

冷えすぎず凍らない「海水シャーベット氷」リキッドスノー とりたての新鮮さをそのままお届け

生鮮物を理想的な温度で長時間保存することができます。



リキッドスノー設置



■海水シャーベット氷製造システム「リキッドスノー」

所定の塩分濃度になるように海水と清水（上水）をタンクに供給後、タンク内の原料海水を製氷機へ循環させることにより海水シャーベット氷を製造します。

海水シャーベット氷とは
海水を凍結点以下まで冷却して製造されるシャーベット状の氷が、海水シャーベット氷です。



脱水氷

■海水シャーベット氷のメリット

- **マイナス温度（-1.5~-3℃）による冷却**
マイナス温度のため短時間に活け締めし、鮮度を保ちます。
- **細かい氷粒径（0.1~0.2mm程度）、脱水氷は粉雪状**
魚を柔らかく包み込み、傷つけず、ムラなく冷却します。
- **シャーベット状で、高い流動性**
シャーベット状で流動性が高くポンプ圧送が可能です。
- **魚体への水分浸入なし**
真水氷のような浸透圧による魚への水分浸入はありません。

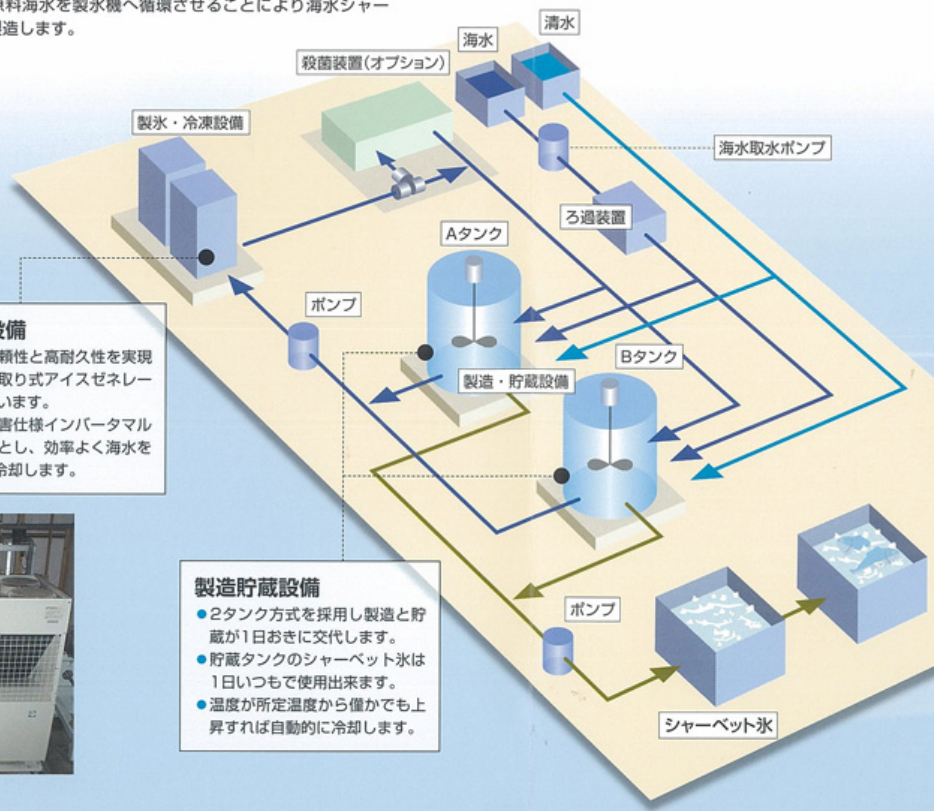
製氷・冷凍設備

- 製氷機は高信頼性と高耐久性を実現した回転掻き取り式アイスゼネレータを採用しています。
- 冷凍機は耐塩害仕様インバータマルチ一体空冷式とし、効率よく海水を0℃以下まで冷却します。



製造貯蔵設備

- 2タンク方式を採用し製造と貯蔵が1日おきに交代します。
- 貯蔵タンクのシャーベット氷は1日いつでも使用出来ます。
- 温度が所定温度から僅かでも上昇すれば自動的に冷却します。



海水シャーベット氷製造システム リキッドスノーの特徴

- 1 海水から直接製造
シンプルなシステム構成です**
海水から直接海水シャーベット氷を製造するため、シンプルなシステム構成を実現しました。
- 2 当日の使用量にあわせ
製造量を調整できます**
当日の製造量はタンク容量の100~50%の範囲で10%毎に選択可能です。
- 3 魚種に合わせた運転モード
(温度調整)を選ぶことができます**
【その他魚モード】では、初期塩分濃度を2.1%前後とし、海水シャーベット氷温度-1.5~-2℃、シャーベット氷濃度30%まで対応可能です。魚体が冷えすぎず弊害もなく、効率のよい活け締めが可能です。
【マグロモード】では、そのままの海水塩分3.4%で-3℃の海水シャーベット氷を製造します。
- 4 国産アイスゼネレータで
迅速にメンテナンスが可能です**
アイスゼネレータを含め機器は全て国産で、高い信頼性・耐久性を実現しました。全て国産のため早急なメンテナンスにも対応可能です。
- 5 情報通信システムとの
高度な連携が可能です**
お客様に合わせた自動課金システム、遠隔監視など情報通信システムとの連携が可能です。



「リキッドスノー」はいろいろな食品の鮮度を保ちます。

- 魚の活き締め（マグロ、アジ、サバ、ブリ、いわし、秋刀魚、キビナゴ、えびかに等）
- 魚の保存・輸送（脱水氷の使用）
- 水産加工用
- その他野菜、食肉、麺加工用

付帯設備

- お客様のご要望にあった排出ポンプにより海水シャーベット氷を供給します。
- オプションにより紫外線殺菌等の殺菌設備も設置可能です。

