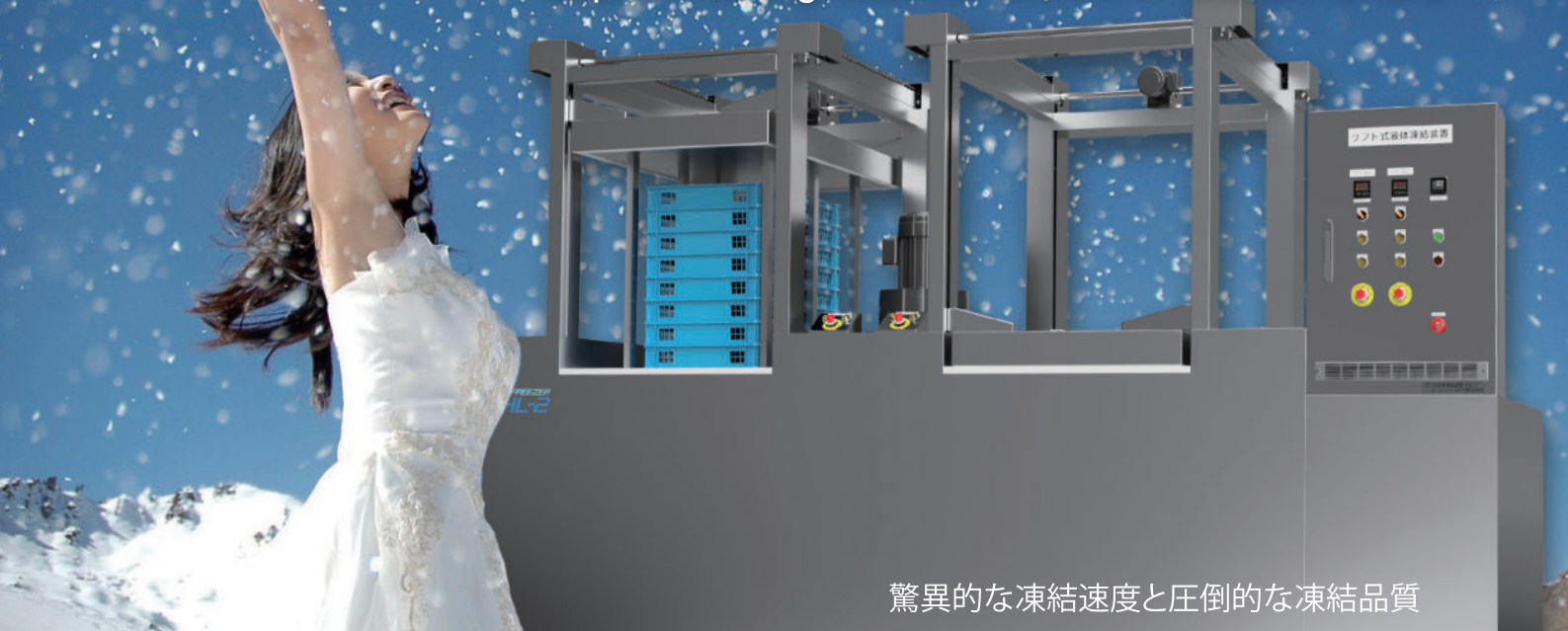


超急速液体式凍結装置

バッチ式ソニックフリーザー

Liquid-Freezing Machine SONIC FREEZER SHL-2



驚異的な凍結速度と圧倒的な凍結品質

2連交互バッチ式液体凍結装置 SONIC FREEZER SHL-2

凍結処理から冷凍庫まで樹脂トレイのままだから処理も移動も簡単・楽々！
省スペース&コンパクト設計な液体式超急速凍結装置です

個別タイマーによる自動運転で簡単操作

圧倒的な凍結スピードにより凍結時の品質劣化や旨み成分のドリップ流出を抑えます

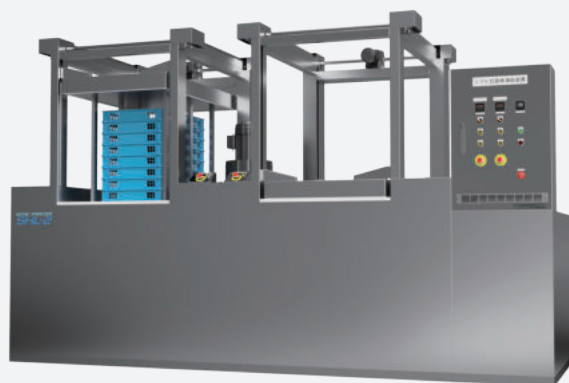
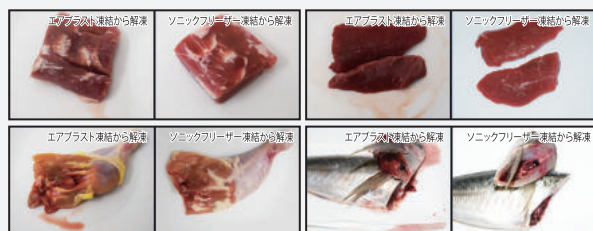
- アジテーターのインバーター制御による脈動循環方式を採用、アルコール対流コントロールにより凍結時間の短縮を実現しました。
- 槽内に直房コイルが無いいため循環・温度ムラが無く、均等冷却&凍結時間の短縮を実現しました。
- 高性能かつ信頼性の高いAlfaNova（アルファノバ）ステンレスブレイジングプレート式熱交換器採用。
- プレート式熱交換器の採用により大容量の伝熱面積を確保、凍結の際の温度維持が可能となりました。
- アルコールブラインは循環ポンプによる対流とアジテーターにより、360°均等に当たるため凍結ムラが起りません。
- 高性能ストレーナーにより、アルコールブライン内の不純物を除去、常にクリーンな環境で装置および補機類の故障を未然に防ぎます。



2連交互バッチ式ソニックフリーザーは 省スペース＆コンパクト設計な液体式超急速凍結装置です

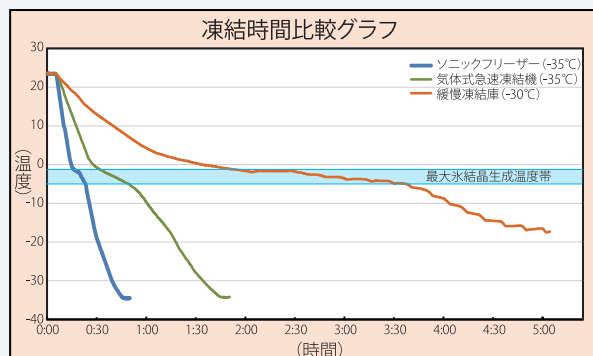
圧倒的な凍結品質で実績のある、弊社「Sonic Freezer シリーズ」に、2連交互バッチ式液体凍結装置が追加されました。設置スペースやイニシャルコストの都合で導入できなかったお客様向けに、省スペース＆コンパクト設計になっています。

ソニックフリーザーによるドリップの少ない凍結



SHL-2 (参考処理能力 120Kg/h)

ソニックフリーザーの圧倒的なスピード



