

急速凍結機

コンパクトフリーザー

-25℃のアルコール溶液で急速凍結

液体を使って急速凍結すれば
食材の鮮度もそのままです

- 素材の鮮度がそのまま凍結できます。
- 細胞組織の破壊を防ぎ、解凍した時のドリップの量が少なく済みます。
- 断熱蓋付の冷凍機一体型でコンパクトです。
- 5面冷却で槽内には熱交パイプが張巡らされているので冷却の効率が抜群です。



蓋を開けた状態

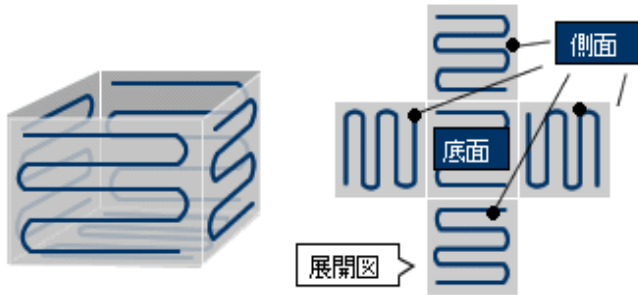


操作盤は蓋に付いており
使い勝手も抜群です。

蓋を閉めた状態
(冷却時は断熱の為、蓋は閉めます)

当社の冷却技術

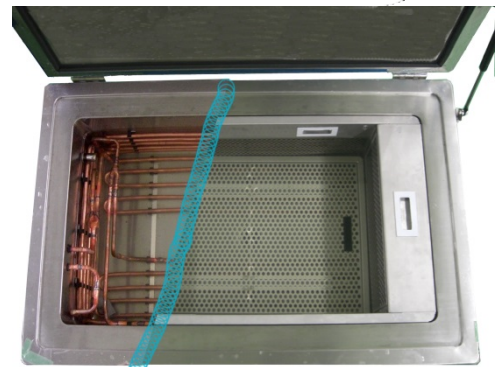
独自の5面冷却機能採用



5面(側面+底面)にコイルを合わせ、内部を冷やします。
水槽自体が冷却機となる冷却槽です。
※特殊設計により熱効率の確保ができました。



直膨式で効率も上がりました。



【仕様】



外形寸法	1,200×750×H840mm	電気容量	3Φ・200V・1.9kW
槽内寸法	《冷却槽全体寸法》 1,000×550×H320mm (126.5ℓ) 《有効寸法》 740×500×H230mm (85ℓ) ※対象物投入量は、 上記有効寸法の1/3 (目安)程度です。	冷却能力	1,275/1,615W (50/60Hz) 外気温32℃・蒸発温度-35℃時
		最大冷却温度	-25度
		媒体	エタノール水溶液 (濃度40%に希釈)

