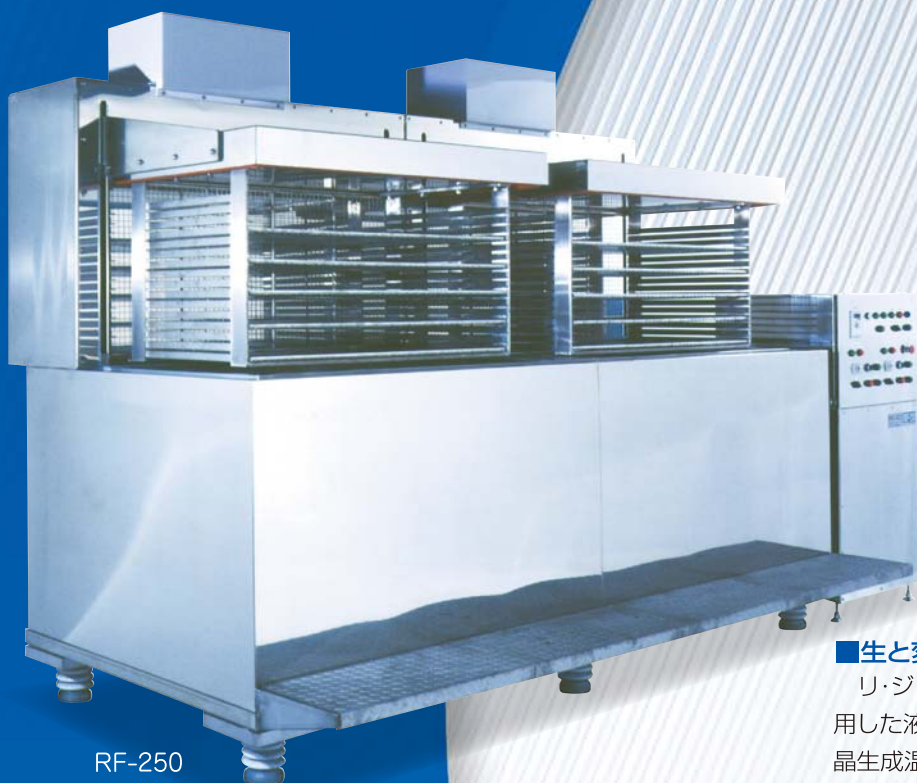


驚異のスピード凍結で品質劣化を抑え高品質を保持。
作業環境に応じた完全オーダーメイド対応の
アルコールブライン凍結機！！

液体凍結機

リキッドフリーザー

リ・ジョイスフリーザー



RF-250

高品質な凍結

凍結時の品質劣化を抑え
解凍しても「生」と変わらない
高品質を保持します。

加工時間の短縮

高い熱伝導率により
凍結時間が非常に短く
作業効率がアップします。

均一な商品提供

凍結ムラが生じにくいので
歩留まりアップに貢献します。

■生と変わらない品質と鮮度を維持

リ・ジョイスフリーザーはアルコールブラインを使用した液体凍結機で、凍結品質のカギとなる最大氷結晶生成温度帯の通過時間が極めて短い(従来の緩慢凍結の約1/5)のがその特長です。そのため、凍結時の細胞破壊を抑えることができ、ドリップのない高品質・高鮮度を維持した凍結が可能になります。

また、凍結槽内でアルコールブラインを強制的に攪拌することで、槽内のどの場所でも凍結ムラのない安定した品質を得ることができ、歩留まりの向上にも貢献します。さらに、短時間(約30~60分)で凍結を完了できるため加工時間の短縮にもつながります。

■リ・ジョイスフリーザーの効果的な導入ケース

原料を安く調達、高く売れる時期に販売したい。
繁忙期の注文にも対応出来る体制を作りたい。
旬の食材を時期をずらして提供したい。
特産加工品、生鮮品を、全国・海外展開したい。
添加物を控えたおいしい食品を提供したい。

■様々な食品を急速凍結

【肉類】牛肉、豚肉、鶏肉、内蔵肉
【魚介類】鯛、ふぐ、マグロ、あん肝、アワビ
【加工食品類】真空調理品各種、惣菜各種、厚焼き玉子、ローストビーフ、味付魚類 など



■凍結所要時間

製品厚み	牛肉	魚	豚・鶏肉
2cm	約10分	約10分	約8分
5cm	約35分	約30分	約25分
8cm	約50分	約45分	約40分
10cm	約70分	約60分	約60分

※実際に冷凍する食品の冷凍前温度や製品種類により変動します。



米田工機株式会社

凍結時の細胞破壊を抑えてドリップの流出もストップ!

