

# 超小型の海水フレーク製氷機が誕生!



カキむき身の  
鮮度保持に!

## 省スペース

製氷機本体がコンパクトなので、様々な場所に設置可能です。

## 低コスト

海水シャーベット製氷機に比べ、導入コストが大幅に下がります。

## 高スピード

運転開始後、すぐに氷ができ始めるので便利です。

## 海水フレークアイスは魚介類の保存に最適な薄く柔らかい氷です。

海水フレーク製氷機は水を瞬時に凍らせるため、原料である海水そのままの濃度で氷となり、塩分はもちろん海水に含まれている多くのミネラル分もそのまま封じ込めることができます。

清水の量を調整することにより、100%海水氷から様々な濃度の氷を製造することが可能です。

こうしてできた氷は通常の清水氷に比べ温度が低く、パーシャルフリージング温度帯を長く保つことができます。この温度帯は低温貯蔵の最適温度と考えられ、多くの魚介類において最良の品質保持方法となっています。



## 海水フレークアイスの特徴

細かい

細かい氷なので、表面積が大きく急速冷却が可能です。

軽い

薄くて軽い氷なので、持ち運びに便利。いろんな場所で使えます。

柔らかい

柔らかく砕けやすい氷なので、カキや魚を傷つけません。

いろんな場面でご利用いただけます。



打ち子さんのバケツに



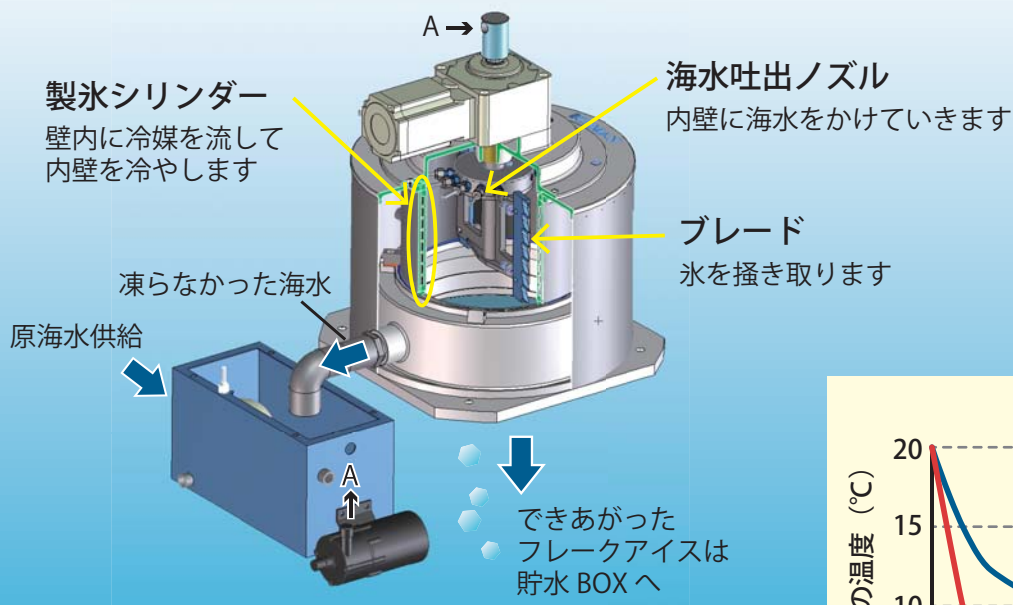
カキの洗浄ラインで



出荷容器に

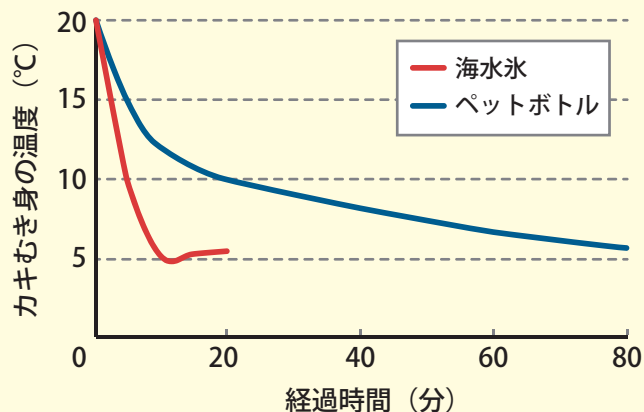


海水と混ぜて簡易シャーベットとして



## 海水フレーク製氷機の内部構造図と製氷イメージ

**圧倒的な冷却速度!**



冷却方法の違いによるカキむき身の温度変化

気温 15°Cにおいて、カキむき身（初期品温 20°C）10kg に対し、それぞれ海水氷（クラッシュアイス）2kg、ペットボトル（500ml）5本を入れ、5分毎に掻き混ぜた場合の測定データから推定したものです。

広島かき協議会「かきの品質管理マニュアル」より引用

## 仕様

型 式	WB-035S
製氷能力	350kg/D
外形寸法	W800×D700×H1410mm *1
重 量	55kg *2
冷凍機出力	1.5kW
電 源	200V/220V-3φ 50/60Hz 30A 以上
使 用 水	海水、清水
標準設置	屋内仕様

\*1 最小寸法です。お好みの貯水能力に合わせて架台を製作いたします。別途、制御盤と冷凍機（屋外設置可）を設置する必要があります。

\*2 乾燥重量です。

大型の海水フレーク製氷機（製氷量 1ton/D～）や海水シャーベット装置（シャーベット生成量 9ton/D～）もお取り扱いしております。お気軽にお問い合わせください。



アイスマン販売代理店

株式会社 広島ヤンマ-商事

〒734-0012 広島市南区元宇品町41-25  
TEL 082(253)1151 FAX 082(253)1154  
URL <http://www.hiroshima-yanmar.co.jp/>