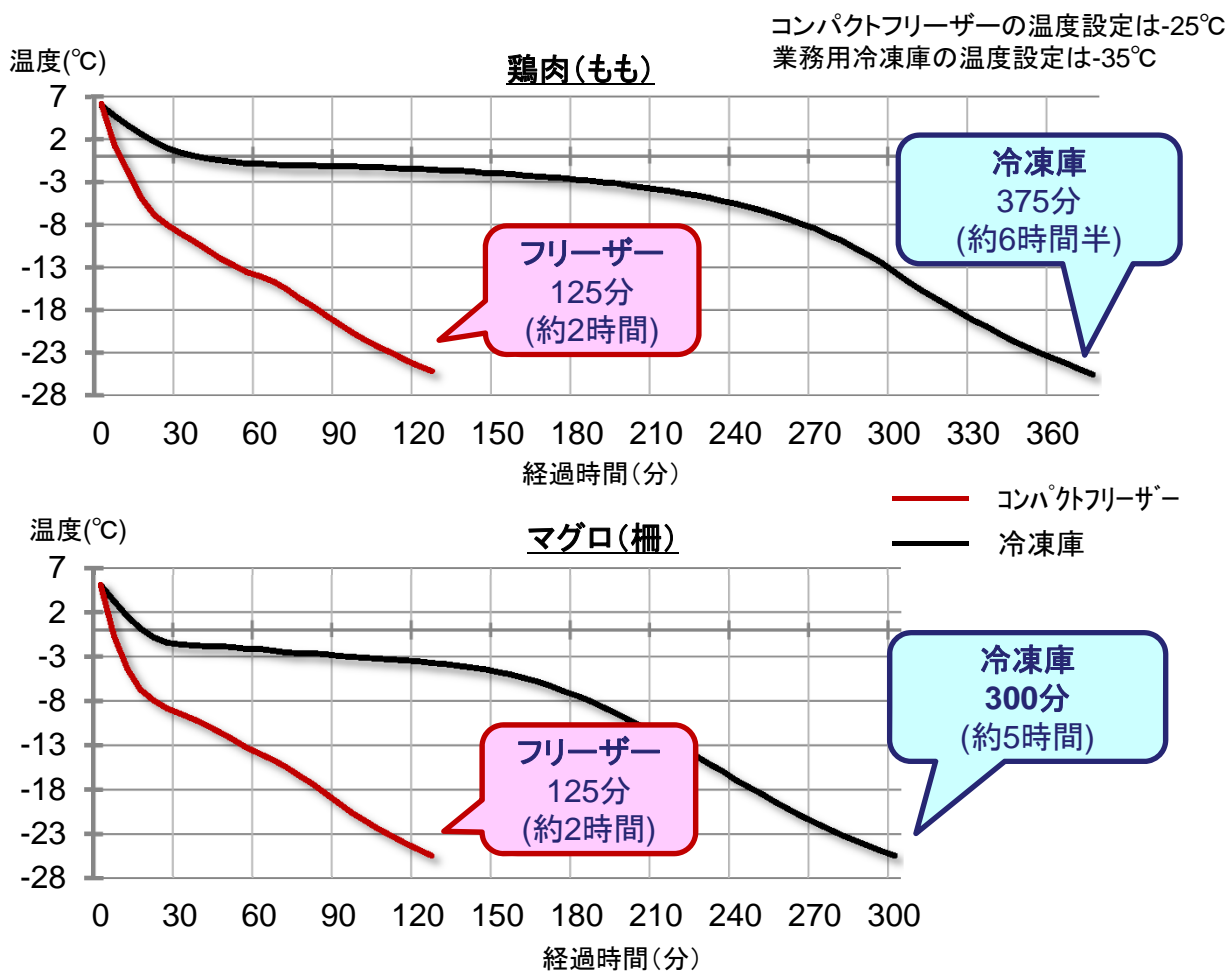
注記：1.仕様や外観は改良や変更により、予告無く変更する場合があります。予めご了承下さい。

2.アルコールは蒸発等により、濃度が薄まったら足し増しする必要があります。

凍結データ

当社製品「コンパクトフリーザー」と業務用冷凍庫それぞれに品物を投入し、品物の芯温が-25℃になるまでの時間を計測した。

サンプル	鶏肉(もも)	マグロ(柵)	
外観			
平均寸法	145 × 60 × t20mm	130 × 200 × t20mm	
初期品温	5℃	最終品温	-25℃



理想的な凍結方法

素材の鮮度をそのまま凍結するには、緩慢凍結しない事です。

食肉に例えると、肉の中にある水分が緩慢凍結すると氷の結晶が大きくなってしまいます。氷の結晶が大きいと肉の細胞繊維を破壊してしまい、解凍時にはドリップが出てしまいます。その結果、旨味成分が失われて食する時にはパサパサした食感になってしまいます。

これを防ぐには、凍結時に氷の結晶ができる温度帯をいかに早く通過させるかがポイントになります。

その温度帯は0℃～-7℃と言われていて、この氷の結晶ができる温度帯を早く通過させれば氷の結晶が小さく済み、解凍した後も凍結前により近い新鮮な状態をキープすることができます。

製造元

 KE-OS マシナリー株式会社

424-0301 静岡県静岡市清水区栄原625-7

TEL 054-360-2001 FAX 054-360-2003

<http://www.ke-c.co.jp>

営業所 東京 静岡 広島

販売店

 TOWA

東和産業株式会社

東京都目黒区上目黒 1丁目7番15号

トワガーデンビル

Tel: 03-5456-5441 Fax: 03-5456-0470