

■リ・ジョイスフリーザーのラインナップ

小型機

RF-2

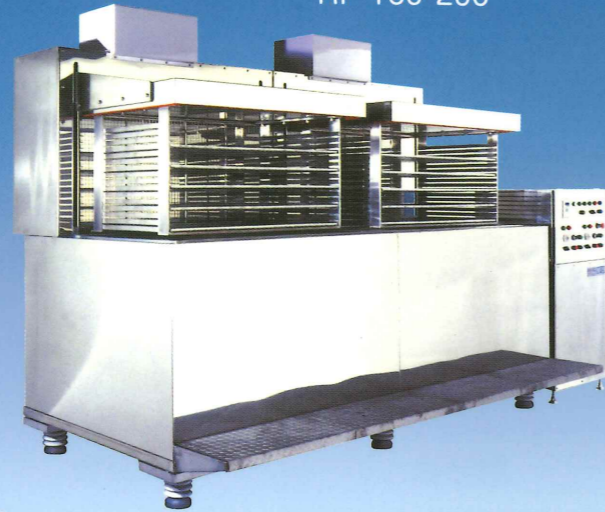


RF-10L



大型機

RF-160・200

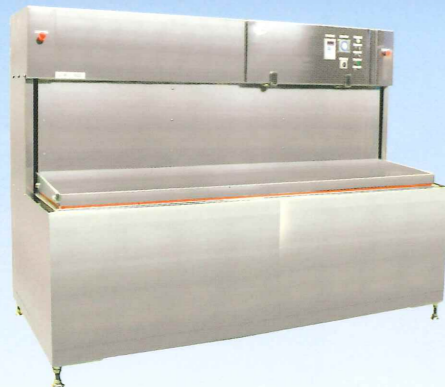


中型機

RF-30



RF-50



RF-80・100



お客様の立場に立った
完全オーダーメイド対応と
豊富なオプション

作業環境に適した様々なオプション
装置も最適設計でご提案致します。



■リ・ジョイスフリーザーの仕様

仕様	処理能力	2kg/h	10kg/h	30kg/h	50kg/h	80kg/h	100kg/h	160kg/h	200kg/h
型式		RF-2	RF-10L	RF-30	RF-50	RF-80	RF-100	RF-160	RF-200
アルコール量		55L	190L	540L	700L	1,500L	1,500L	2,200L	2,900L
冷凍機出力(kW)		0.6	2.2	4.5	7.5	11	15	26	22
機軸モーター(kW)		0.2×1	0.4×1	0.75	0.75	1.5	1.5	4.4	4.4
総電気容量		1φ100V/0.8kW	3φ200V/2.6kW	3φ200V/5.4kW	3φ200V/8.5kW	3φ200V/14kW	3φ200V/16.5kW	3φ200V/32kW	3φ200V/27.2kW
外形寸法 W×D×H(mm)		700×620×1,200	1,280×965×1,750	1,700×300×1,100×1,800	2,270×300×1,136×1,800	2,980×620×1,350×2,450	2,980×620×1,350×2,450	3,600×720×1,500×2,480	4,560×720×1,500×2,480
本体製品重量(kg)		160	445	700	900	1,600	1,600	2,500	3,100
冷凍機寸法 W×D×H(mm)		本体に組込	本体に組込	1,190×495×1,280	1,210×848×1,970	1,210×848×1,970	1,740×848×1,970	2,810×848×1,970	2,880×770×2,150
冷凍機重量(kg)		本体に組込	本体に組込	178	289	289	493	768	1,150

●外形寸法、冷凍機寸法はW(幅)×D(奥行き)×H(高さ)で、単位はmmです。

※改良により下記の仕様は予告なく変更することがあります。

●上記の仕様は目安であり、凍結する商品の種類や大きさによりお客様ごとに最適設計をご提案いたします。

REJOICE
リ・ジョイス SYSTEM

リ・ジョイスフリーザー

REJOICE FREEZER



お問い合わせは...

