンス
- ・急なトラブルにも迅速に対応致します。
- ・SMCは国内54営業所・国外83ヶ国(532拠点)の地域に対応しております。
- ・納入先が県外や国外の場合でも、変わらないサポートを実現致します。

ご購入前のテストサポート

SMCではサンプル機の貸出を行っております。性能の確認や実際に使用していただくことで現状とどう変わるかを確認していただけます。

※貸出期間は2週間となります。配管・ホース・継手・電源ケーブルはお客様でご用意ください。
台数に限りがありますので、場合によってはすぐに貸し出しができないこともあります。ご了承ください。

安心の **24h**
サポート体制

修理 保守 点検
交換 調整 清掃

中部焼結販売株式会社
Chubu Shouketsu Hanbai Co., Ltd.

最適なソリューションでお手伝い致します!

詳しくは、お近くの営業所までお問い合わせください。

本社
〒460-0025 愛知県名古屋市中区古渡町15番24号
TEL:052-331-4568 FAX:052-331-3330

神戸営業所
〒652-0863 兵庫県神戸市兵庫区大開通8丁目2番2-105
TEL:078-335-7206 FAX:078-335-7207

小牧営業所
〒483-8064 愛知県江南市高屋町十六田123番地
TEL:0587-51-0615 FAX:0587-51-0636

出雲営業所
〒699-0502 島根県出雲市斐川町荘原2207-4
TEL:0853-73-7880 FAX:0853-73-7881

刈谷営業所
〒448-0002 愛知県刈谷市一里山町東石根11番地
TEL:0566-36-2550 FAX:0566-36-6126

<http://www.hi-chubu.co.jp/>

