

漬け上がりが違います!!

調味液循環恒温機

高効率!!



▲オールステンレス仕様
※熱交換部にはチタンパイプを採用!

はやい!!

漬込み時間の短縮がはかれます!

きれい!!

一粒一粒、ムラなく漬け上がります!

おいしい!!

調味液が良くしみ込み、おいしく漬け上がります!

現場の声

- ・漬込み時間が短縮できるため急な出荷に対応できるようになりました。<K総合食品(株)調味担当者様>
- ・ムラ無く着色できるため、原材料のロスが少なくなりました。<I商店(株)漬込み担当者様>
- ・添加物が結晶化しにくくなりクレーム件数が少なくなりました。<K食品(株)品質管理課長様>
- ・冬の気温が低いとき、漬込日数を短縮できるようになりました。<K食品(株)工場長様>
- ・他社の機械を使用していましたが、これは操作が簡単だし、錆びに強くて丈夫だね。<N梅干(株)調味室長様>



▲使用前



▲使用后

◀使用前には添加物が結晶として残ったまま。使用後は調味液に良く溶け、しみ込むため、結晶化がほとんどありません。また、均一な色に漬け上がります。



▲工場内での設置状況。調味漬け込みタンクの回転率が良くなり、設備の効率化が図ることができます。

※このカタログの記載内容は2012年4月25日現在のものです。
※本カタログ記載の仕様・価格等は断りなく改正・改訂することがあります。ご了承ください。

仕様概要

- 電気容量：3相 200V ●消費電力：2.47kw ●液循環量：30L/min
- 加熱防止：75℃ ●外形寸法：360W×670H×360D

価格・付属品

- 高効率調味液循環恒温機：本体¥620,000(税別)
- 標準付属品：電源ケーブル3m、循環ホース3m×2、循環パイプ×2

※上記付属品は別途料金にて現地状況に合わせて製作いたします。また、商品の価格には、輸送費、設置費等は含まれておりません。

有限会社
泰洋電機

本社：〒645-0001 和歌山県日高郡みなべ町東吉田78-3 TEL.0739-72-3636 FAX.0739-72-5408
ホームページ：<http://taiyodenki.biz/> E-mail: info@taiyodenki.biz

●電気・管・消防・空調設備・各種制御盤・機械装置設計・製作・施工・保守まで安心のサポート!●