■リ・ジョイスフリーザーと緩慢凍結との品質比較

冷凍時に食品へのダメージが大きい最大氷結晶生成温度帯を驚異的なスピードで通過させることで細胞破壊を防ぎ、解凍しても凍結前に近い状態へ戻ります。

牛 肉

鶏 肉

鶏肉の細胞比較

リ・ジョイス
フリーザー

細胞の破壊がない

緩慢凍結



細胞が破壊されている

■高電場を付与することで
さらに高鮮度・高品質に!!

オプション

リ・ジョイスフリーザーに高電場(特許取得)発生装置をプラスすれば、細胞の破壊を最小限に止めることができ、冷凍品質をさらに向上させることが可能になります。

ゆでたまごの凍結比較

リ・ジョイスフリーザー

-35℃エアブラスト



限りなく凍結前のゆでたまごに近い品質を保持。



ドリップが多量に流出してしまい白身が変質している。

国内特許登録番号：3639499号
中国特許登録番号：ZL01135334.1号

規模や用途に応じた完全オーダーメイド対応!

■お客様の立場にたった設計と豊富なオプション

お客様の規模や用途に応じ、2~250kg/h処理の装置をオーダーメイド対応で製作できます。また、作業環境に適したさまざまなオプション装置(電動リフターや専用台車など)も最適設計でご提案いたします。

■リ・ジョイスフリーザーのラインナップ



■安全で簡単な操作性

凍結作業は食材を専用の袋に入れ、減圧密閉しアルコールブラインに浸漬すれば完了。アルコールブラインに直接触れることもなく、商品の出し入れも安全に行うことができ作業効率をアップさせます。



■リ・ジョイスフリーザーの仕様

※改良により下記の仕様は予告なく変更することがあります。

仕様	処理能力	2kg/h	10kg/h	10kg/h	50kg/h	100kg/h	200kg/h	250kg/h
型式		RF-2	RF-10	RF-10L (昇降装置付)	RF-50	RF-100	RF-200	RF-250
アルコール量		55ℓ	190ℓ	190ℓ	670ℓ	1,700ℓ	2,300ℓ	3,600ℓ
冷凍機容量		600w スクロールmini	2.2kw(3HP) スクロールmini	2.2kw(3HP) スクロールmini	7.4kw(10HP) スクロール	15kw(20HP) スクロール	22kw(30HP) RSU-R2段	37kw(50HP) RSU-R2段
攪拌器容量		0.2w × 1	0.4kw × 1	0.4kw × 1	1.5kw × 1	0.75kw × 2	1.5kw × 2	2.2kw × 2
総容量		1φ×100v/0.8kw 10A	3φ×200v/2.6kw 20A	3φ×200v/2.6kw 20A	3φ×200v/9.0kw 50A	3φ×200v/16.5kw 75A	3φ×200v/25kw 125A	3φ×200v/43kw 150A
外形寸法		700×620×1,200	1,260×820×1,265	1,280×965×1,750	2,270×1,200×1,760	2,980(+650)×1,350×2,440	3,800×1,650×2,400	4,860(+700)×1,580×2,400
本体製品重量		160kg	310kg	445kg	1,500kg	1,600kg	3,100kg	3,600kg
冷凍機寸法		本体に組込	本体に組込	本体に組込	950×750×1,645	1,910×750×1,645	2,880×770×2,150	1,900×2,350×2,650
冷凍機重量		本体に組込	本体に組込	本体に組込	250kg	550kg	1,150kg	2,200kg

●外形寸法、冷凍機寸法はW(幅)×D(奥行き)×H(高さ)で、単位はmmです。

●RF-20以上の機種は操作盤が別置となります。

●上記の仕様は目安であり、凍結する商品の種類や大きさによりお客様ごとに最適設計をご提案いたします。

お問い合わせは...



米田工機株式会社



本 社：〒651-2228 神戸市西区見津が丘1丁目3-1
TEL.078-994-2900 FAX.078-994-2903
横浜営業所：〒243-0432 神奈川県海老名市中央3-3-32
グランドール海老名 301号
TEL.046-259-9662 FAX.046-259-9663
URL <http://www.yoneda-kohki-group.co.jp/> E-mail info@yoneda-kohki-group.co.jp