米田工機株式会社

本社: 〒651-2228 神戸市西区見津が丘1丁目3-1
TEL.078-994-2900 FAX.078-994-2903
URL <http://www.yoneda-kohki-group.co.jp/>
E-mail info@yoneda-kohki-group.co.jp



『やさしい快適をデザインする』

TOWA

不二工機グループ

東和産業株式会社

本社 〒153-0051

東京都目黒区上目黒 1-7-15

電話 03-5456-5441 FAX03-5456-0470

ホームページ

<http://www.towasangyo.co.jp>

関西・中部支社 東京足立営業所

盛岡 営業所 横浜 営業所

仙台 営業所 八王子 営業所

宇都宮 営業所 甲府 営業所

高崎 営業所 名古屋 営業所

大宮 営業所 大阪 営業所

千葉 営業所 神戸 営業所



米田工機株式会社

リジョイスフリーザー

REJOICE FREEZER

**-35℃のスピード凍結で品質劣化を抑え高品質を保持。
食品・水産・加工品の悩みを解決します。**

高品質な凍結

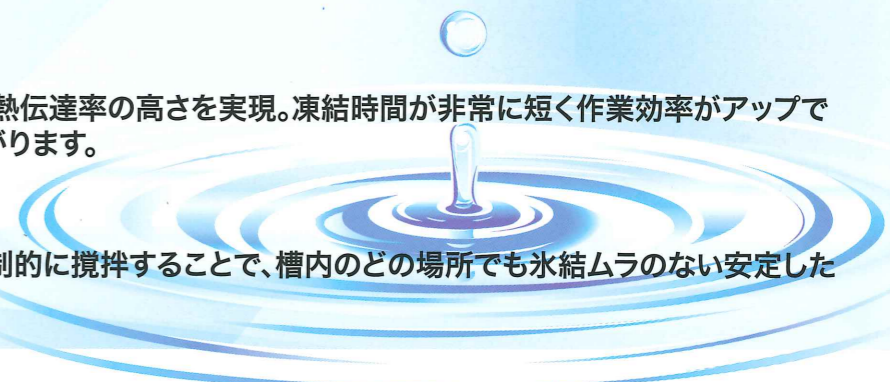
凍結時の品質劣化を抑え、解凍しても食品の旨み成分(ドリップ)を逃がさず、凍結前と変わらない状態を保持します。

加工時間の短縮

液体を使用する事により、約20倍の熱伝達率の高さを実現。凍結時間が非常に短く作業効率がアップできるため、加工時間の短縮にもつながります。

均一な商品提供

凍結槽内でアルコールブラインを強制的に攪拌することで、槽内のどの場所でも氷結ムラのない安定した品質を得ることができます。



液体凍結とは

-35℃に冷却されたアルコールを攪拌している槽の中に、食品を浸漬して急速に凍結します。

液体がまんべんなく均等に当たるため、凍結ムラがおきません。また、高い熱伝達率により急速に凍結する事で、氷結晶が小さくなり細胞の破壊を抑えた凍結ができます。リジョイスフリーザーでは、凍結速度が非常に速い為、凍結商品の表面が白濁して見えますが、解凍するとその白濁は消えて、凍結前の状態に戻ります。

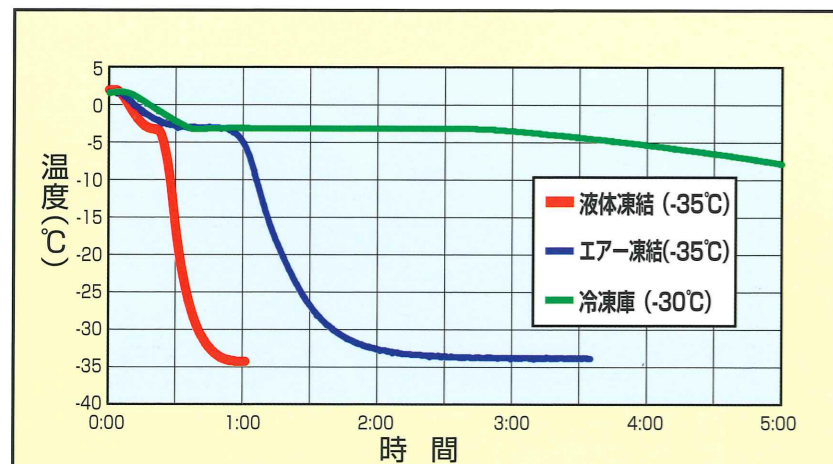
液体凍結後



解凍後



■凍結時間比較グラフ ※サンプル/ソーセージ 形状:φ50X150 重量:274g



■凍結所要時間

製品厚み	牛肉	魚	豚・鶏肉
2cm	約10分	約10分	約8分
5cm	約35分	約30分	約25分
8cm	約50分	約45分	約40分
10cm	約70分	約60分	約60分

※実際に冷凍する食品の冷凍前温度や製品種類により変動します。

■液体と気体を比べた場合の熱の伝わり方

液体凍結 / 液体を媒体とする凍結
エア凍結 / 空気を媒体とする凍結



液体凍結		エア凍結	
凍結後	解凍後	凍結後	解凍後
牛肉 		牛肉 	
鶏肉 		鶏肉 	
白身魚 		白身魚 	

■リジョイスフリーザーの実用例

