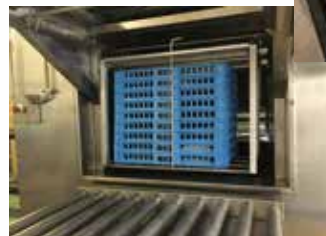
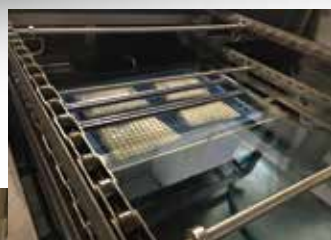


ゴンドラ連続式液体凍結装置（オールSUS仕様）

解凍時のドリップが極めて少ない高品質な凍結をハイスピード&大量処理で実現する連続式液体凍結装置です。

低ランニングコストと省力化も併せ持ちながら、省スペース・低コストで導入可能です。



SF-1160H仕様諸元表

名称	ゴンドラ連続式液体凍結装置	
型式	SF-1160H（オールステンレス仕様）	
電源	3相200V 50/60Hz 21.23Kw	
外形寸法	L16,100 W2,290 H2,870mm	
製品重量	18,000Kg（満水時）	
仕上がり時間	46分/MAX インバーター可変	
コンベヤ	0.55Kw Max0.37m/min	
ゴンドラ	有効内寸	W740×D490×H570
	最大積載荷重	40Kg/1ゴンドラ
	数量	26個（機内収容数）
凍結槽	冷媒	エタノール（59%溶液）
	最低制御温度	-35℃
	槽容量	13,900L
	槽内攪拌機	1.5Kw×4台
	断熱材	ウレタンフォーム 150mm
	天蓋凍結防止	線ヒーター内臓 1.0Kw
	冷凍機能力(参考)	38Kw×3台
洗浄室	断熱パネル	100mm
	エアブロー	上面1本、側面2本
シャワー洗浄	水洗シャワー	1台
	出口エアカーテン	0.1Kw×1台
昇降テーブル	取付口、取出し口	各1台
	エア圧駆動方式	0.7Mpa 40L/min
配管接続	冷媒液循環座	150A 10Kフランジ 2ヶ所
	槽排液口	40A 4ヶ所
	洗浄水口	25A 1ヶ所
	洗浄排水口	50A 1ヶ所
	エア接続口	10A 1ヶ所
非常停止ボタン	入口、出口に配置	

- ・ゴンドラ式のため、既製汎用コンテナが使用可能。
- ・氷結晶生成帯の通過スピードが遅く細胞を破壊してしまうエアースラスト方式と比較し、熱伝導率が圧倒的に高い液体による凍結は氷結晶による細胞破壊が極少。
- ・凍結保存における素材・風味低下の最大要因である凍結時の細胞破壊を大幅に防ぐことによりドリップが低減され、発色・風味ともに生に近い品質で解凍することができる。
- ・高級鮮魚、刺身、揚げ物、焼き物、果実・農産物のIQFほか様々な食材の冷凍が可能です。

特注サイズ、ライン設計等も承りますのでお問合せください。

エーシー・フードテック株式会社

〒653-0051 北海道札幌市西区宮の沢1条2丁目8-8

E-mail: e_office@ac-foodtech.com

TEL 011-668-5910

FAX 03-6385-7682