

NEW

液状食品連続冷却装置

RAPID COOL-ACE®

ラピッドクールエース

液状食品連続冷却装置ラピッドクールエースは、麺つゆ・スープ・ソース類など高温加熱された液状食品を簡単に短時間で冷却するために開発された装置です。コンパクトな装置のため工場内の移動も容易で少量多品種ロット製品の冷却に最適です。

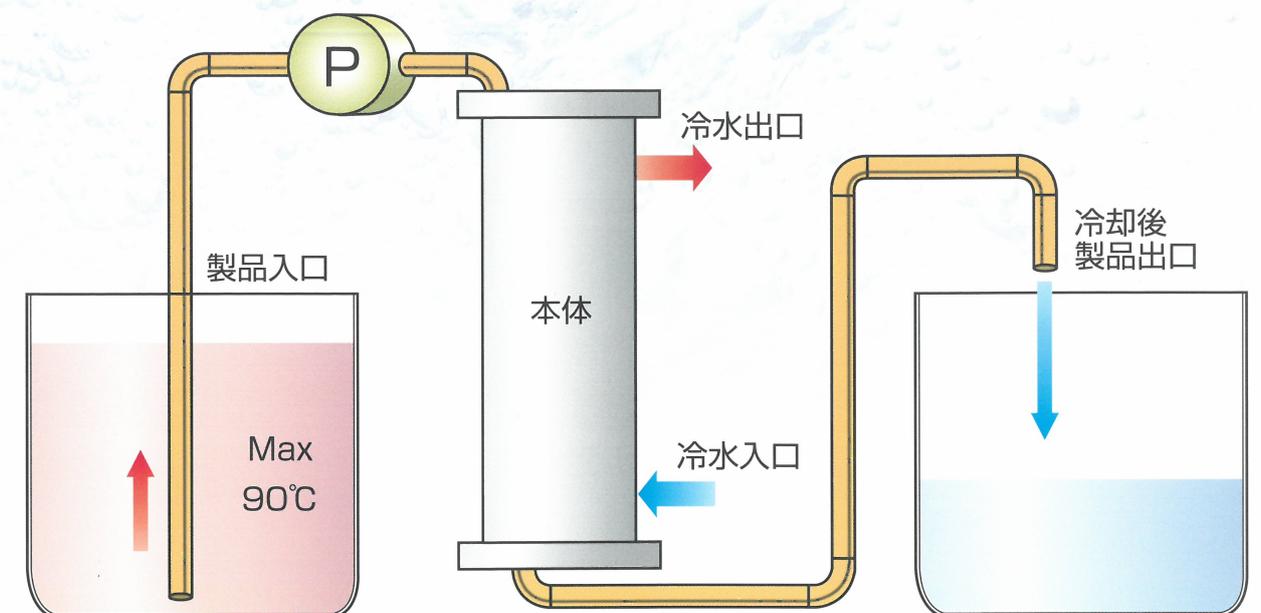
● 特長

- コンパクトで冷却効率が高く、処理能力が高い。
- 高効率ポンプにより歩留まりが良い。(小型ロータリーポンプ採用)
- 可搬式で軽量の為、取扱いが容易。
- 加工製品の範囲が広い。
- サニタリー性が良い。
- 操作は簡単。(押しボタン式操作盤付)
- 製品取り出しが容易。



RAPID COOL-ACE[®] 液状食品連続冷却装置

● フローシート



● 仕様

装置寸法	W780×D900×H1,550
配管	サニタリー配管（特殊配管使用）SUS 304
ポンプ	ロータリーポンプ（分解洗浄可）
処理流量	10L/min ~ Max 30L/min インバーター制御付き
冷却終了温度	40℃ 初期製品温度90℃ 処理速度25L/min 冷却水温度18℃（水道水）20L/minの場合

● 性能 (実施例)

製品温度	90℃→40℃（冷却水温度 18℃、20 L/min）1パス 90℃→29℃（チラー水使用 2℃、22 L/min）1パス
------	--

実用テスト機を常備しております。確認試験にご利用できますのでお申し付けください。

日鉄ステンレス加工株式会社 ニッセン事業部

〒447-0853
愛知県碧南市浜町1番地
TEL(0566)48-3330 FAX(0566)48-3433
ホームページ：www.kako.stainless.nipponsteel.com