



Yoneda Kohki 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

URL: <https://yoneda-kohki-group.co.jp>



YONEDA KOKI



YONEDA KOKI BUSINESS STYLE

Management idea

経営理念

お客様と、信頼関係で結ばれている会社を創る。

全ての人に、思いやりの心で接します。

全社員のさまざまな能力を見つけ出し、十分に発揮できるような環境を創る。

どんな時でも、米田工機を注目して頂ける会社にする。

会社概要

商号	米田工機株式会社	事業内容	冷熱産業関連設備機器の企画・設計・製作・販売 オリジナル機械の設計・製作・販売 各種ステンレス製品の加工
創業	1961年4月(昭和36年4月)	取引銀行	みなと銀行 三木支店 百十四銀行 明石支店 但馬銀行 三木支店
設立	1973年5月(昭和48年5月)	主要取引先 (順不同)	アイバック(株) アサヒ産業(株) (株)小野商事 諏訪市 (株)三冷社 (株)TOSEI ホシザキグループ (株)ライドオンエクスプレス 大和冷機工業(株) (株)メカニコ 焼津市 プリマハム(株) 大和製衡(株) (順不同)
代表者	代表取締役社長 米田 寛昭 代表取締役副社長 北川 将治	主要仕入先 (順不同)	旭商工(株) 井上金属(株) イントラロックスエルエルシー (株)児玉商会 小林産業(株) タイセイ(株) 東和産業(株) 藤田金属(株) (株)扶洋 (株)水島酸素商会 (順不同)
資本金	3,000万円		
従業員数	30名(2024年4月現在)		
本社	〒651-2228 神戸市西区見津が丘1丁目3番地の1 TEL: (078)994-2900(代) FAX: (078)994-2903		



Lineup 取扱製品

 <p>REJOICE 液体凍結機</p>	 <p>SPIRAL CONVEYOR 搬送システム</p> <p>ダイレクトドライブタイプ ダイレクトドライブスタッカータイプ サイドドライブタイプ</p>	
 <p>リ・ジョイス フリーザー</p>	 <p>スパイラル コンベア</p>	
 <p>搬送コンベア</p>	 <p>NWZシュリンク・チラー</p>	 <p>SUPER DUO 加熱・冷却槽</p> <p>スーパーデュオ</p>
 <p>HIGH SHRINK 加熱槽</p> <p>ハイ・シュリンク</p>	 <p>FLEX CHILLER 冷却槽</p> <p>フレックス・チラー</p>	 <p>テンパリング装置</p>
 <p>包丁・まな板殺菌槽</p> <p>小型省スペースボイル槽</p>	 <p>昇降装置付ボイル槽</p> <p>連続式急速凍結機</p> <p>スタンダードタイプ</p>	 <p>昇降装置付冷却槽</p> <p>炙り機「炎の力」</p>
 <p>小型ヒーター式ボイル槽</p>	 <p>ファースト フリーザー</p>	 <p>コンベア式炙り機</p>

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。

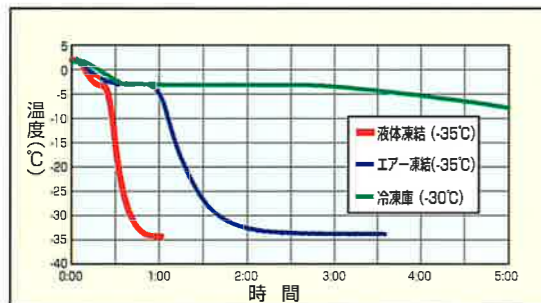
液体凍結後



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



■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



■リ・ジョイスフリーザーのラインナップ

型番	RF-1	RF-2	RF-10L (リフト付)
小型機			
外観			
冷凍目安	1.5kg/h	3.0kg/h	10kg/h
アルコール量	35L	70L	170L
設定温度	-35℃ 下限	-35℃ 下限	-35℃ 下限
冷凍機出力(kW)	0.4	0.6	2.2
攪拌モーター(kW)	0.09	0.2	0.2 × 2台
総電気容量	単相 100V 0.6kW	単相 100V 0.9kW	3相 200V 2.9kW
外形寸法W×D×H(mm)	630×530×1,105	800×600×1,160	1,300×850×1,765
商品かご昇降レイ(mm)	W300×D185×H43×4段	W450×D190×H43×5段	W867×D353×H28×6段
本体製品重量(kg)	90	110	340
冷凍機(kg)	一体型	一体型	一体型

型番	RF-30 (リフト付)	RF-50 (リフト付)	RF-100 (リフト付)
中型機			
外観			
冷凍目安	30kg/h	50kg/h	100kg/h
アルコール量	540L	750L	1,670L
設定温度	-35℃ 下限	-35℃ 下限	-35℃ 下限
冷凍機出力(kW)	4.5	7.5	15
攪拌モーター(kW)	0.75×1	0.75×1	0.75×2
総電気容量	3相 200V 5.6kW	3相 200V 8.7kW	3相 200V 17.2kW
外形寸法W×D×H(mm)	(1,720+300)×1,135×1,770	(2,285+300)×1,150×1,795	(2,985+350)×1,350×2,400
本体製品重量(kg)	700	900	1,900
昇降レイ(mm)	W695×D400×H48×6段2列	W980×D400×H53×6段2列	W849×D505×H53×9段3列
冷凍機有効スペース(mm)	1,150×420×1,550	1,220×734×1,970	1,750×734×1,970
冷凍機(kg)	153	292	494

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)

