



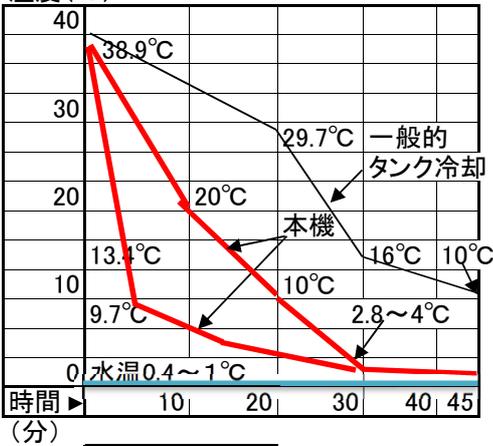
豚レバー(大腸,小腸) 急速冷却攪拌機 約20~30分で4℃!

概要

本機は製氷（フレーク氷）と水と製品を特殊な攪拌を行うことにより「急速」に芯を冷やすことが出来る、画期的な機械です。

| | 現状(課題) | 対策 | 効果 |
|---|------------------------------------|--|-------------------------------------|
| 1 | 芯温約38℃(体温)を30~45分で10~15℃ | 羽根でキズを付けずに回転させ、量により約10分で7℃、30分で4℃になります | ・価格上昇が見込めます |
| 2 | 時間で変色、水浸透しシマリがなく、柔らかく美味しくならない | | ・変色少なく、シマリが増え、ツブが細かくザクーツとなり美味しくなります |
| 3 | 冷やしに時間がかかる。先入れ先出しならず温度バラツク。水槽が多く必要 | | ・水槽数が少なくなり小スペースになります |

温度(℃)



温度変化比較グラフ



区分⇒洗浄⇒切替シュート⇒本機(2台)

仕様

- ・寸法：1000W×900L×3003H
- ・能力：投入50~60頭(約70kg) /20~30分
- ・動力：200V0.2KW
- ・材質：ステンレス

使用例

- ・ミートワゴン200L：200kg
- ・レバー50~60頭：約70kg
- ・氷(フレーク)：約50kg
- ・水：約50kg
- ・水温：0.4℃~1℃

関連機(別売り)

1. 区分⇒洗浄⇒切替⇒ワゴン⇒本機
2. ミートワゴン(200L、排水付)
3. 反転機(取出しが冷たい為の機械)



冷却直後のきれいなシマリ有るレバー

〇ご承知のように、「と畜場法施工規則 一部改正(平成9年 厚生省) 規則第2条十二の枝肉又は食用に供する内臓は、摂氏10度以下になるよう冷却すること」を目指しました。

製造販売 株式会社セイコン

〒880-0841 宮崎県宮崎市吉村町嶋田甲739-4
TEL: 0985-71-2292
FAX: 0985-71-0634
MAIL: mail@seicon.jp
URL: http://seicon.jp

特約店

株式会社東京ゲット
〒108-0075
東京都港区港南2-7-19 東京都食肉市場内仮設棟6階
TEL: 03-5479-4002
FAX: 03-3471-4510
MAIL: get@tokyoget.co.jp