

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。

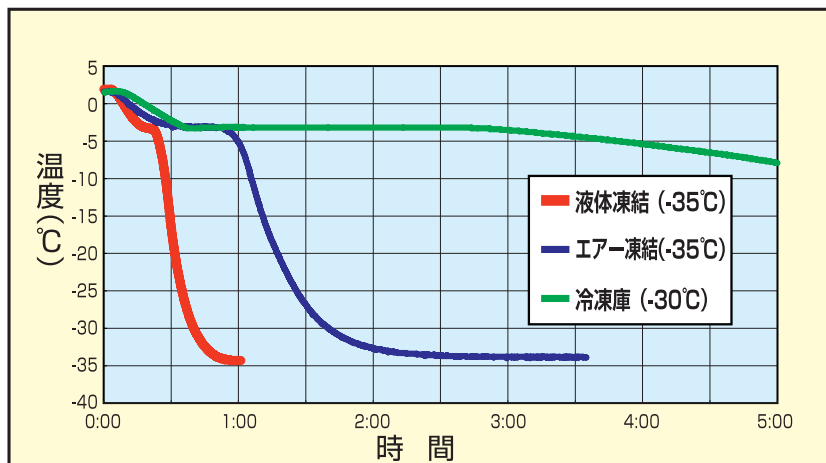
液体凍結後



解凍後



■凍結時間比較グラフ ※サンプル/ソーセージ 形状φ50×150 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



液体凍結は
熱伝達率が
約20倍

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

精肉類	魚介類	農産類	加工食品類
牛肉 	マグロ 	たけのこ 	ゆば
鶏肉 	車海老 	ニンニク 	ハム・ソーセージ

■リ・ジョイスフリーザーのラインナップ

小型機

RF-1



RF-2



RF-10L



RF-80・100

中型機

RF-30



RF-50



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
専用ページ)



(RF-1 紹介ページ)

■リ・ジョイスフリーザーの仕様

仕様	処理能力	1.5kg/h	3kg/h	10kg/h	30kg/h	50kg/h	80kg/h	100kg/h
型式		RF-1	RF-2	RF-10L	RF-30	RF-50	RF-80	RF-100
アルコール量		35L	70L	170L	540L	750L	1,670L	1,670L
冷凍機出力(kW)		0.4	0.6	2.2	4.5	7.5	11	15
攪拌モーター(kW)		0.09×1	0.2×1	0.2×2	0.75	0.75	0.75×2	0.75×2
総電気容量		AC100V/0.6kW	AC100V/0.9kW	AC200V/2.9kW	AC200V/5.6kW	AC200V/8.7kW	AC200V/13.5kW	AC200V/17.2kW
外形寸法 W×D×H(mm)		630×530×1,105	800×600×1,160	1,300×850×1,765	(1,720+300)×1,135×1,770	(2,285+300)×1,150×1,795	(2,985+350)×1,350×2,400	(2,985+350)×1,350×2,400
本体製品重量(kg)		90	110	340	700	900	1,900	1,900
冷凍機寸法 W×D×H(mm)		本体に組込	本体に組込	本体に組込	1,150×523×1,550	1,220×848×1,970	1,220×734×1,970	1,750×848×1,970

- 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。
- 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。
- 総電気容量につきましては、冷凍機を含む値となります。

※改良により上記の仕様は予告なく変更することがあります。

REJOICE
リ・ジョイス
SYSTEM

リ・ジョイスフリーザー

REJOICE FREEZER



米田工機株式会社

お問い合わせは...

米田工機株式会社

本社所在地 / 〒651-2228 神戸市西区見津が丘1丁目3-1

TEL.078-994-2900 FAX.078-994-2903