- 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。

SPIRAL CONVEYOR

HIGH QUALITY SERIES

当社は、従来のスパイラルコンベアと一線を画したラインナップでお客様ごとのニーズに最適なお提案でお応えします。

プラスチック・モジュールベルトを採用

サイドドライブタイプ、ダイレクトドライブスタッカータイプはIntralox L.L.C社のプラスチック・モジュールベルトを採用。同社のベルトは世界中で700を超える実績、国内でも様々な食品搬送分野で使用されています。



違い
その1

ベルト材質が樹脂（アセタール）の為、走行レールやケーシングとの磨耗が減少します。



エッジ部分が平滑なのでケーシングやガイドを磨耗させない



突出したロッド先端が連続的にケーシングやガイドを磨耗

違い
その2

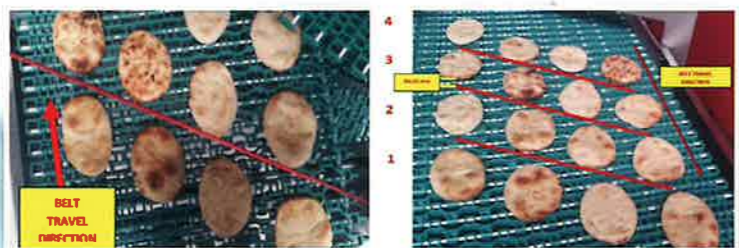
ベルトは溶接機など不要で簡単に交換できます。



モジュール単位でロッドを差し込み繋ぐだけなので必要な部分をお客様でも交換が可能です。

違い
その3

ダイレクトドライブスタッカータイプはドラムのドライバーとベルトが直接噛み合せて駆動する為、製品の配列が乱れません。



スパイラルコンベア ダイレクトドライブ

[DirectDrive TYPE]

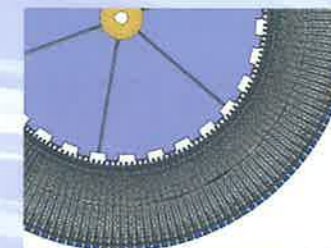
ダイレクトドライブ方式で安定した搬送を実現



従来の主軸ドラムとは異なり、ドラムでベルトを直接駆動する為、搬送エラーを解消します。

ダイレクトドライブ方式採用

主軸ドラムに設けたドライバーとベルトが直接噛み合せて搬送される為、製品の乱れや搬送トラブルが激減します。



製品への汚染防止

ステンレスベルトで多く見受けられる、ブラックスペック（油黒じみ）や摩耗を大幅に解消する事が可能。製品への汚染を防止できます。



■用途

1. 加熱殺菌
2. フリーザー
3. 散水冷却

■仕様

1. ネット種類
樹脂製（アセタール）
2. ネット幅
350mm～900mm※都合度問合わせ下さい。
3. ネット有効幅
ネット幅-60mm
4. 駆動方式
ドラム主駆動、ダイレクトドライブ方式
5. 走行レール
超高分子量ポリエチレン
6. 最小段ピッチ
140mm
7. 最小有効段間高さ
80mm

スパイラルコンベア ダイレクトドライブスタッカータイプ

[DirectDrive™ Stacker TYPE]

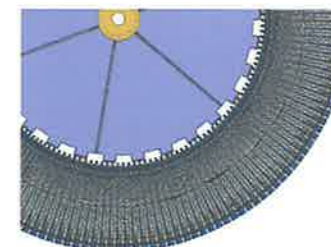
ダイレクトドライブ&スタッカー方式で安定した搬送と省スペース化を兼ね揃えたスパイラル搬送システム



