

高効率・省力化を極める！
 Gondola連続処理シリーズ



連続式ボイルクール・殺菌洗浄装置

Boil & Cool Machine BC-3200/4000
Sterilization & Washing Machine WS-3600

加熱

冷却

殺菌

洗浄

組合せ自在

真空調理



WS-3600

大量生産も連続処理で楽々おまかせ！
コンテナのままだから作業も移動も効率的！

「加熱殺菌→冷却」や「薬剤殺菌→洗浄」など
様々な工程を Gondolaごと連続処理します！



ゴンドラ連続式ボイルクール・殺菌洗浄装置

Boil & Cool Machine BC-3200/4000 Sterilization & Washing Machine WS-3600

加熱・冷却・殺菌・洗浄などの組み合わせや処理温度・時間も自由自在

1 大量処理

2 効率化・省力化

3 安全性向上

4 低価格



毎日の作業が劇的に変わる!

商品が入った樹脂コンテナをゴンドラに積み込むだけで連続処理されます。処理終了後もコンテナのまま移動できます。

事例1. 連続ボイルクール処理 BC-4000(シャワーリングオプション)

医療・介護施設向け調理食品の製造工場にて二次殺菌処理工程で使用されています。さらにクックチルおよびクックフリーズ食品の前処理工程にも利用可能です。連続処理により省力化と大量処理が実現しています。



ボイル殺菌 (95℃25分) → 連続移動 → 冷却 (7℃15分)

事例2. 連続殺菌洗浄処理 WS-3600(バブリングオプション)

冷凍野菜製造工場にて山芋・大根の殺菌洗浄処理工程で使用。セリウスソフト水生成装置も導入し生菌数10²CFU/g以下で安定しています。この後、おろし処理され連続式液体凍結装置にて高品質な冷凍とろろ・おろしが製造されます。作業員の負担軽減や安全性も向上しています。



薬剤殺菌(セリウス) (65℃25分) → 連続移動 → 洗浄 (10℃10分)

お問い合わせはこちら

各種ご相談、お見積等は、エーシー・フードテック株式会社 神戸技術センターにてお承ります。
下記までお気軽にお問い合わせください。



兵庫県神戸市東灘区
魚崎南町3丁目2-31



e_office@ac-foodtech.com
customer@skikai.net
info@foods-plus.jp



<https://ac-foodtech.com>
<https://skikai.net>
<https://foods-plus.jp>



TEL: 078-411-8638
FAX: 03-6385-7682



実機稼働中の動画を
ご覧いただけます