

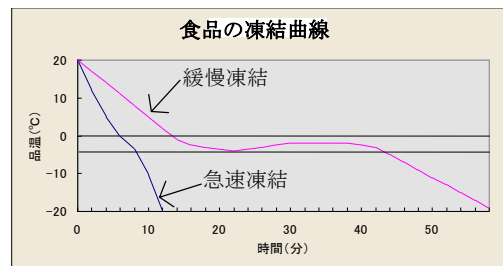
ハイレーLN

液化ガス凍結(液化窒素・液化炭酸)

食品のおいしさ残らず封じ込め ～ 液化ガスによる急速凍結

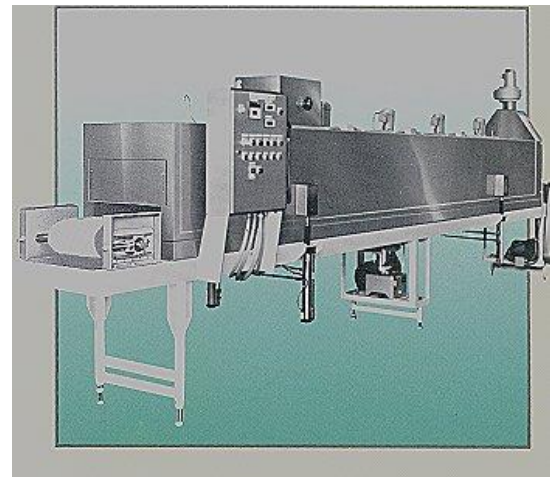
【液化ガス凍結法の特長】

- 高品質・高効率・高歩留まりで高い付加価値をもたらします。
- 急速冷却により、細胞組織を破壊することなく高品質の凍結ができます。
- 不活性雰囲気中の為、品質劣化を防止・衛生的効果も発揮。
- -100°C を越える極低温域の温度帯が得られ温度コントロールも簡単。
- 設備コストが低く、初期投資負担が少なく経済的。
- 操作が簡単、故障が少なく、どなたでも扱えます。



ハイレーLNB

- ・ 多品種・少量生産に適したバッチタイプ
- ・ 連続式比べ設置スペースが小さい
- ・ -120°C まで自由に温度設定可能



ハイレーLNS

- ・ トンネルタイプの連続式凍結装置
- ・ 大量生産ラインに最適
- ・ -100°C まで自由に温度設定可能

《 ハイレーLNB の標準仕様 》

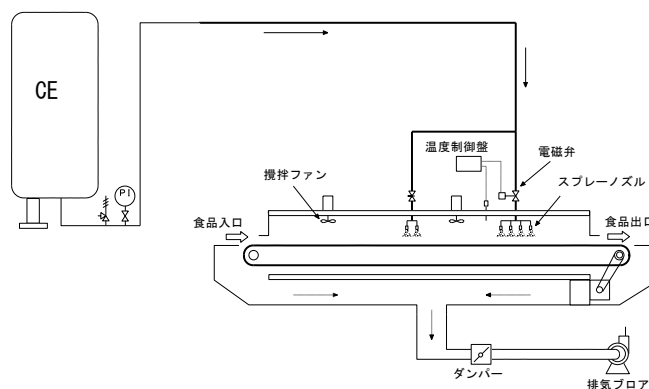
	LNB 2 型	LNB 3 型	LNB 4 型
庫内寸法(mm)	780W×700D×950H	880W×800D×1050H	1050W×1000D×1460H
外形寸法(mm)	1020W×1360D×1540H	1120W×1460D×1640H	1690W×1290D×1850H
凍結棚			
段数	10 段	10 段	13 段
ピッチ	75mm	85mm	95mm
寸法	600×600mm	700×700mm	800×800mm
本体重量 (kg)	250	300	500
消費電力 (kW/Hr)	0.75	0.75	1.5
処理量※ (kg)	40	80	120

※処理量は凍結物の諸性質によって異なります。

- ・上記標準仕様以外のものについても使用目的に応じた仕様で設計・製作致します。
- ・オプションとして、プログラムコントローラーの組込が可能。これにより、食品に最も適した凍結プロファイルパターンにて凍結出来るため、冷却効率が良く、しかも高品質の冷凍食品が得られます。また、ランニングコストの低減が図れる冷凍機/液化ガス併用タイプもあります。

《 ハイレーLNS の標準仕様 》

- ・ハイレーLNS の仕様は、凍結物の形状・諸性質・処理量等により異なります。
- ・使用目的に応じた仕様で設計・製作致します。



○液化ガスの供給について

- ・ハイレーLNに必要な液化ガスについては、日本全国にきめ細かなガス供給ネットワークを有し、ガス供給に欠かせない保安体制を確立した岩谷産業(株)が安心確実に御社へお届け致します。

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)76377-3184