

スーパーエコフリーザー

省 スペース

従来のインピンジ、スパイラルと比較して1/2のスペースで設置可能

省 イニシャルコスト

ネット巾が1mでOK。フライヤー、蒸し器等の前ラインの設置が簡単

コンパクトなので、新築の場合は建設コストが激減。入替の場合は、生産スペースが増大

省 ランニングコスト

コンパクト設計なので、洗浄に必要な洗剤、温水が従来の1/2

電気代は従来と比較して、年間150万円減額可能(1t/Hr生産で試算)



具 体 例 : チキンボール・唐揚等
1200kg/Hr 80℃→-20℃

設置スペース : 2500W × 9200L × 3300H

冷 凍 機 : インバーター付スクロー75kW2台マルチ

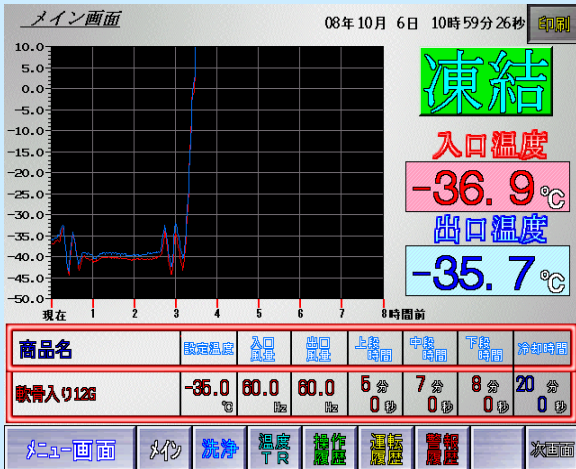
具体的な商品例として、
チキンボール・チキンナゲット
鶏唐揚・一口トンカツなど
加熱商品に威力を発揮します！

フードテクノエンジニアリング株式会社

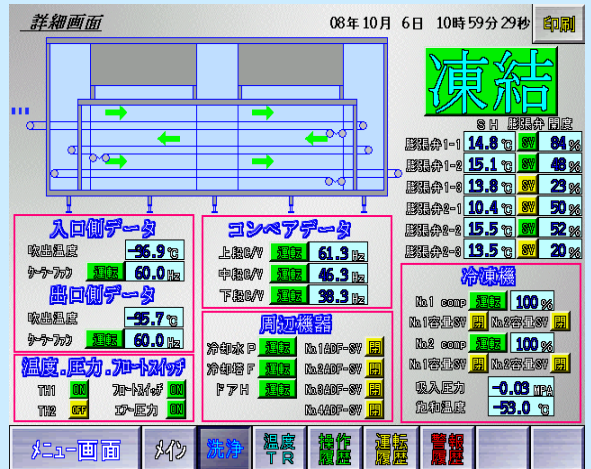
□大阪本社 〒555-0001 大阪府大阪市西淀川区佃4-8-13
□東京支社 〒141-0031 東京都品川区西五反田7-13-5 DK五反田7階
□青森営業所 〒039-1121 青森県八戸市卸センター2-3-15
□四国営業所 〒763-0091 香川県丸亀市川西町北2034-2
□北九州営業所 〒856-0813 長崎県大村市西大村本町689-4 ウェルス大村インターC
□南九州営業所 〒885-0006 宮崎県都城市吉尾町787-2

TEL:06-6474-3910/FAX:06-6474-3911
TEL:03-5719-1215/FAX:03-5719-1216
TEL:0178-21-8165/FAX:0178-28-7724
TEL:0877-58-0877/FAX:0877-58-0878
TEL:0957-20-7281/FAX:0957-20-7282
TEL:0986-47-1445/FAX:0986-47-1446

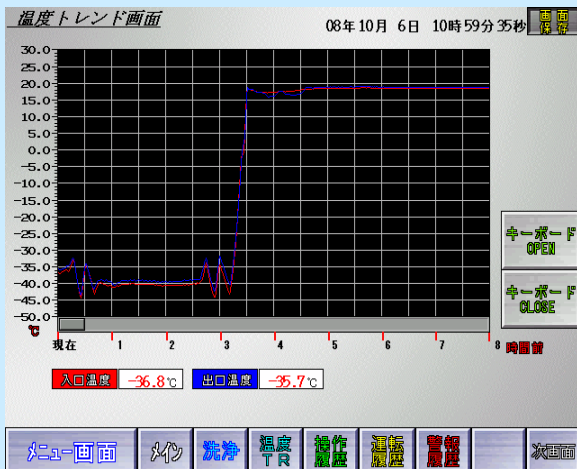
スーパーエコフリーザー 操作画面



メイン画面



詳細画面



温度トレンド画面

警報履歴画面 08年10月 6日 10時59分45秒 印刷

内容	発生	復旧
CIPアノク 水位異常	08/10/06 07:35	07:35
CIPアノク 水位異常	08/10/06 07:34	07:34
7-07-アノク過電流 異常	08/10/05 11:13	11:13
洗浄切れ	08/10/02 18:27	18:28
CIPアノク 水位異常	08/10/02 17:05	17:08
CIPアノク 水位異常	08/10/02 16:25	16:25
CIPアノク 水位異常	08/10/02 11:29	11:29
非常停止	08/10/02 07:09	07:09
非常停止	08/10/02 07:09	07:09
非常停止	08/10/01 18:21	18:25
非常停止	08/10/01 18:15	18:21
非常停止	08/10/01 18:06	18:06
非常停止	08/09/30 19:45	19:48
非常停止	08/09/30 19:43	19:43
非常停止	08/09/30 19:40	19:42
非常停止	08/09/30 08:00	08:00
非常停止	08/09/29 11:37	11:39
非常停止	08/09/29 11:29	11:30
非常停止	08/09/29 11:29	11:29
非常停止	08/09/29 11:06	11:07

メニュー画面 洗浄 温度TR 操作 履歴 警報

警報履歴

○ 既存の冷熱設備も一括して温度管理ができるので、HACCP・PL法対策に有効です ○