



250℃対応、ハイジエニック向けポイントレベルセンサ

～高温対応×IO-Linkで、幅広い工程で安定したレベル検出～



泡や付着による誤検知がない、高温環境でも正確なレベル検出

ifm efector株式会社（本社:東京都港区、代表取締役 岩室 一志）は、食品・飲料・医薬品分野における衛生的なポイントレベル検出を進化させる、250℃まで使用可能なIO-Link対応ハイジエニックポイントレベルセンサ「LMH6」シリーズを2026年3月に発売いたします。

食品現場では、タンク壁面やセンサ面への付着物や泡、沈着物が原因で誤検出が発生し、ライン停止やポンプの空運転、追加洗浄などの無駄な工数が発生することがあります。従来のポイントレベルセンサLMTおよびLMCシリーズは、インピーダンス分光法により、媒体の浸漬と付着物・泡を識別し、こうした課題を改善してきました。新製品LMH6は、LMT/LMCシリーズで培った付着物・泡の影響抑制による高い信頼性を継承しつつ、媒体温度-40～250℃の広い適用範囲により、CIP/SIPはもとよりフライヤーや高温加熱ライン、油槽タンクといった高温工程でも安定したレベル検出を実現します。たとえばフライ工程で一般的な150～190℃の油温帯でも確実なスイッチングを可能にします。本体はSUS316L外装と高純度セラミックプローブ（アルミナ99.97%）を採用し、IP68/IP69Kの耐環境性能を備えたハイジエニック設計です。G1/2接続と純正シーリング/アダプタにより既存設備への置き換えもスムーズ。さらにIO-Link対応により、レベル情報に加えて温度データをプロセス値として活用でき、温度トレンドの可視化、リモートでのしきい値調整、異常兆候の早期把握など、段取りと運用の効率化に貢献します。また、食品製造で求められるEHEDG、3-A、FDAなどの衛生要件を踏まえた設計で、衛生性が求められる生産環境にも適合し、ポジティブリスト対応製品です。LMT/LMCの実績に、250℃高温対応という新たな領域を加えたLMH6は、食品製造におけるポイントレベル検出の“次の一歩”を担う製品です。

◆主な特長◆

- 250℃対応により、高温プロセスでも安定したポイントレベル検出を実現
- インピーダンス分光法により、泡・付着物の影響を抑制し、粘性媒体でも安定検出を確保
- SUS316L+高純度セラミック採用、Ra < 0.38 μmのハイジエニック設計を実現
- IP68/IP69Kの耐環境性能により、洗浄・高圧・衝撃・振動に強い堅牢構造を提供
- IO-Link対応により、媒体識別・レベル/温度データの同時取得・パラメータ設定が可能
- G1/2接続と各種アダプタにより、既存設備への設置も容易

◆製品名・価格◆

- 製品名：高温対応ポイントレベルセンサ“LMH600(水溶性媒体)”、“LMH610(油性媒体)”
- 標準価格：65,800円（税別）
- 販売目標：年間1,000個

* 本製品の詳細は、下記URLよりご覧いただけます (LMH6シリーズ)

https://bit.ly/LMH6_PL_202603

ifm efector株式会社：会社概要

弊社は1969年にドイツで誕生以来“ifm-Close to you”を企業理念とし、センサのスペシャリストとしてお客様に寄り添っています。今日では従業員8000名を超える大企業に成長し、幅広いセンサのラインナップに加え、IoTのカギとなるIO-Linkの先駆者としても世界的に広く認知されるメーカーとなり、多くのお客様にソリューションを提供させて頂いております。日本では、長い間エフェクター株式会社として活動しておりましたが、2016年にifm efector株式会社に社名変更し、より良い製品、サービスの提供に努めています。

〒105-7104 東京都港区東新橋1-5-2汐留シティセンター4F Website:<https://www.ifm.com/jp>

本リリースに関するお問い合わせ先 /マーケティング部 (會田庸子 : yoko.aida@ifm.com)

製品に関するお問い合わせ先 / 営業部 : technical.jp@ifm.com