

真空高速冷却機

安全なおいしさを保つために

冷却庫内を真空状態にし、気化熱を利用して、食材を短時間で冷却。細菌の繁殖が活発な 20～50℃の温度帯をわずか数分で通過させ、菌の繁殖を抑制します。冷風ファンによる冷却に比べても、非常に短時間で冷却が可能です。



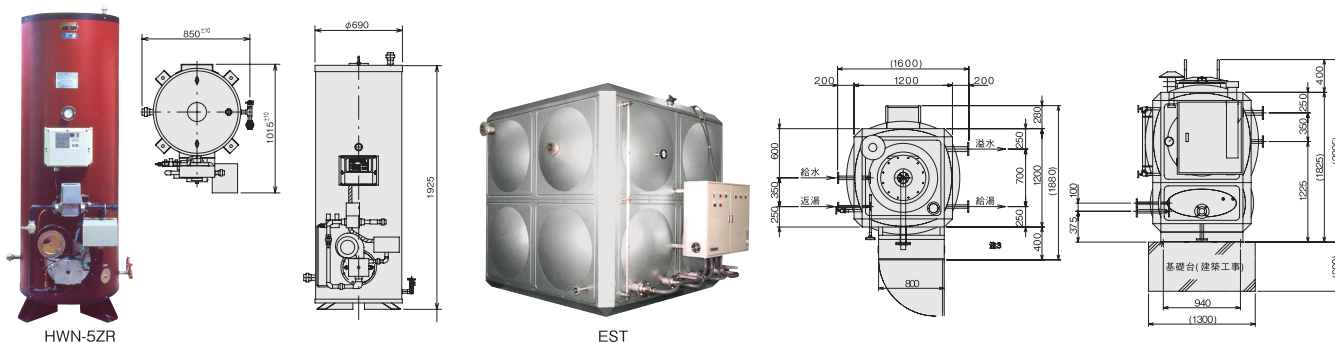
型式	外形寸法 (mm)			庫内寸法 (mm)			冷却温度		消費電力 (kW) (3φ200V)		設備			
	間口	奥行	高さ	間口	奥行	高さ	標準処理量 (kg/バッチ)	冷却時間 (℃/分)	本体	チラー	給水 (A)	排水・蒸気ドレン (A)	給蒸 (A)	チラー
CMJ-20QE	755	800	1640	420	590	460	20	20分・10℃	7.2	不要	20	30・20・15	不要	不要
CMJ-40QE	1130	800	1640	750	635	515	40	20分・10℃	8.7	不要	20	30・20・15	不要	不要
CE-120RK	1260	1490	1790	775	970	750	120	15分・10℃	1.5	0.85/1.41	20・50	25×2・50・15	20	要
CH-120RK	1915	1445	2400	745	800	1630	120	15分・10℃	2.83/3.14	12.10/14.60	20	15・25・40	20	要
CH-150RKW	1940	1915	2145	675	1515	1630	150	15分・10℃	2.40	12.10/14.60	20	15・20・25	20	要

※CMJ型はホテルパンラック・ホテルパン・中間棚板はオプションとなります。

貯湯式ボイラー

大量の湯を一時に給湯

ホテルやレストラン、学校や病院などに最適な貯湯式ボイラー。ガス式と電気式をラインナップしており、ガス式は遠隔操作(リモコン/オプション)も可能。



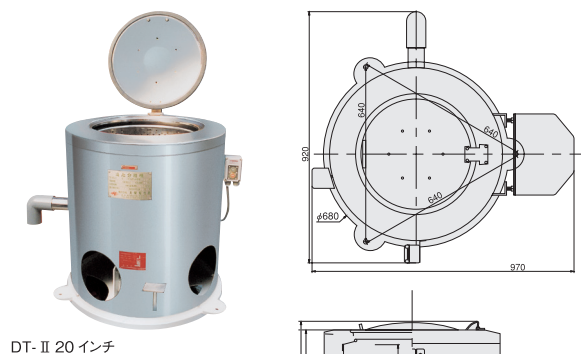
型式	外形寸法 (mm)			ガス消費量 (kW)	貯湯量 (L)	電源	消費電力 (kW)	給水口 (A)	出湯口 (A)	排出口 (A)	ガス接続口径 (A)		本体重量 (kg)
	間口	奥行	高さ								都市ガス	LPG	
HWN-5ZR	690	830	1925	34.9	340	1φ100V	0.2	32	32	20	20	20	350
EST-1	1380	1590	1825	-	1000	3φ200V	10	-	-	-	-	-	1455
EST-2	2380	1590	1825	-	2000	3φ200V	20	-	-	-	-	-	2765

※設置状況に応じて仕様は変更できます。

脱水機

各種野菜類や魚肉、畜産の脱水に最適

下部のメタルハウジングに組み込まれた良質なゴムパッキングが、振動・騒音を抑え、バスケットの回転を円滑にします。ギョーザやシューマイ用のキャベツやタマネギなどはもちろん、魚肉、畜産にも対応します。



型式	外形寸法 (mm)			容量 (L)	電源	消費電力 (kW)	本体重量 (kg)
	間口	奥行	高さ				
DT-II 18インチ	860	910	830	15	3φ200V	0.75	105
DT-II 20インチ	920	970	830	20	3φ200V	1.5	125
DT-II 22インチ	1040	1050	950	30	3φ200V	2.2	140
DT-II 24インチ	1080	1090	970	35	3φ200V	2.2	180
DT-II用脱水袋(大)	φ660×800			-	-	-	-
DT-II用脱水袋(小)	φ520×550			-	-	-	-