

マイクロ波解凍機 MIPシリーズ

冷凍肉・魚・果物等の連続高速解凍機

Ferrite
Microwave Technologies





CONTENTS

01 マイクロ波解凍機とは

04 仕様

02 製造メーカーについて

05 利用メリット

03 型式

06 概算価格

01

マイクロ波解凍機とは

大量の解凍作業を、連続して素早く処理できます。
機械自体がシンプルな構造ですので、
メンテナンスも容易で操作手順も簡単です。

機械に入れて、取り出すだけ！



MIP12



02

製造メーカーについて

明治機械は2018年6月よりフェライト社のアジア独占販売権を取得し輸入販売開始



マイクロ波機器の専門メーカー

923MHzの周波数により熱効率が良く圧倒的な
パワーをご提供し、世界で700以上のマイクロ
波応用機器販売実績を誇ります。

03

製造メーカーについて

明治機械は2018年6月よりフェライト社のアジア独占販売権を取得し輸入販売開始

1948年

フェライト社の前身であるレイセオン社によりマイクロウェーブが世界で初めて開発される。当初は軍事的な目的で開発されたマイクロウェーブだが、1972年に25kWマイクロ波トンネル式解凍機として世界初産業製品化。

1977年

25kWバッチ式マイクロ波解凍機が開発される。1980年代前半にマイクロ波応用の機種（クッカー・調理機等）が増え、技術的には出力50kWが主流に。

1992年

レイセオン社がマイクロ波解凍機事業部門をアマナ社へ売却。翌年、元レイセオン社技術部メンバーがフェライト社を立ち上げる。

2003年

アマナ社のマイクロ波事業をフェライト社が買収し、現在に至る。

04 型式

機 種		能 力	解 凍 量 / 1 回		発 振 器
MIP 12	トンネル式	10t~40t/日 ※発信機：1基~4基（5h稼働）	連続投入	約6分	最大4台,75~300kw
MIP 10	バッチ式	2t~10t/日 ※稼働時間：約1h~5hとする	130kg	約4分	1台,75kw
MIP 4	ミニバッチ式	0.5t~3t/日 ※稼働時間：約1h~5hとする	25kg	約50秒~1.5分	1台,35kw
MIP 3	超小型バッチ式	0.4t~2t/日 ※稼働時間：約1h~5hとする	20kg	約1~1.5分	15kw

05 仕様

電気

電圧：480V電源の変圧器の設置が必要
或はアップトランス（200V⇒480V）を装置に設置
電流：機種に応じて決定します。
[概算：75,000（出力）÷ 480V（電圧） = 156A]

周波数

マイクロ波解凍機 …923MHZ（波長約32 cm）
（参考）家庭用電子レンジ…2,450MHZ（波長約3cm）

出力

15kW～75kW/発振機1台あたり

冷却水

装置冷却用にチラーもしくはクーリングタワーを設置



06 利用メリット

1

解凍時間が短い

解凍作業時間が短縮され、
省力化・人件費削減が実現できます。

2

うまみが損なわれない

-3.5℃位までの解凍なので
ドロップが出ず歩留り率が変わりません。
品質が変わりません。

3

作業効率

段ボールに入れたまま解凍可能な為、
棚移動の必要がなくなります。

4

衛生的

設定した温度で均一且つ
短時間の解凍により、
細菌の増殖を抑えられます。

5

生産管理が可能

短時間に解凍できるため
必要な時にすぐに解凍でき、
計画生産も可能です。

6

排水対策が不要

流水解凍の場合に必要な
排水対策が不要になります。

導入ご検討のお客様へ

当社足利工場（2025年8月より品川テストセンター）にて解凍テストが可能です。
お立会い、原料のみ送付等承っております。お気軽にご相談ください。
またマイクロ波以外の解凍機も取り扱っております（ミスト式解凍機）
解凍原料、処理量等により最適な解凍機をご提案します。

明治機械 株式会社

フードソリューション部

〒140-0001 東京都品川区北品川1-19-4

泉北品川ビル1F 明治 フローズンフーズ ラボラトリー

TEL03-6260-1530 FAX03-6260-1531

