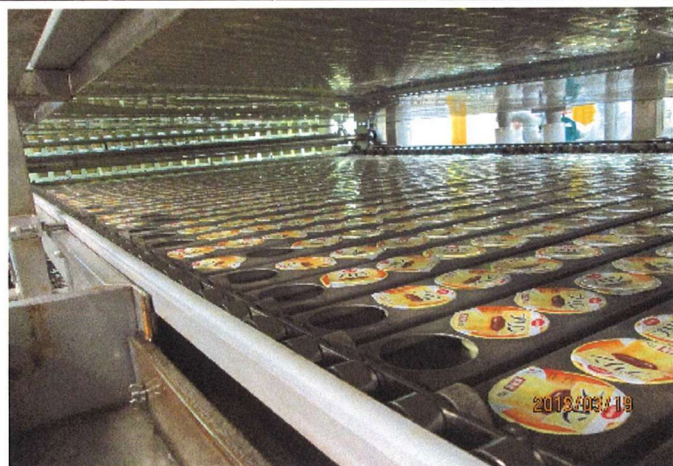
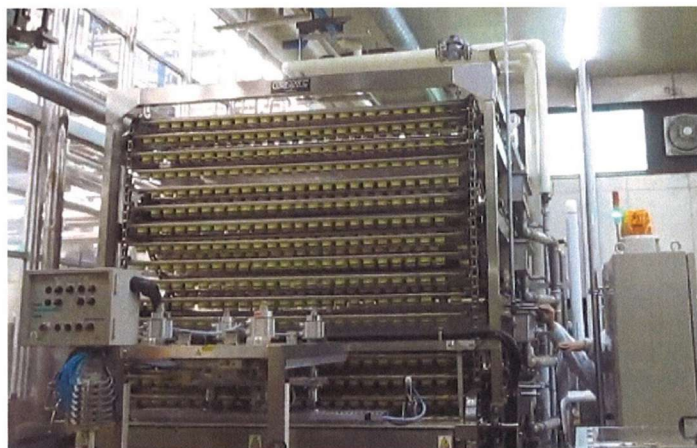


デザートカップのボイル冷却を
自動化し省力化を推進します。



■省力化の実現

今までの煩わしいバッチ式作業が、ラインに組み込まれ無人化出来ます。又、口径が同じであれば異種カップが兼用可能です。

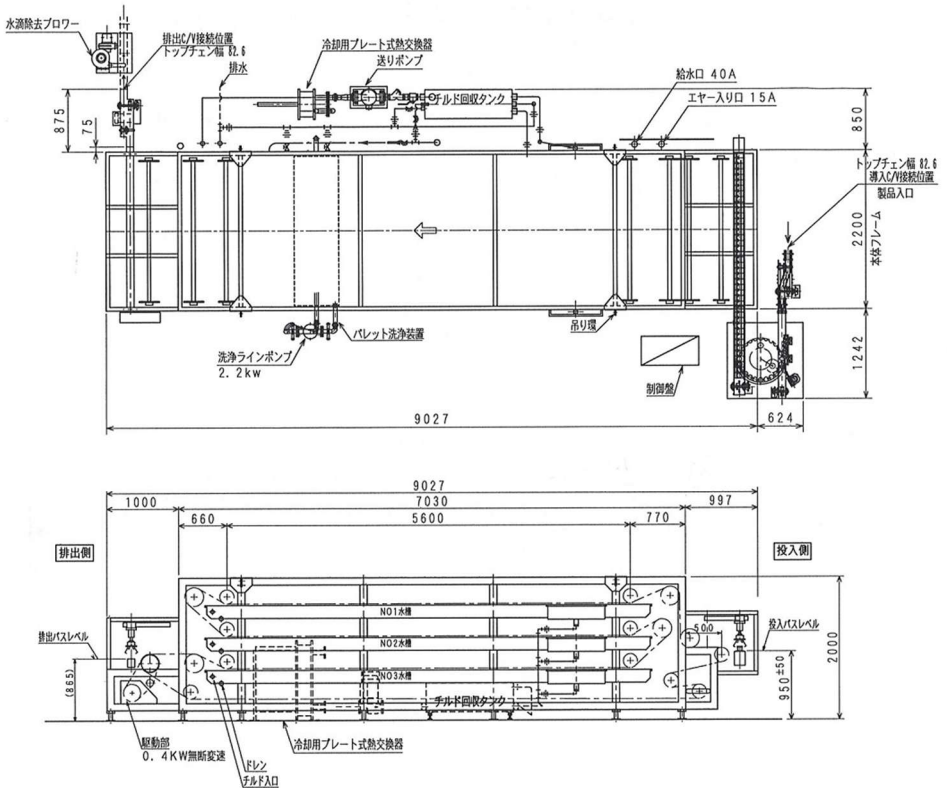
■省スペースの実現

立体式の為、ボイル時間、冷却時間が永く取れ、品質が安定します。又、貴重なスペースを最小限に抑えます。

■省エネルギーの実現

加熱、冷却効率が良い為、芯温で10℃付近まで冷却出来、プリン、ゼリー等は包装機に直結し、直ちに出荷可能となります。

省力機器シリーズVCM型



本装置は、ホット充填されたプリン、ゼリー等をコンベヤー上より整列させ、多段の冷却槽に投入し、芯温で約10℃まで冷却し、コンベヤー上へ排出するものです。冷媒はチルド水を使用します。

- 能力 10,000個/時+α
- 容器 フランジ径φ71容器専用(容器高さは70mmまで)
- 冷却 冷却時間(浸漬時間) 8.0分×3段=24.0分
製品温度 70℃→20℃±2℃まで冷却
投入から排出まで35分
- 熱交換器チルド水 2℃→5℃ 流量 19,800ℓ
循環水 7℃→4℃ 流量 19,800ℓ
交換熱量 69KW (59,340kcal)