

# 直接加熱と間接加熱の違い

間接加熱とは他の熱源から熱媒体（例えば空気、蒸気とか）を通じて伝導、対流、輻射により加熱される方法のことを言います。

## バーナー加熱

バーナーとか熱風加熱は間接加熱の代表選手じゃ！



間接加熱



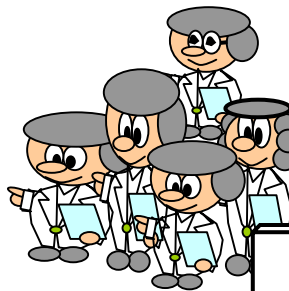
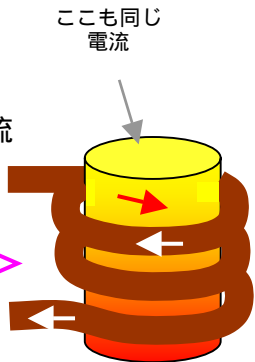
## 誘導加熱

余分な所は熱しないし、音は出ないヨ！



高周波の電流

直接加熱



やっぱり直接加熱だよね！

**誘導加熱の良い所**  
加熱効率が抜群によい  
スイッチで簡単操作  
周囲に余分な熱を撒き散らさない  
急速加熱ができる

**良くない所**

設備にお金がかかる  
ノイズ妨害がある  
何でも加熱OKではない

直接加熱とは、自分自身は発熱体となる加熱方法のことで、例えば摩擦による発熱、直接通電や誘導加熱などがあります。熱媒体がないので効率がよく、急速に加熱が出来ます。



ガスや熱風などの間接加熱の効率は、熱媒体への伝達効率や熱量を受ける加熱物の表面にも限りがありますので、用意したエネルギーの数%（或いはそれ以下）しか加熱物に投入できません。90%以上は無駄になるわけです。誘導加熱のような直接加熱では、対象物が直接に発熱するわけですから無駄がなく、効率は数十%以上にもなります。取り扱いや作業場の環境も電気とガスでは大違いです。電気ではボリュームひとつで簡単に温度コントロールができるわけですから、品質管理の面からも高度のシステムが構築できます。