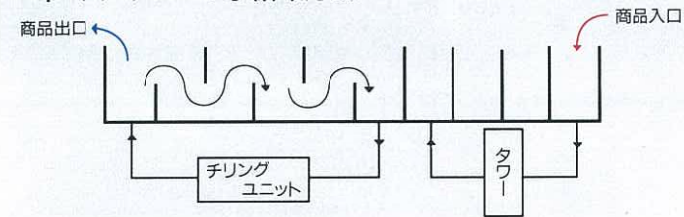


Flow System

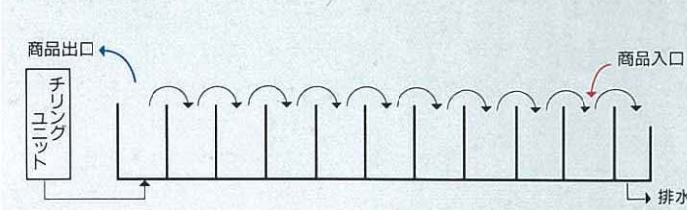
水を出さないフローシステム

タワーで水を循環させることにより、これまでの冷却作業上で問題とされてきた排水処理を解決した細田独自のフローシステムです。

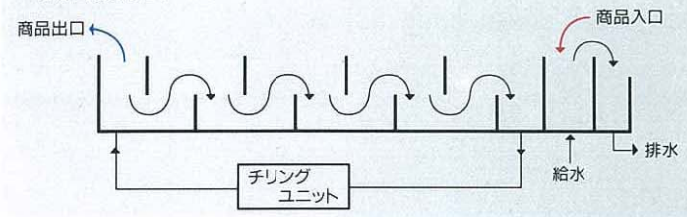
●オーバーフロー＋水循環方式



●オーバーフロー方式



●水循環方式



シリンダー駆動方式 自動反転冷却装置

冷却槽

FUNCTION ORIGINALITY

機能性を創造する

Uses Example

用途例

細田では部品ひとつひとつの細部に至るまで、細心の配慮と先端の技術を施しておりますので、食材加工や殺菌後の冷却に幅広くご使用頂いております。また、個々のお客様のご意向に応じた機種を選定し、その他の関連機器やライン化、工場プラント等もご提案させて頂きます。



●山菜水煮



●サラダ



●麺用スープ



●コーンポタージュスープ



●カレー・レトルトパック



●グラタン

■ 箆寸法および1箆投入量

箆寸法	600×500	750×500	900×500	1200×500
1箆投入量	18kg	23kg	28kg	37kg

■ 電気容量

箆数	6箆迄	9箆迄	12箆迄	15箆以上
電気容量	1.5kW	2.2kW	1.5kW×2	2.2kW×2

■ 標準装備

- ポリウレタン断熱 ●エアレーション ●温度計
- 箆脱着式 ●各槽仕切

■ オプション

- プールシュート付投入コンベアー ●殺菌用生蒸気切り替バルブ(エアレーション配管内)
- オーバーフロー槽(レベルセンサー付)
- フードフレーム ●集中排水のSUS配管

