

液体窒素噴霧ノズル

液体窒素を低圧、且つ微細なミスト状で噴霧できるノズルです。
大気圧並みの低圧力により、従来のスプレーで問題となっていた製品表面の変形やクレータを完全に防ぐことができます。
さらに全域にわたり均等で安定した液体窒素の噴霧を実現し、これまでの凍結分布の不均一性を改善しました。極低温(-196℃)の液体窒素の冷熱が利用できる
ので、対象商品の表面硬化や局所的冷却に特に威力を発揮します。

< 特徴 >

★朝もやのようなファインミスト

大気圧程度の低圧で噴霧致しますので、製品の変形、クレータ生成の問題を完全に防ぎます。

★均等な噴霧

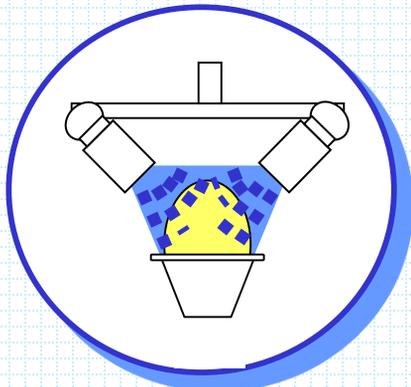
全域にわたる均等な噴霧が可能のため、対象製品の表面硬化に最適です。

★多様なノズル、シンプルな構造

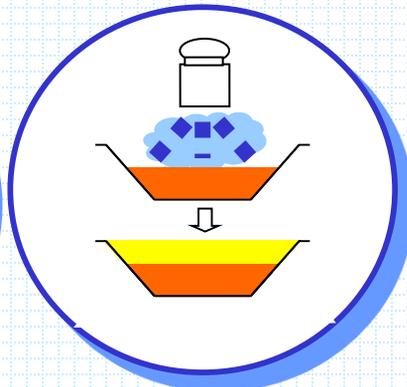
用途に応じた多様なノズルをご用意しております。
シンプルな構造で、容易にノズル交換が行なえ、
様々な用途にお使い分け頂けます。



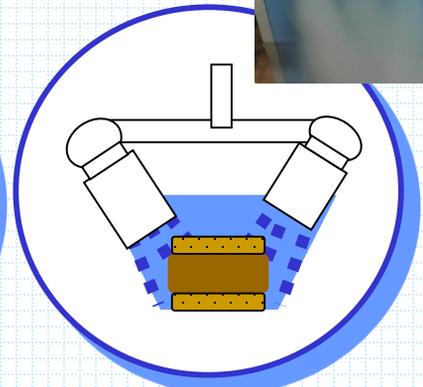
< 使用例 >



ソフトクリーム



多層ゼリー



サンドクッキー



★アイスクリームなどの冷菓

ソフトクリームなどの柔らかいものの表面硬化(美観維持)

★二層ゼリー(ムース・アイス)

一層目の表面を急速冷却することで、生産能力を向上させる

★果肉入りかき氷

表面を急速硬化させ、果肉の沈みを防ぐ

★医薬・薬品などのフリーズドライ

製品を飛び散らすことなく(低圧で)、瞬間凍結する

★冷菓関連、冷凍食品関連、マテリアル関連

etc

Iwatani

岩谷産業株式会社

エアガス部

大阪本社 〒541-0053 大阪市中央区本町3-6-4
TEL(06)7637-3184 FAX(06)7637-3307
東京本社 〒105-8458 東京都港区西新橋5-21-6
TEL(03)5405-5910 FAX(03)5405-5636