

瞬間凍結機

ATB Series



※（地独）鳥取県産業技術センターと共同開発。特許出願中（2020-201000）

特長

凍結槽と解凍槽を一台にしました。液体を-30℃で冷却し凍結することで鮮度を維持したまま長期保存を可能にします。

強力な攪拌ファンにより凍結時間を短縮し、氷結晶の成長を最小限に抑えることで食品にダメージを与えず高品質な凍結を実現します。

アルコールの他に引火点を有しないプロピレングリコールも御利用できます。

仕様

※下表は一例です。カスタマイズが可能。槽容積3000Lクラスも製作可能。

型式	二槽式（凍結槽＋解凍槽）	一槽式（凍結槽のみ）
冷却性能	凍結槽-20～-30℃ 解凍槽0～10℃	凍結槽-20～-30℃
槽容積（L）	87L×2槽	61L
内寸法（mm）	500×500×350×2槽	500×350×350
外寸法（mm）	1240×660×915(モータ含まず)	635×620×835(モータ含まず)
重量（kg）		
消費電力（W）		
冷媒	特殊混合冷媒（HFC）	
電源	三相AC200V(50/60Hz)	



Active Device Development
株式会社 エイディーディー



Try-Angle
株式会社 トライアングル