従来の主軸ドラムとは異なり、ドラムでベルトを直接駆動する為、搬送エラーを解消します。また、ベルトを積み重ねる事により省スペース化が可能です。

ダイレクトドライブ方式採用

主軸ドラムに設けたドライバーとベルトが直接噛み合せて搬送される為、製品の乱れや搬送トラブルが激減します。



スタッカー方式採用

ベルトの上に直接ベルトを乗せるので走行レールとなり、設置スペースが省スペース化されて洗浄性にも優れています。



■用途

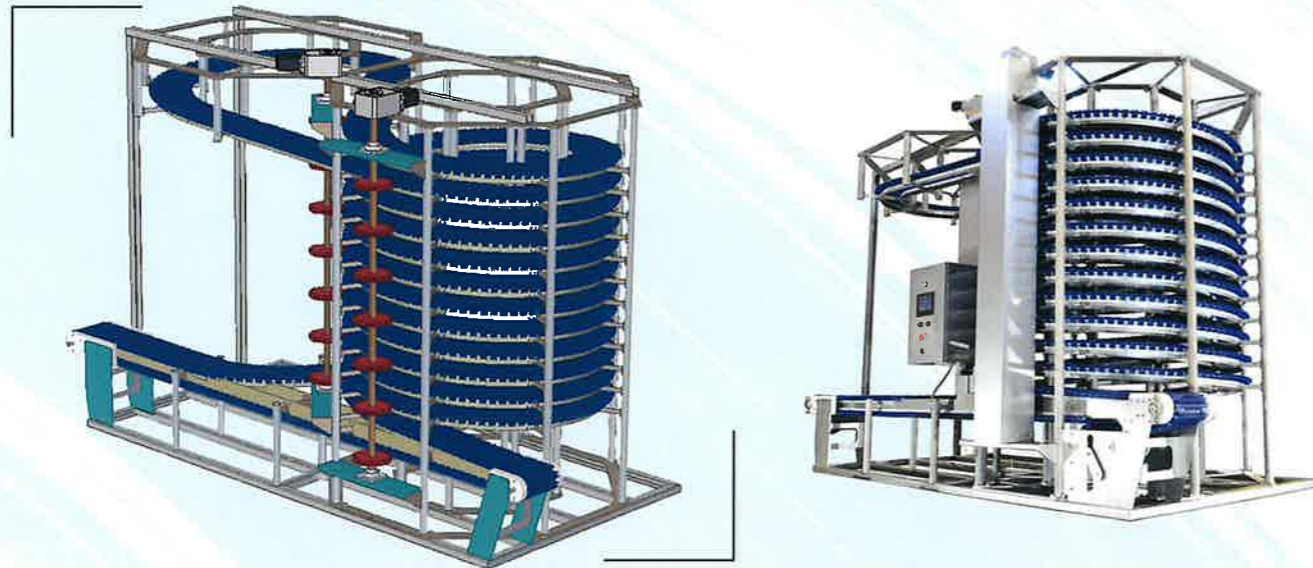
1. フリーザー
2. 散水冷却
3. 自然冷却

■仕様

1. ネット種類
樹脂製（アセタール）
2. ネット幅
350mm～900mm※都合度問合わせ下さい。
3. ネット有効幅
ネット幅-85mm
4. 駆動方式
ドラム主駆動、ダイレクトドライブ方式
5. 走行レール
超高分子量ポリエチレン
6. 最小段ピッチ
①60mm ②80mm ③100mm
7. 最小有効段間高さ
①30mm ②50mm ③70mm

〔SIDE DRIVE TYPE〕

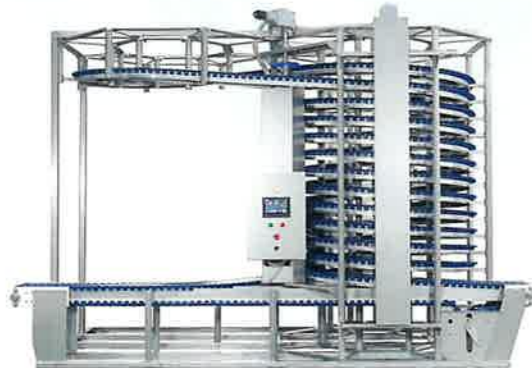
プラスチックベルトをサイドドライブ方式で駆動する事で
ドラムレス構造を可能に



従来のドラム主軸式のスパイラルとは異なり、前後ラインと下入れ下出しでのレイアウトが可能となります。また、ベルトは樹脂製の為、摩擦部分の磨耗が少ないのでランニングコストを削減します。

1タワーで下入れ下出しが可能

ラインのレイアウトを省スペース化することができます。



■用途

1. 散水冷却
2. 自然冷却
3. アクキュム

■仕様

1. ネット種類	樹脂製(アセタール)
2. ネット幅	250mm~1000mm※都度問合せ下さい。
3. ネット有効幅	ネット幅-150mm
4. 駆動スプロケット	MCナイロン
5. スライドガイド・走行レール	超高分子量ポリエチレン
6. 最小段ピッチ	100mm
7. 最小有効段間高さ	50mm

駆動負荷の省力化

ベルトと走行ガイドレールは樹脂同士のため、磨耗が少なく駆動負荷も低減します



搬送コンベアシステム

- 『Hygienic Design』徹底追求した機械構造。
- 安定した製品搬送を実現。
- お客様のご希望に沿った、オンリーワンの製品力

S560シリーズ

- ベルトコンベアで見受けられる、ベルトのほつれや破れが発生することがないため、異物混入を防げます。
- 従来のベルトコンベアのようなテンション駆動ではないため、ベルトの裏側まで簡単に清掃することが可能です。
- ピッチ:8mm/最小ナイフエッジ径:6mmまで可能。小さな製品やデリケートな製品をスムーズに搬送することが可能ですので 搬送トラブルを軽減します。



S2100シリーズ

- 従来のローラー方式では、曲線搬送時に製品配列の乱れが生じることがありますが、プラベルトでは配列を保持することができ、下流装置に安定して搬送することができます。
- 180°アールまで対応が可能ですので90°を組み合わせたコンベアと異なり乗り継ぎ部分での搬送トラブルが軽減します。



NWZ SHRINK & CHIRLLER

コンベア式シュリンカー & チラー NWZシュリンク・チラー

NWZ SHRINK & CHIRLLER

《加熱・冷却槽》



NWZシュリンク

加熱槽

- ◆ 上下のネットコンベアでお肉を挟み込んで浸漬を行うため、収縮ムラを生じさせません。
- ◆ 製品幅800mmまで投入が可能のため、お肉の流れ方向に制約がありません。



- ◆ 手動でコンベアを上げることができるため、コンベアの裏側まで清掃を行うことができます。
- ◆ 3HP冷却機を2台搭載していますので、冷却効果は抜群です。

NWZチラー

冷却槽

NWZ SHRINK

コンベア式シュリンカー NWZシュリンク 《加熱槽》

NWZ SHRINK



NWZシュリンク《加熱槽》仕様書

外形寸法	W1370×L1610×H2180(mm)
蒸気	20A / 蒸発量 120kg/h・(推奨供給量)0.4Mpa
給水	15A/ 水道圧基準
排水	40A
タンク容量	520L
機械重量	420kg(乾燥時)
電源容量	接地 3P 200V 30 / 1.5kw
処理能力	牛:300パック/h(1頭当たり60パック換算)5頭分 豚:720パック/h(1頭当たり12パック換算)60頭分

