

FRESH PACK

スノードライアイス充填設備

- ・ FRESH PACK M-1-A 型
- ・ FRESH PACK M-1-B 型
- ・ FRESH PACK M-1-C 型
- ・ FRESH PACK MINI 型



FRESH PACK 装置の特長

- フレッシュパックは当社が食品工業用として、特に畜肉、ブロイラー、魚介類、加工食品向けに開発した装置であります。スノー捕集効率が良く、設定スノー量のバラツキがない上、処理品を均一なスノーの層で覆うことができるなど、在来の機種に比べ多くの基本的な改良がなされていることで、画期的な装置といえます。
- コントロール回路は極めてシンプルに設計されています。スノーの量は噴射タイマーの調節により、必要なだけコンスタントにしかも飛散することなくケース内に収納されます。
- この装置は必要に応じて自動・手動操作に切り替えることができます。

FRESH PACK の概要

フレッシュパックシステムとは、ブロイラー、カット魚介類加工食品等の製品を”スノードライアイス（雪状ドライアイス）（-78.5℃）”で均一に被い、製品温度を急速に低下させることによって、製品の鮮度をそのまま封じ込めちゃうシステムです。

FRESH PACK システムの特長

- スノードライアイスによる急速冷却のため肉の色、味、香りをそのままパックします。昇華して得られた炭酸ガスは、肉の脂肪や色素の酸化を防止し、バクテリアの繁殖を抑制し低温の効果とあいまって、高鮮度のまま十分に保存期間が延長されます。
- 製品の目減りをほとんどなくすることが出来、歩留まりの向上に役立ちます。
- 衛生的に作業できます。
- 連続運転により、作業性が飛躍的に向上し、省力化が推進されます。
- スノードライアイスをかけて直ちに出荷できますので冷蔵庫の面積が節減できます。
- 氷を冷却剤に使用する場合と違い、輸送車への製品積載が効果的に行えます。

FRESH PACK の用途

- ・ ブロイラーやカット肉のチルド化
- ・ ソーセージや練製品製造工程中の発熱抑制
- ・ 冷蔵庫の冷凍能力を補うため被冷却物の急速冷却
- ・ 二次加工しやすくするための表面凍結
- ・ チルド食品、冷凍食品の輸送等

FRESH PACK

FRESH PACK 装置の仕様



M-1-A 型



M-1-B 型



M-1-C 型



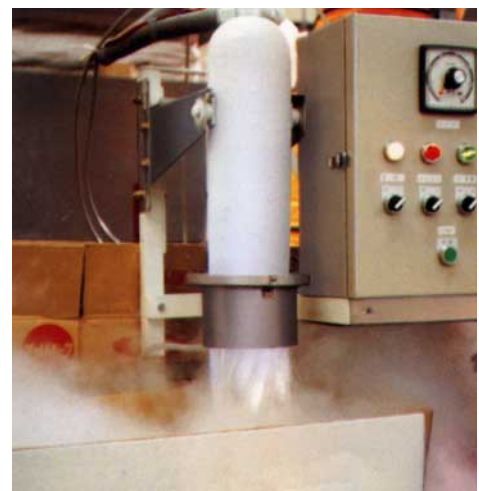
MINI 型

	M-1-A	M-1-B	M-1-C	MINI
装置外寸(cm) (高さは任意に調整できます。)	55x68x180	55x68x180	55x68x180	11.5φx51.5
高圧ホース(口径 x m)	1/4x3	3/8x3	3/8x3	1/4x3
スノーパイプ(個)	1	2	2	—
電磁弁(個)	1	1	2	—
全使用電力(kw)	0.1	0.1	0.2	—
電源	100V 50/60Hz 単相			—
計装	タイマー 60sec.			—
スノードライアイス捕集量 (kg/min)	2	4	4	2

- ・ お客様の仕様に合せて制作致します。
- ・ コンベヤーは特別仕様です。
- ・ 上記仕様は予告なく変更することがあります。

FRESH PACK 使用上の注意

高濃度の炭酸ガスを吸入すると窒息または人体に影響を与える恐れがありますので、十分な換気を行うように注意して下さい。



株式会社レゾナック・ガスプロダクツ
Resonac Gas Products Corporation

産業機材事業部
 〒210-0867神奈川県川崎市川崎区扇町7-1
 URL:<https://www.rgp.resonac.com>
 TEL : 044-333-7361 FAX : 044-333-7538