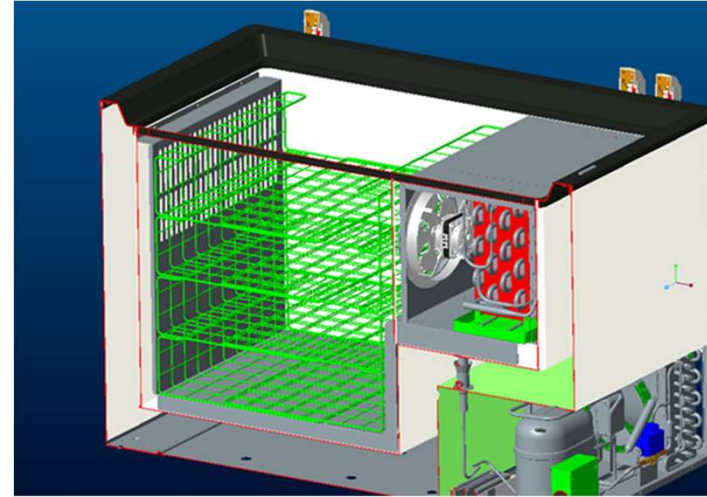


新品 <http://www.sabioandtech.com/>

ブラスト式 急速凍結機のご提案



- 食材/料理品は**急速凍結**することで鮮度/味覚を保持したまま長期保存が出来、今後需要が拡大する。
- **急速凍結**は ECOの視点からも有効な手立てで、**低価格での機器提供**が実現すれば経済効果も大きい。
- 今回提案の急速凍結機は“冷気ロス最小に”を課題として製品化したものです。
- デモ機対応も致します（対応地域に限りがあります、有償）

製品（BFD-315）概要説明 + 寸法図 + 仕様書



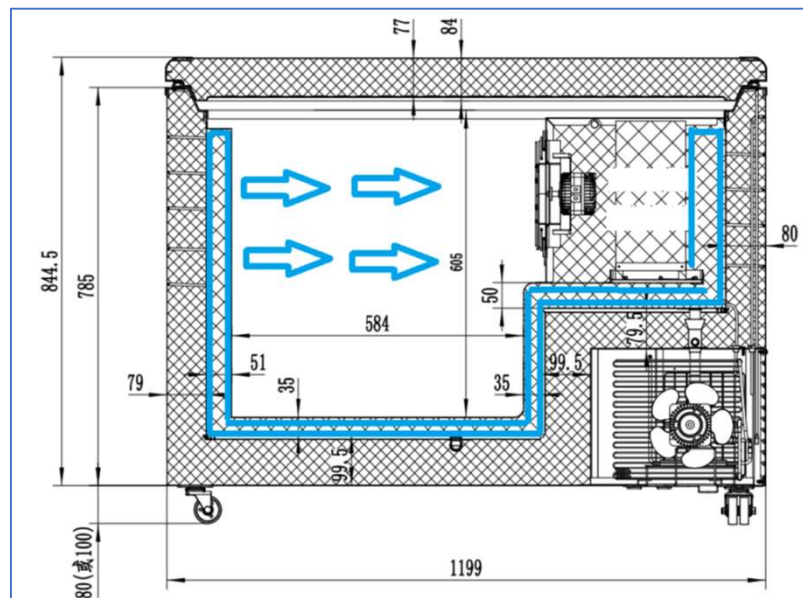
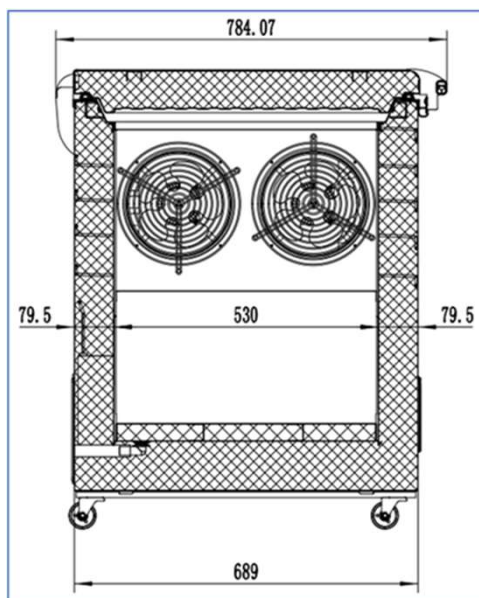
左側壁面全体から-40℃冷気を吹出す。



吸込ファン(2個)が戻り空気を吸込。冷却器で再冷却後に庫内に再循環させる。



商品(ワーク)をステンレス皿に置くと皿が熱エネルギー吸収するのでメッシュ皿を採用。



《仕様概要》

モデル名 BFD-315

外寸 1200(長)×690(巾)×845(高)

⇒補足 巾：突起部含まず、高：キャスター含ず

容積：グロス 315 ℓ / ネット 185 ℓ

定格電力(入力) 750 W

定格電流 10.0 A

定格消費電力 0.5kW h/h

電気 100V 50/60 Hz

製品重量 102 Kgs

冷媒：R404a 封入量 520 g

BFD-315のセールスポイント

- ① - 40℃近い冷風で食品（以下「ワーク」）を急速凍結出来る。
- ② 短時間で凍結出来、ワークの細胞破壊を少なく出来る。
- ③ サクション(吸込)ファンなので「風圧でワークの外形を壊す」リスクが小さい。
- ④ 天井扉、ワーク投入時プレ冷却された庫内冷氣(熱エネルギー)のロスが少ない。
- ⑤ ワークを投入後に庫内温度を-40℃迄下げるのではなく、
- 40℃近い庫内にワークを投入して急速凍結をスタート出来る。
- ⑥ ワーク投入量が多くなると凍結の進行スピードが落ちるが(＝緩慢凍結になるが)、
一括投入ではなく〔手間は増えるが〕分割投入することで凍結スピードを一定に保てる

中国製品でも安心出来る訳は！

中国製 大丈夫？	●BFD-315は急速凍結に特化、しかも生産台数が多く（＝素材コストが安く） 製品のコスト競争力が有る。
単機能機 商用で使える ？	●ブラストチラー用途（+10℃以上）、ショックフリーザー用途（製品温度 -20℃前後迄下げる）とも冷凍能力が要、これは十分にカバーしている。 ●「目標温度に到達時に自動停止」に関しては“芯温センサー＋ブザーキット” オプション販売、芯温センサーで中心温度と冷却時間を把握できます。

M E M O