※排水は高温となりますので、ご注意ください。
※仕様・寸法等の内容は予告なく変更することがあります。

NWZ CHIRLLER

コンベア式チラー NWZチラー 《冷却槽》

NWZ CHIRLLER



NWZチラー《冷却槽》仕様書

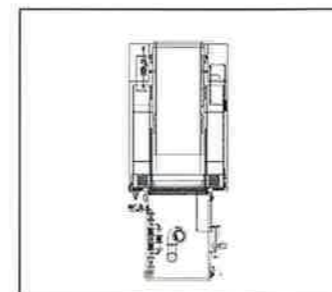
外形寸法	W1590+120×L2595+535×H1500(mm)
冷却方式	強制循環方式(直冷式)
冷却機	2.2kw x2 式
給水	20A/ 水道圧基準
排水	50A
タンク容量	1050L
機械重量	820kg(乾燥時)
電源容量	接地 3P 200V 30 / 7.8kw
処理能力	牛:300パック/h(1頭当たり60パック換算)5頭分 豚:720パック/h(1頭当たり12パック換算)60頭分

※仕様・寸法等の内容は予告なく変更することがあります。

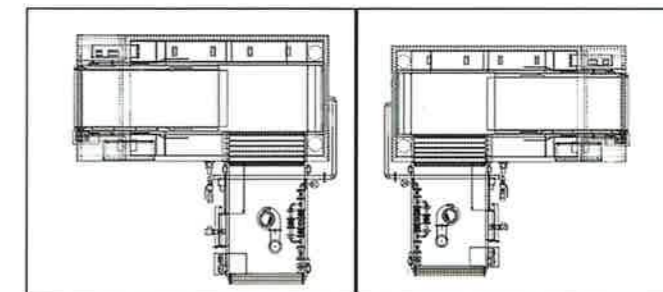
特注機の製作にも、ご相談にも応じます。

レイアウト図

標準 (I 型)



オプション対応 (L 型)



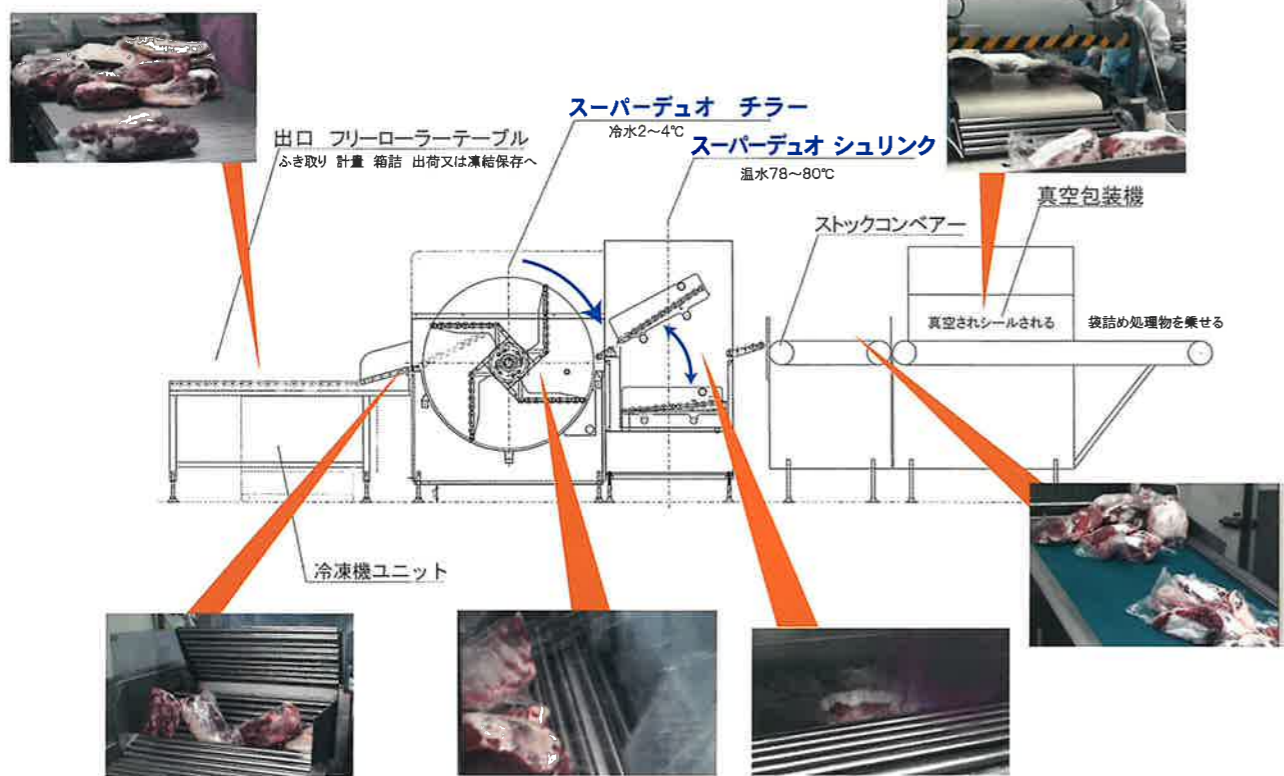
一体型昇降式 シュリンカー&チラー **スーパー・デュオ《加熱・冷却槽》** SUPER DUO



特徴

- **スーパー・デュオ《加熱・冷却槽》**はコンパクトに設計したシュリンカー&チラー一体型で運動における省力化を実現し、大型(肉)部位からスベック用パックまで様々な形状素材に対応する、**当社にしか出来ない「技」が詰め込まれています**。コンパクト設計は、ユーザー様の状況に合わせ小スペースにも対応できます。
- シュリンカー(加熱槽)は水槽タイプで製品全体が均等にお湯につかるため、ムラを生じさせません。チラー(冷却槽)は、独自の回転式タイプ的水槽ですから小物でも浮く事なく、完全に冷水につかります。
- 真空包装機やコンベアーとも運動性のよい、ユーザー様の使い易い配慮をしております。
- 標準外の大型・小型も特別設計にて製作いたします。

