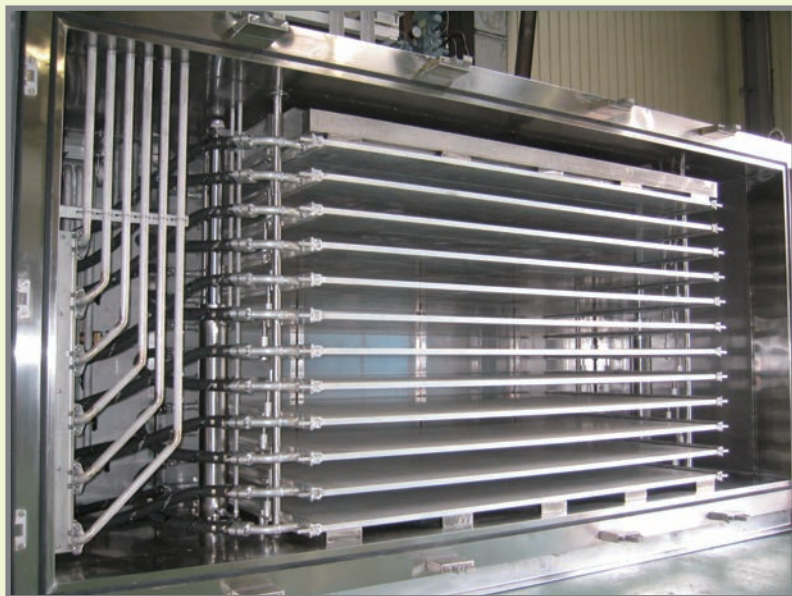


FTE コンタクトフリーザー

設置工事はわずか2日で完了！

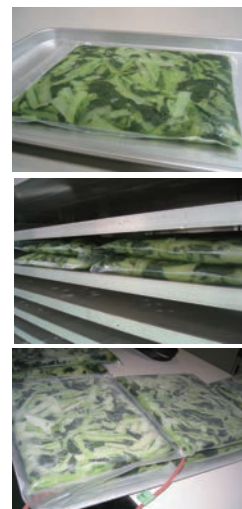


PICK UP フリーザー内部

商品を冷却板に直接接触させて冷却するので、凍結時間が飛躍的に短縮されます。
袋入り餃子の具材や冷凍パン入りのミンチ、すり身等平板形状の製品に適しています。

底力

こんなにすごい！
コンタクトフリーザーの



◎適した商品

- ⇒ ミンチ（プロイラー）
- ・ すり身（肉・魚）
- ・ 餃子・シュウマイの具材
- ・ 凍菜（BQF商品）
- ・ ペースト商品（おろし生姜・とろろ芋・液卵）

◎使用方法

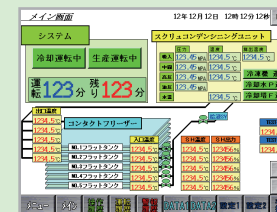
- ⇒ 並べた商品を直接冷媒の流れている冷却板ではさみこんで冷却します。

◎メリット

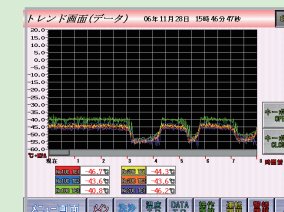
- ⇒ 高速凍結のためドリップが少なく、品質向上につながります。
- ・ 直接接触式なので冷却効率が良く、比較的ランニングコストがかかりません。
- ・ 油圧で押すので、製品凍結と成型を同時に行うことができます。

フリーザー & 操作性 FREEZER&OPERATION

フリーザーの操作は、全てタッチパネルで行うことができます。専門知識がなくてももどなたでも簡単に使いこなすことができます。操作盤ではフリーザー操作の他に、温度記録や警報履歴・操作履歴の表示 / 保存が可能です。また既存の冷凍・冷蔵庫のシステムと連結する事により、この盤一台で冷熱設備の温度監視・記録が可能。HACCPやPL法対策に有効です。



<メイン画面>



<温度トレンド画面>