高品質な凍結を実現するためには、細胞内の水分が凍る-1℃から-5℃の温度帯「最大氷結晶生成温度帯」を素早く通過させて氷の結晶を小さくする必要があります。

肉や魚、植物の細胞は約20～30ミクロンですが、一般的な気体凍結では凍結速度が遅く、細胞内部に発生する氷の結晶が約100～200ミクロンにも成長してしまうため細胞が破壊され、ドリップが流出してしまいます。ソニックフリーザーは圧倒的な凍結スピードにより、氷の結晶は約5ミクロンと小さく、細胞を壊しません。

(参考)

空気と液体の熱伝導率 (凍結スピード=凍結品質に大きく係ります)

・空気: 0.0241 [W/m・K]

・水: 0.582 [W/m・K]

・エタノール水溶液 60% (-30℃): 0.2731 [W/m・K]

水は空気より20倍以上熱伝導率が高く、60%エタノール水溶液でも温度帯により異なりますが理論値で気体凍結よりも11倍早く凍結することになります。

使用例

- ・生肉、ハム、ベーコン、卵等の畜肉及び加工品
- ・魚、寿司ネタ、スモーク、蒲鉾等の水産物及び加工品
- ・果実、野菜、ジュース、山菜、漬物等の農産物及び加工品
- ・麺類、スープ、惣菜ほか様々な調理加工食品



連続処理用ソニックフリーザー

連続処理できる液体凍結装置は弊社の連続式ソニックフリーザーのみです。大量かつ効率的な急速凍結が必要な場合は連続式もご検討ください。

製品が入ったコンテナをそのままゴンドラへ載せるゴンドラ式と、自動ライン化向けのコンベア式を選べます。

- ・ゴンドラ式は、凍結された製品をコンテナごと移動できるので効率的です。
- ・ベルト式は、自動化により作業人員の省力化が可能となります。



ac. エーシー・フードテック株式会社

本社 〒060-0053 北海道札幌市中央区南3条東4丁目1-18 青エビル4F

TEL 011-206-1560 FAX 050-3453-3892

神戸技術センター 〒658-0025 兵庫県神戸市東灘区魚崎南町3丁目2-31

TEL 078-411-8638 FAX 050-3453-3892

URL <https://ac-foodtech.com> E-mail info@ac-foodtech.com

販売代理店