

当社急速冷凍設備について

2024年2月

北海道フーズプランニング株式会社

1. 液体凍結機 超高速凍結機 ZERO-03



ZERO-03超高速凍結機は超低温の液体に商品を漬け込む事で凍結する液体凍結機になります。吸熱と排熱を効率的に行える仕組みに特許技術を掛け合わせる事により、従来の液冷タイプに比べて熱交換効率が4倍と飛躍的に高くなり、凍結ムラや解凍後の再現性、味の再現性、生産性の向上、同業他社に比べ費用対効果を高めるだけでなく高品質の冷凍食品を生産できる事で、消費者への満足度も高めます。

凍結処理能力 最大200Kg/h (33.3Kg/10min)

北斗工場内設置台数：2台

特許取得の最新凍結技術が用いられており、通常空冷式凍結機と比べて8倍のスピードで凍結が完了します。凍結スピードが速ければ速いほど解凍時の再現性高くなり、凍結による品質低下を最小限に抑えることが可能です。

2. 特殊冷凍

アートロックフリーザー ARTLOCK3.0 6HP (R)



従来の空冷タイプの急速冷凍は「強い冷機を1つの方向から当てる」というのが主流でしたが、これでは局所的に冷やされることによる品質へのマイナスの影響た、置く場所による温度差など冷凍品質におけるばらつきが大きな課題でした。ARTLOCKのマイクロウインドシステムでは、熱工学の観点から構造設計を一新。微細な特殊気流を発生させる特殊機構により、食品から熱を奪う効率を最大限に高めながら、食品へのダメージを最小限に抑えています。乾燥、酸化、変色などの品質劣化を防ぐ特殊冷凍を実現しています。

北斗工場内設置予定台数：1台
※2024.6月末予定

少量からの急速冷凍～保管いたします。

- ▶ 商品に合った設備を使用し、最適の冷凍温度、時間を調整し最高の状態で急速冷凍します。
- ▶ 保管については、少量であれば弊社冷凍庫にて、大量であれば近隣の冷凍倉庫にて適切に保管します。

お問い合わせ先

北海道フーズプランニング株式会社 担当：笹谷、三浦

本社 〒041-0811 北海道函館市富岡町2-4-21

工場 〒049-0111 北海道北斗市七重浜8-12-10

E-Mail hokkaidofoodsplanning@gmail.com