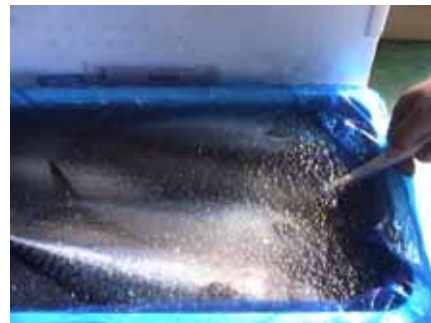


新発売！ 塩水氷製造装置 (平成24年10月 特許取得！！)



塩水氷製造装置 本体



微細氷の状態



微細氷の状態

長崎マリンサービス株式会社はこの度、市販の砕氷氷を使用する業界初の**低コスト塩水氷製造装置**を開発し全国に向けて販売を展開することとなりました。八戸市のエムエス工業株式会社と水産加工会社が共同開発したもので、市販の砕氷氷と塩水を混合、攪拌する事で**塩水シャーベット氷**を生成する装置です。

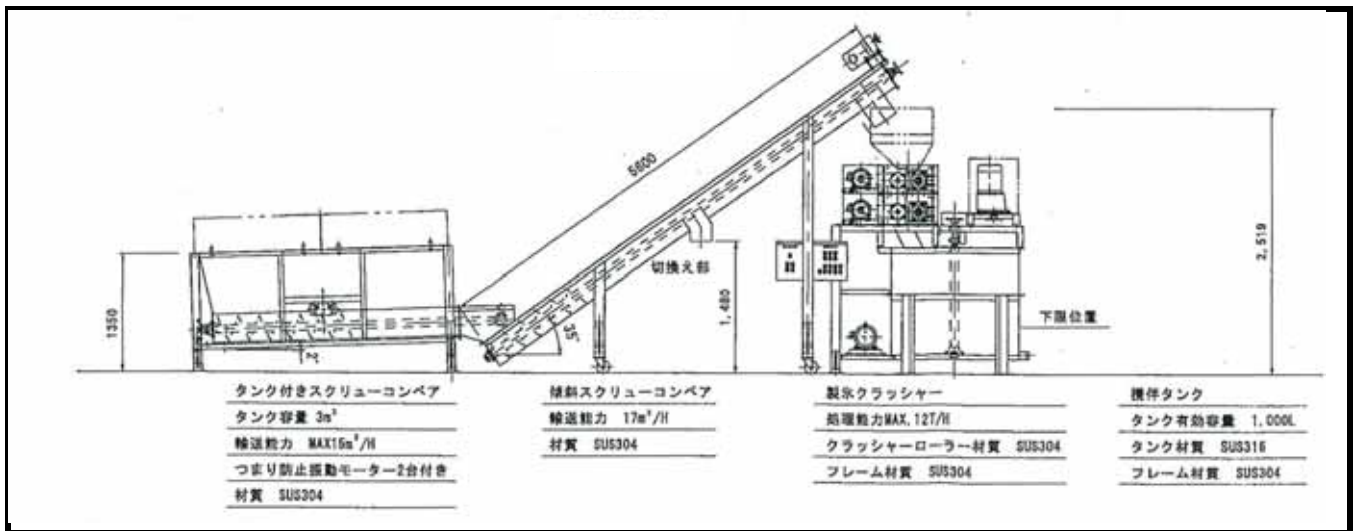
(塩水氷製造装置の特徴)

- 1、手動操作で塩分濃度と氷の濃度を対象物に合わせて調整できる。
- 2、ローラー回転数の調整で**粒の大きさを調整**することにより、対象物に適した冷やしこみができる。
- 3、時間当たりのシャーベット氷の**製造能力は10～12トン可能**。
- 4、従来のシャーベット氷製造装置に比べ**低価格**で、**メンテナンスが容易**。

(シャーベット氷の特徴)

- 1、氷の粒が小さく、表面積が大きいので、氷の熱交換のスピードが上がり、対象物を急速に冷やし**鮮度維持がアップ**します。冷凍する場合は**冷凍時間が短縮**し経済的にも向上します。
- 2、長い間マイナス温度を保持し、鮮度を保ちます。粒の小さい氷で包み込む為、対象物を**傷つけにくく急速に冷やします**。
- 3、シャーベット氷は**適度な塩分濃度に調整**できる為、浸透圧による**魚体の劣化を防ぎます**。

九州、沖縄で道東の生鮮サンマが食べられるようになったのもシャーベット氷の普及によるもので、八戸市の水産加工場では3台の塩水氷製造装置が稼働しています。



概略仕様： システムの設定により変動します。
 処理能力： 最大12トン/時
 電源： AC200V三相
 消費電力： クラッシャー部(2段) 14.8kW (可変速 オプション)
 攪拌モーター 3.7kW (可変速 オプション)
 循環ポンプ 3.7kW
 その他オプション 供給コンベア等取り揃えています。

製造元： エムエス工業株式会社
 〒039-2246
 青森県八戸市桔梗野工業団地2丁目8番15号
 電話：0178-28-8141 FAX:0178-28-8287

総販売元： 長崎マリンサービス株式会社
 〒851-2211
 長崎市京泊2丁目8番6号
 電話：095-814-1263 FAX:095-814-1229
 担当：営業部 営業課 猪股・西村