スーパー・デュオ《加熱・冷却槽》設置例



スーパー・デュオ《加熱・冷却槽》仕様書

シュリンク側	幅1400×奥行800+(190)×高さ1550mm	チラー側	幅1350×奥行1220×高さ1350mm
	ヒーター 5kw×2本 又は、蒸気(サイレンサー、電磁弁付)		冷却方式
	昇降機 0.4kw		標準 一体 屋内 1.5kw
	排気ファン(オプション)		オプション① 一体 屋内 2.2kw
			オプション② セパレート 屋内冷却ユニット・屋外冷凍機 2.2kw
			循環ポンプ 0.25kw(標準) 0.4kw(オプション)
			昇降機 0.2kw

※仕様・寸法等の内容は予告なく変更することがあります。

個別タイプ 昇降式シュリンカー **ハイ・シュリンク《加熱槽》** HIGH SHRINK



オーソドックススタイルのシュリンカーです。

特徴

- 電気式、蒸気式の2タイプをご用意しております。
- 簡単に外す事が出来るローラー台のため、内部のお掃除が簡単に出来ます。
- リフトスイッチで昇降しますが、切替スイッチで下限停止も出来ます。

ハイ・シュリンク《加熱槽》仕様書

機械寸法	幅980×奥行930×高さ1500mm
電気容量	ヒーター 5kw×2 昇降機 0.2kw ※蒸気式、サイレンサー、電磁弁付
電源	AC200v 3φ 50/60 Hz
オプション	フード・ファン

※槽内寸法/幅900×奥行550×深さ300mm
※仕様・寸法等の内容は予告なく変更することがあります。

個別タイプ 昇降式チラー **フレックス・チラー《冷却槽》** FLEX CHIRLLER



オーソドックススタイルのチラーです。

特徴

- シュリンカー同様、簡単に外す事が出来るローラー台で内部のお掃除が簡単です。
- 下限停止にタイマーを設置、時間設定で自動的に上昇します。
- 下部に冷凍機を設置する事で、コンパクトな設計となっています。

フレックス・チラー《冷却槽》仕様書

機械寸法	幅1080×奥行930×高さ1500mm
電気容量	冷凍機 0.75kw 循環ポンプ 0.25kw 昇降機 0.2kw
電源	AC200v 3φ 50/60 Hz

