

小型機

RF-1



RF-2



RF-10L



RF-80・100



中型機

RF-30



RF-50



お客様の立場に立った
完全オーダーメイド対応と豊富なオプション

作業環境に適した様々なオプション装置も
最適設計でご提案致します。



(リ・ジョイスフリーザー
専用ページ)



(RF-1 紹介ページ)

■リ・ジョイスフリーザーの仕様

| 仕様 | 処理能力 | 1.5kg/h | 3kg/h | 10kg/h | 30kg/h | 50kg/h | 80kg/h | 100kg/h |
|--------------------|------|---------------|---------------|-----------------|-----------------------|-----------------------|-----------------------|-----------------------|
| 型式 | | RF-1 | RF-2 | RF-10L | RF-30 | RF-50 | RF-80 | RF-100 |
| アルコール量 | | 37L | 60L | 180L | 540L | 700L | 1,500L | 1,500L |
| 冷凍機出力(kW) | | 0.4 | 0.6 | 2.2 | 4.5 | 7.5 | 11 | 15 |
| 攪拌モーター(kW) | | 0.09×1 | 0.2×1 | 0.2×2 | 0.75 | 0.75 | 1.5 | 1.5 |
| 総電容量 | | 1φ100V/0.6kW | 1φ100V/0.9kW | 3φ200V/2.6kW | 3φ200V/5.4kW | 3φ200V/8.5kW | 3φ200V/13kW | 3φ200V/17kW |
| 外形寸法 W×D×H(mm) | | 620×510×1,135 | 720×580×1,155 | 1,330×825×1,770 | 1,700+305×1,130×1,800 | 2,270+300×1,136×1,753 | 2,976+350×1,350×2,400 | 2,976+350×1,350×2,400 |
| 本体製品重量(kg) | | 80 | 140 | 410 | 700 | 900 | 1,600 | 1,600 |
| 冷凍機寸法 W×D×H(mm) | | 本体に組込 | 本体に組込 | 本体に組込 | 1,150×420×1,550 | 1,220×734×1,970 | 1,220×734×1,970 | 1,750×734×1,970 |
| 冷凍機重量(kg) | | 本体に組込 | 本体に組込 | 本体に組込 | 160 | 306 | 306 | 502 |

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

※改良により上記の仕様は予告なく変更することがあります。

リ・ジョイスフリーザー

REJOICE FREEZER



お問い合わせは...

Y Koki 米田工機株式会社

本社所在地 / 〒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 / 〒177-0052 東京都練馬区関町東1-27-7 第1岩瀬ビル1階

TEL.03-5903-7555

URL: <http://www.yoneda-kohki-group.co.jp> E-mail: info@yoneda-kohki-group.co.jp



リジョイスフリーザー

REJOICE FREEZER

**-35℃のスピード凍結で品質劣化を抑え高品質を保持。
食品・水産・加工品の悩みを解決します。**

高品質な凍結

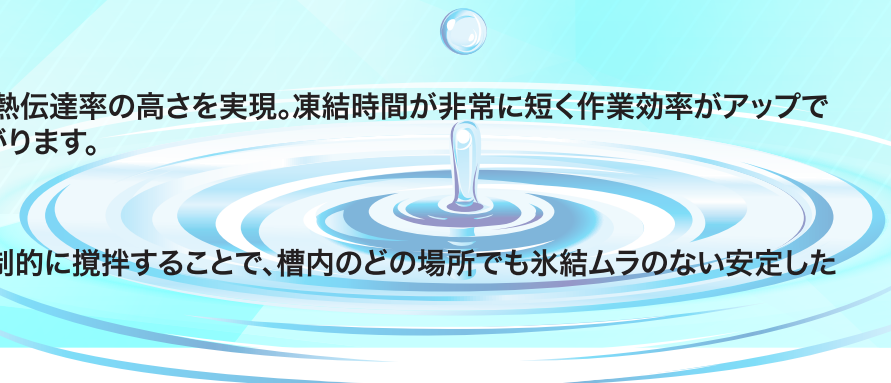
凍結時の品質劣化を抑え、解凍しても食品の旨み成分(ドリップ)を逃がさず、凍結前と変わらない状態を保持します。

加工時間の短縮

液体を使用する事により、約20倍の熱伝達率の高さを実現。凍結時間が非常に短く作業効率がアップできるため、加工時間の短縮にもつながります。

均一な商品提供

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氷結ムラのない安定した品質を得ることができます。



液体凍結とは

-35℃に冷却されたアルコールを攪拌している槽の中に、食品を浸漬して急速に凍結します。

液体がまんべんなく均等に当たるため、凍結ムラがおきません。また、高い熱伝達率により急速に凍結する事で、氷結晶が小さくなり細胞の破壊を抑えた凍結ができます。リジョイスフリーザーでは、凍結速度が非常に速い為、凍結商品の表面が白濁して見えますが、解凍するとその白濁は消えて、凍結前の状態に戻ります。

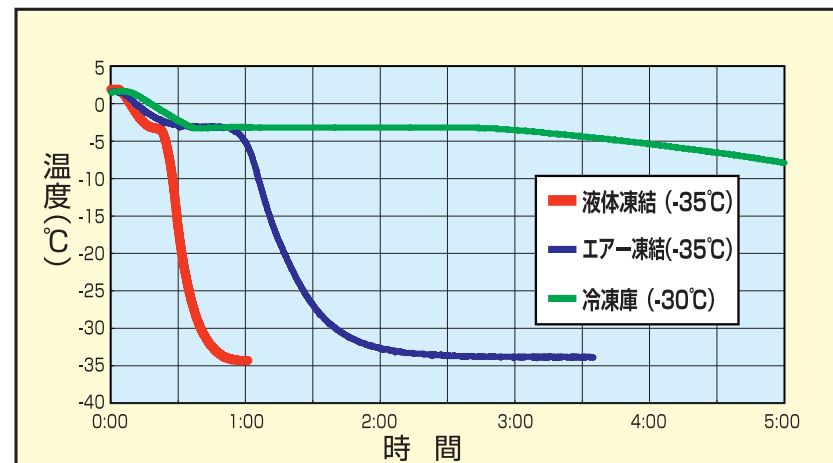
液体凍結後



解凍後



■凍結時間比較グラフ ※サンプル/ソーセージ 形状φ50×150 重量274g



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。

液体と気体を比べた場合の熱の伝わり方

液体凍結 / 液体を媒体とする凍結
エア凍結 / 空気を媒体とする凍結



| 液体凍結 | | エア凍結 | |
|---------|-----|---------|-----|
| 凍結後 | 解凍後 | 凍結後 | 解凍後 |
| 牛肉 | | 牛肉 | |
| 鶏肉 | | 鶏肉 | |
| 白身魚 | | 白身魚 | |

リジョイスフリーザーの実用例