御要望に合せたプラントを提供いたします。御気軽に御相談下さい。

 **細田工業株式会社**

■代理店

本社 〒581-0063 大阪府八尾市太子堂2丁目2-38
TEL(0729)94-1684 FAX(0729)94-1642

関東支店 〒340-0035 埼玉県草加市西町1073-6
TEL(0489)28-5512 FAX(0489)28-5626

 **hasada**



先進の冷却技術

商品の品質・鮮度保持にはより速く、より均一に低い温度にまで冷やす技術が必要である。

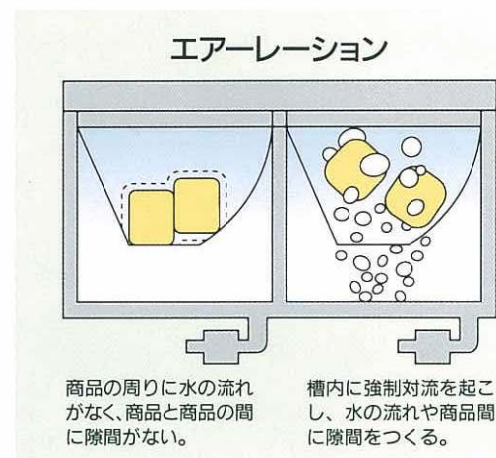
単独槽による温度差冷却効果

オーバーフローされた冷水は、各槽が仕切られている為、段階的に水温の差が生じます。このことにより、商品と水の温度に差が付き、速く冷却できます。

エアレーションによる冷却効果

空気の泡が浮上する時、商品の周りに速い水流を起こします。このことにより商品に絶えず冷水が接触し、速く冷却します。

泡の力で槽内に強制対流を起こさせる為、商品の攪拌・細分化が行われ、商品の間に隙間をつくるので、より広い面積での熱交換ができます。



より速く均一に低い温度で冷やす4つの方法

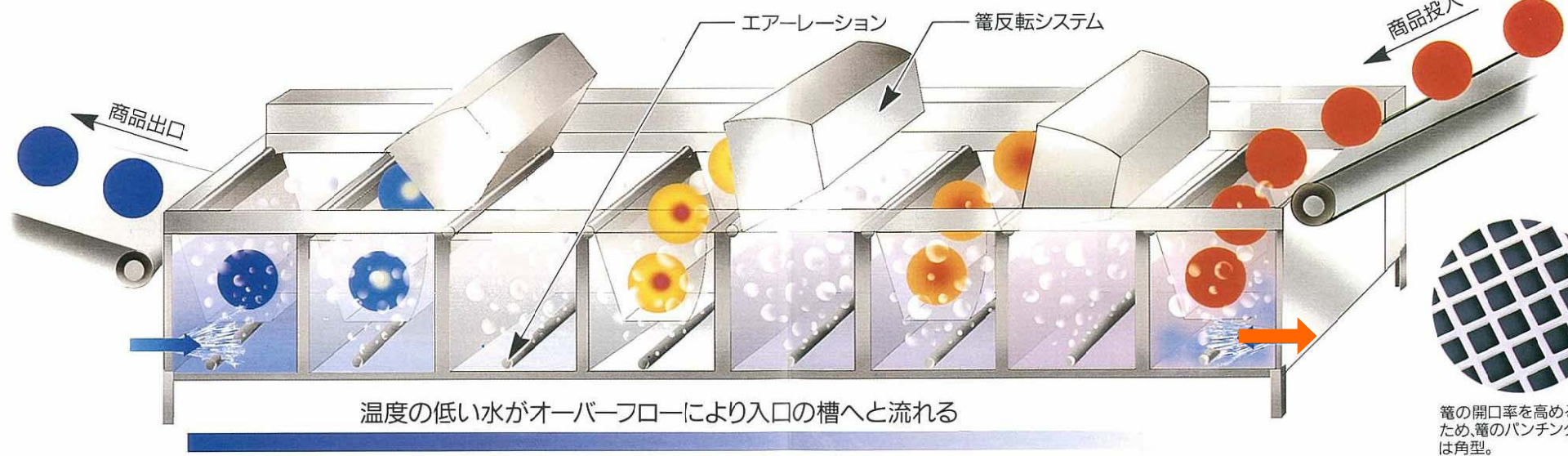
- 1 商品と水の温度差をつける
- 2 商品の周りの水流を速くする
- 3 攪拌・細分化における表面積の拡大
- 4 少容量分割化による冷却の均一化

オーバーフローによる冷水の移動

商品の移動とは反対(逆方向)に、冷水は出口側の槽から入口側の槽へとオーバーフローします。(流れます。)

籠反転システムで商品を均一化

籠に投入する商品数量を少量化し、分割することにより冷却効果を上げると共に、商品の品温を均一化することができます。



- | | |
|--------------|-----------------|
| ① 冷却時間が短い | ④ 冷却機容量が少ない |
| ② 水の給排水量が少ない | ⑤ 設置スペースが小さい |
| ③ 商品温度が均一 | ⑥ 商品のカミコミが発生しない |

安全・省エネ・省スペース

オーバーフロー方式の大きな特徴である「速く均一に低い温度に冷やせる」ことにより、従来のコンベア方式に比べると、水量や冷却機容量等、エネルギーやコストが大幅に削減できます。また、設置スペースも小さくて済みます。駆動部は故障の少ないシリンダー方式ですので、安全です。

コンベア式冷却方法

- ① 冷却時間が長い(槽が分割されていない)
- ② 水の給排水量が多い
- ③ 商品温度にムラができる(商品が動かない)
- ④ 冷却機容量が多く必要
- ⑤ 設置スペースが大きく必要
- ⑥ コンベアによる商品のカミコミが発生しやすい