※槽内寸法/幅1000×奥行550×深さ250mm
※仕様・寸法等の内容は予告なく変更することがあります。

御希望に応じ、特注品も製作いたします。

液体浸漬型 加工装置 TEMPERING

テンパリング装置

ハムやベーコンなどの原材料の表面を凍らせることで切りやすくなり、スライス時に発生するロスをなくし、歩留まりを向上させることができます。

装置本体

お客様の設置・設備条件に合わせて冷凍機は空冷別置き型、水冷一体型からセレクトできます。

冷凍機 5Hp type / 冷凍機水冷一体型

冷凍機 8Hp type / 冷凍機空冷別置き型



棚

お客様の加工する商品サイズ、形状にあわせてお客様に最適な設計を致します。

ベーコン用

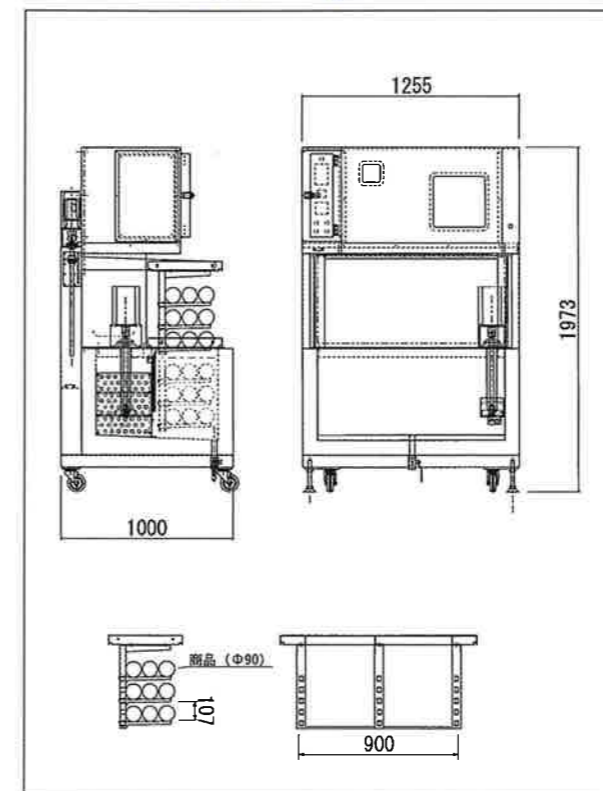


ハム用

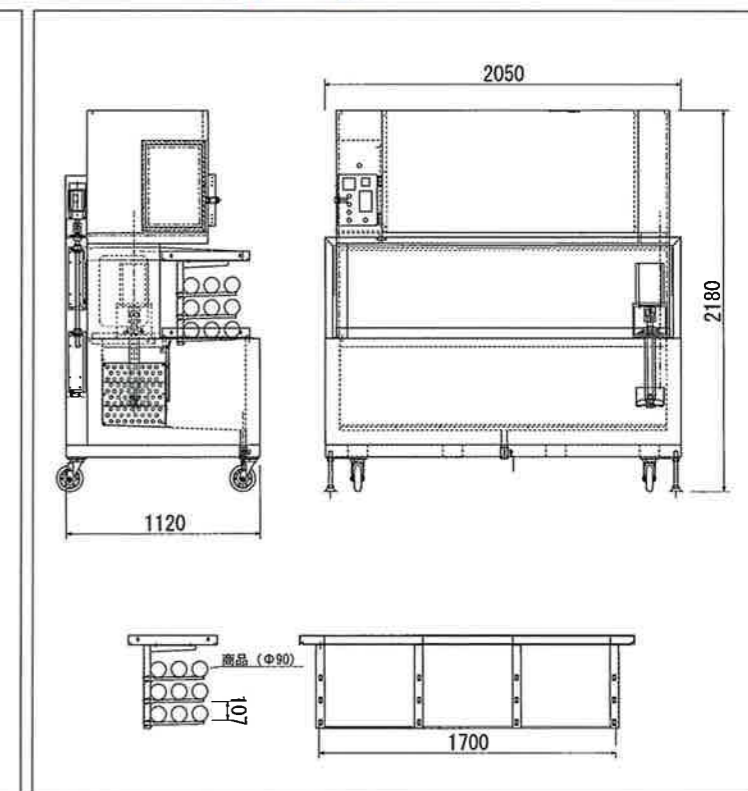


参考図

■冷凍機 5Hp type



■冷凍機 8Hp type



参考仕様

	5Hp type冷凍機水冷一体型	8Hp type冷凍機水冷一体型
本体外形寸法 (mm)	W:1255×D:1000×H:1973	W:2050×D:1120×H:2180
槽内寸法 (mm)	W:1080×D:710×H:500	W:1880×D:830×H:500
棚寸法 (mm)	W:900×D:260×棚P:107~	W:1700×D:310×棚P:107~
液温	-30 ~ -35°C	-30 ~ -35°C
液量 (エタノール製剤)	約320ℓ	約650ℓ
冷却能力 (50Hz)	2.99kw	4.84kw
冷却能力 (60Hz)	3.54kw	5.72kw
電気容量 (3φ200V)	4.2kw	6.9kw
使用水量 (水温24°Cとして)	約500ℓ/hr	約900ℓ/hr

生食用食肉加工器具の消毒 STERILIZATION TANK

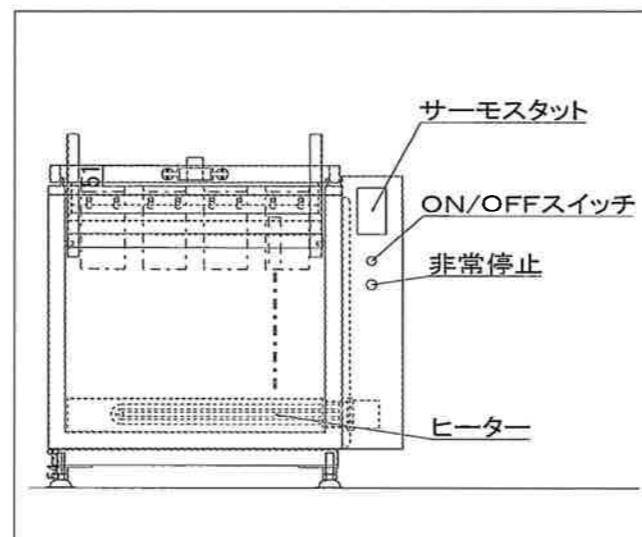
包丁・まな板殺菌槽

生食用食肉にかかる規格基準 一般規定(器具の衛生)内の要件
加工に使用する器具の83度以上の温湯で消毒(殺菌)をサポート!!

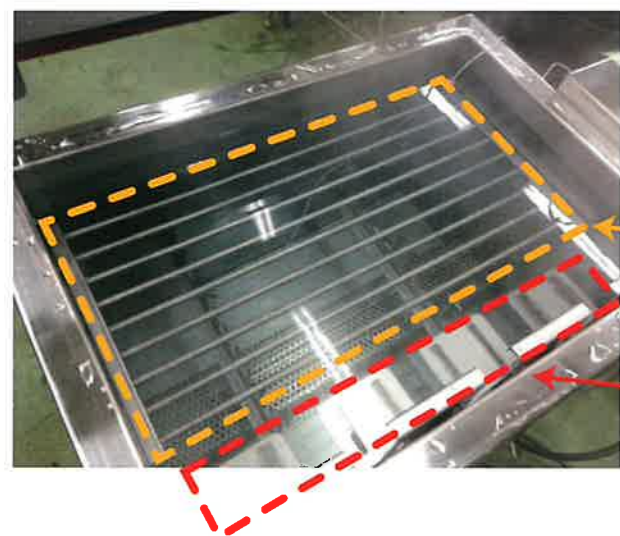


■簡単操作

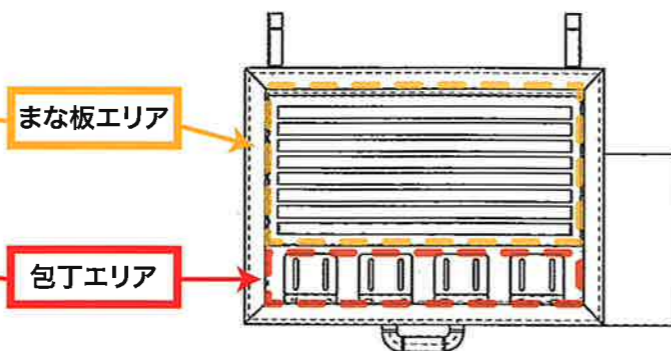
- ・槽にお湯を入れて、ON / OFF スイッチを押すだけ!
- ・水温が 83℃以上になったら、消毒準備 OK!



