

製品仕様		
生成装置	生成方式	回転掻取刃式、ダイレクト供給方式
	生成量	2.5L/min (150L/hr)
	氷充填率*1	IPF=25%以上 ※1 氷充填率(IPF)とはスラリーアイス中の氷の重量割合です。
	原水水質	水道法水質基準適合、水温5℃ <sup>*2</sup> O.1~O.75MPa(1.0~7.5kgf/cm²)が作動水圧 <sup>*3</sup> です。 ※2 水温が10℃を超える場合には、予冷コニットが必要になります。 ※3 水圧がO.75MPa(7.5kgf/cm²)以上になる場合は、外部減圧弁を必ず設置して ください。O.1MPa(1.0kgf/cm²)以下になる場合は、水道加圧装置が必要です。
	塩分濃度	1.0wt%
	操作	タッチパネル方式
	電源	3φ AC200V(50/60Hz), 20A
	寸法•重量	L1700mm×W650mm×H1930mm、約950kg
	付属品	食塩水タンク 200L (原料食塩(NaCl99.9%以上))
冷凍機	型式	一体空冷式スクロール形コンデンタングコニット
	出力	呼称 3.0kW、冷凍能力 3.9kW (ET-40℃)
	電源	3 φ AC200V(50/60Hz)、消費電力 4.8kW、
		運転電流 14.5A
	寸法•重量	L1150mm×W530mm×H1250mm、約150kg
オプション		予冷用冷凍機
		電解次亜水生成装置

本仕様は2022年8月現在のものであり、予告なく変更する場合があります。

受注生産につき、カタログの内容とは異なる場合があります。

レイアウトなどは、お客様のご要望に合わせて製作が可能ですので、お気軽にお問い合わせください。



#### ■お問い合わせ

### 株式会社 コアテック

高知県南国市田村字若宮乙2040番1

ホームページ: https://www.kowa-tec.co.jp/

Mail: sales@kowa-tec.co.ip

TEL: 088-804-6070 (代表) FAX: 088-804-6081

TEL: 088-804-6080 (営業部直通)

サービス専用フリーダイヤル: 0120-97-6884

□ 東京支店

〒 190-0012

東京都立川市曙町二丁目34番6号 コクーンビル4階 TEL: 042-512-8105 FAX: 042-512-8106

2022 8

## ダイレクト方式スラリーアイス生成装置

# FRESH SNOW

フレッシュ・スノー

鮮度を保つ究極の氷!

- 1 ℃の氷のヴェールがやさしく包む





## \*\*\*

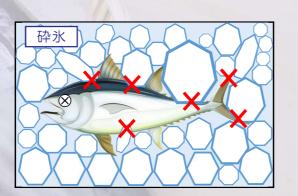
# \*新鮮な食材をやさしく包み、すばやく冷やす。

## スラリーアイスは、すぐれた冷却材です。

- ☆ ムラなく、素早く冷却します。
- ♠ 魚介類を凍結させません。
- ◊ 食材をキズつけません。
- ◊ 食材の商品価値が持続します。







## ダイレクト方式は、お客様を待たせません。

- ❖ "欲しいときに欲しいだけ"のスラリーアイスを生成・供給します。
- スイッチーつの簡単操作です。

## 電解次亜水を添加すれば、さらに安心安全。

- ⇒ 当社の技術を組み合わせ、電解次亜水からスラリーアイスを生成できます。(オプション)
- ⇒ 冷却と殺菌のW効果で食材の鮮度をさらにキープします。

- 目的に合わせご使用いただけます。
  - ▶ 使用例1 輸送時の保冷
    - 魚介類の鮮度保持。
    - 野菜の変色防止。
    - 食肉の低温輸送。
  - ▶ 使用例2 冷凍した食材の解凍
    - 解凍ムラを防止。
    - 低温解凍で成分を壊さない。
  - ▶ 使用例3 商品の陳列に
    - 陳列中の鮮度劣化を防止。
    - 鮮魚店やスーパーマーケットの陳列。