殺菌槽内



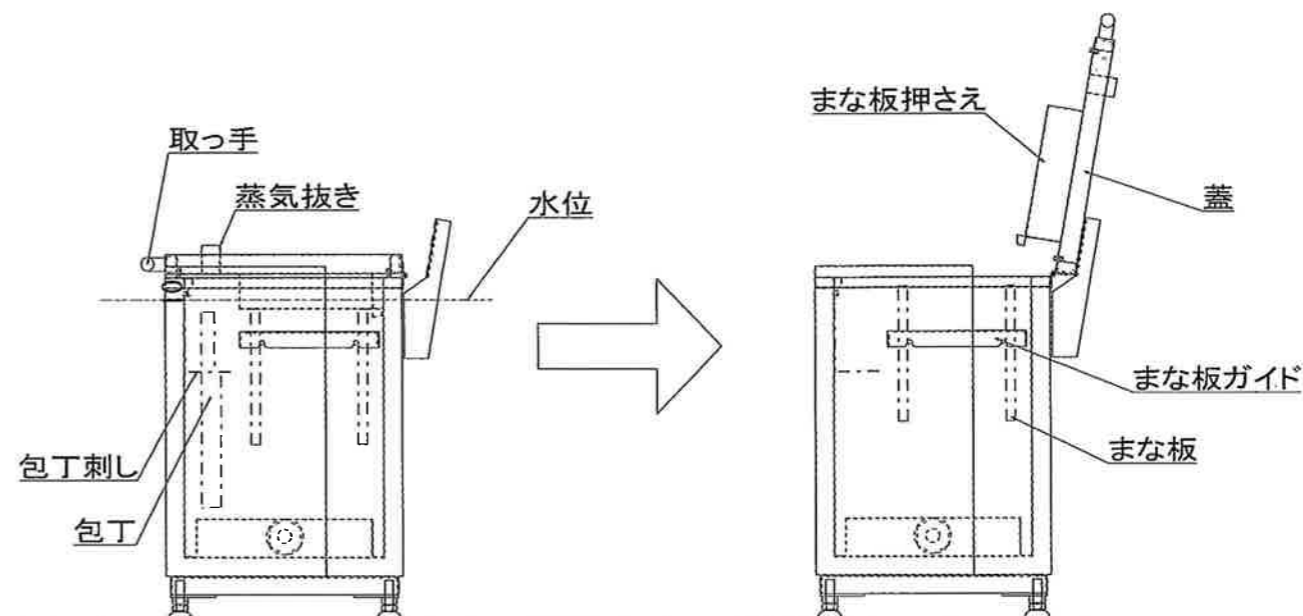
- ・まな板は熱ムラで反らないようにまな板ガイドにセット出来ます。
- ・まな板は 1 枚単位、包丁は 2 丁単位で出し入れ可能です。



側面図

■扉閉時(殺菌消毒中)

■扉開時(殺菌消毒終了前後)



製品仕様

品名	包丁・まな板殺菌槽	
型式	KC-10	
主要材質	SUS304	
外形寸法	897mm(W)×695mm(D)×870~890mm(H)	
ヒーター容量	10kW	
使用温度範囲	常温~85℃	
まな板収納数	8枚(600mm×450mm×15mm)	
包丁収納数	8丁(柄の長さ:135mm 刃の長さ:300mm 刃の幅:60mm)	
フ レ - カ - 容 量	3Φ200V 50A 30mAT	
本体重量	約110kg	

加熱・冷却。様々な用途で活躍するボイル槽&冷却槽!!

ボイル槽 & 冷却槽



安心、安全、どなたでも

温度表示はデジタルで確認しやすく、温度と時間は自動制御!!
運転中は他の作業が可能です。

昇降装置付

商品の投入、取り出しも自動昇降装置がある為、安全で容易に作業できます。

簡単お手入れ!!

本体外装、湯槽はステンレスを採用していますので、お手入れ簡単です。



お客様の立場に立った設計と豊富なオプション。

お客様の規模や用途に応じ、小型機から大型機、連続式等の装置をオーダーメイドで製作できます。また、作業環境に適したさまざまなオプション装置も最適設計でご提案します。



加熱・冷却。様々な用途で活躍するボイル槽&冷却槽!!

昇降装置付ボイル槽



特徴

- 蒸気式も対応可能です
- ローラー台が簡単に取り外すことができるため、内部のお掃除が簡単にできます。

ボイル槽 仕様書

本体外形寸法(mm)	W800×D1050×H1650
ローラー台寸法(mm)	W620×D500×H300
電源及び容量(kW)	AC200V 3φ 16.5

※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。

昇降装置付冷却槽



特徴

- ボイル槽同様、ローラー台を簡単に取り外すことができるため、内部のお掃除が簡単にできます。
- 下部に冷凍機を設置することで、コンパクトな設計となっています。

冷却槽 仕様書

本体外形寸法(mm)	W1175×D920×H1625
ローラー台寸法(mm)	W700×D425×H260
電源及び容量(kW)	AC200V 3φ 2.2

※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。

小型で省スペースボイル槽!!

小型ヒーター式ボイル槽



安心、安全、どなたでも簡単作業

- ・槽にお湯を入れて、ON/OFFスイッチを押すだけなので操作が簡単!湯温が設定温度になれば OK!
- ・温度表示もデジタル表示の為、見やすくなっています。

お手入れ簡単

- ・本体外装、湯槽はステンレスを採用していますのでお手入れ簡単!



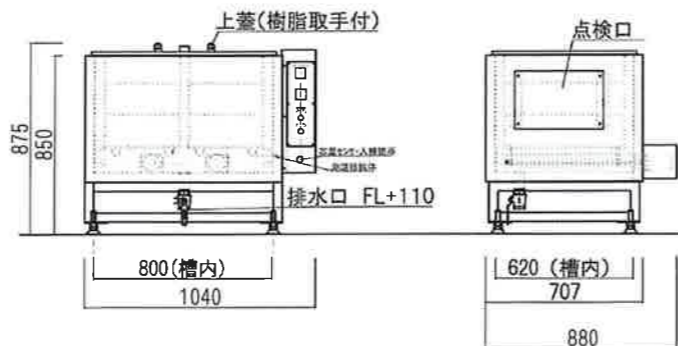
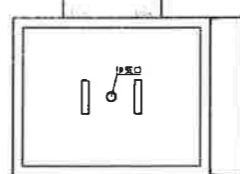
多様な設計と豊富なオプション

- ・専用カゴ×2 個

- ・芯温センサー(温度表示のみ) ※4~20 mAで出力可



ヒーター 8KW×2



製品仕様	
品名	小型ヒーター式ボイル槽
型式	BME-16
主要材質	SUS304
外形寸法	1040mm(W) × 880mm(D) × 875mm(H)
槽内有効寸法	800mm(W) × 620mm(D) × 400mm(H)
タンク容量	210L
ヒーター容量	8kw×2 本
総電気容量	16.2kw
ブレーカー容量	3Φ200V 65A
専用カゴ有効寸法	550mm(W) × 341mm(D) × 300(H)
※オプション品	

■オーダーメイド承ります。
上記仕様の他にも、お客様のご要望にあわせた最適な設計・製作を承ります。

連続式急速凍結機

First Freezer

ファーストフリーザー

STANDARD TYPE

スタンダードタイプ

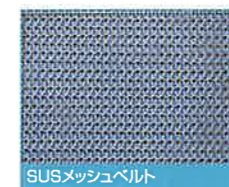
汎用性の高い
オーソドックスな方式です



特徴 1

コンベアベルト

冷凍する商品特性にあわせてSUSメッシュベルト、チョコネットワイヤーベルト、スチールベルト、樹脂ベルトから選択可能



適応商品例



構造

洗浄性の高いシンプル
な構造で衛生面を向上
させます。



特徴 2

投入口高さ調整機能

余計な冷気漏れ・外気侵入を防ぐために開口高さを容易に調整可能



JET FLOW NOZLE TYPE

ジェット・フロー・ノズル・タイプ

スタンダードタイプに加え
ジェットフローノズルによる
衝突噴流方式で高品質・超急速冷凍を実現

特徴 1

ノズル高さ調整機能

最適な冷却効果を得るために上部ノズル高さの調整が可能

特徴 2

シンプル設計

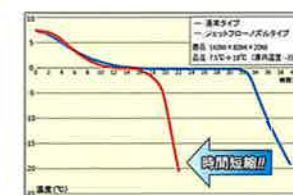
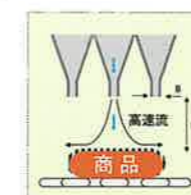
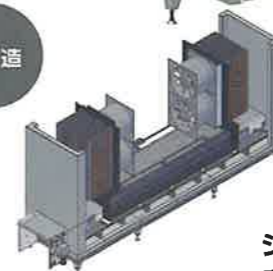
庫内はシンプル構造で洗浄性を考慮しています。



適応商品例



構造



ジェットフローとは?

高速流の冷気が境界層を薄くする事により伝熱係数が著しくアップする事とコアンダ効果により有効冷却面積が増加します。
その結果、従来の方式と比較して凍結時間が短縮されて品質向上・時間短縮・省設置スペースを実現します。

炎の力



新開発バーナー

- ◆ 強力バーナーで、表面だけをきれいに焼き上げます。
- ◆ ラインバーナーにより幅全体に均一に仕上がります。
- ◆ コンベア下部からの炎で上面も同時に焦がします。



シンプルなお取扱

- ◆ 搬送スピードは、デジタル表示で簡単に調整できます。



お手入れ簡単!

- ◆ 側面パネルを取り外すことで、簡単にお手入れすることができます。
- ◆ 炉内床面は受け皿構造になっていて取り外しもできるので、お手入れ後の片づけも簡単です。



新開発バーナー

- ◆ 強力バーナーで、表面だけをきれいに焼き上げます。
- ◆ ラインバーナーにより幅全体に均一に仕上がります。
- ◆ コンベア下部からの炎で上面も同時に焦がします。



シンプルなお取扱

- ◆ 搬送スピードは、デジタル表示で簡単に調整できます。

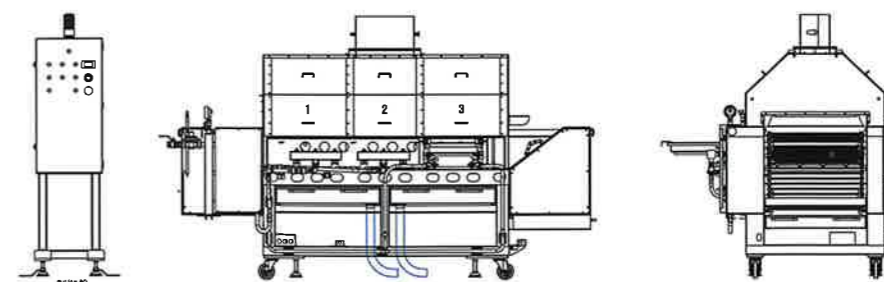


お手入れ簡単!

- ◆ 側面パネルを取り外すことで、簡単にお手入れすることができます。
- ◆ 炉内床面は受け皿構造になっていて取り外しもできるので、お手入れ後の片づけも簡単です。



外形図



外形寸法	炉内有効長	搬送時間	最大ガス消費量	消費電力
長×幅×高(mm)	(mm)	(sec)	(kcal/hr)	3相200V(kw)
2675×1385×1607	440×650	20~180	45,000	0.1