

Point 3

低ランニングコスト

Point 2

メンテナンスフリー

Point 1

業界初の
過冷却完全制御

とれたてを、そのままに。

スーパーアイス

均一で細かい氷が魚を優しく包む — 未体験の手触り 次世代の高鮮度へ —

SIS[®]-HFの特長とメリット

スーパーアイスシステム/SIS[®]-HFは、従来のシャーベット氷の特長

“魚体を傷つけない” “急速かつ均一に冷却する” “鮮度を長時間維持する”

“塩分濃度の調整で多種魚に適した温度が得られる” に加え、以下のメリットを提供します。



Point① 業界初の過冷却完全制御

空調で培った製氷技術で今までになかった氷を提供します。

- ・直径0.05mm。従来方式よりキメ細かな氷。滑らかな手触り。
- ・IPF(氷含有率)50%の製氷と供給を実現。
- ・塩分濃度0%から製氷可能。



Point② メンテナンスフリー

SIS[®]-HFの製氷部は、メンテナンスフリーです。

- ・製氷部は機械式可動部がないため、消耗部品の交換が不要です。
- ・構成品はすべて汎用品なので、万一のトラブルにも安心です。



Point③ 低ランニングコスト

さらに、SIS[®]-HFは、お客様のランニングコスト低減にも貢献します。
・製氷時の冷却温度が約-5℃と高いので、冷凍機の省エネを実現します。

★ 過冷却現象とは？

水を冷却していくと0℃(凍結温度)で水になると言われていますが、凍結温度に下がった時点ですぐには氷になりません。「過冷却現象」とは、水が凍結温度以下になっても凍っていない状態でのことです。この状態は非常に不安定で、通常では、いつ・どこで氷に変化するか予測できません。スーパーアイスシステムでは、この不安定な過冷却現象と氷に変化する場所を完全制御して製氷します。



★5トン貯水タンクユニットの概観

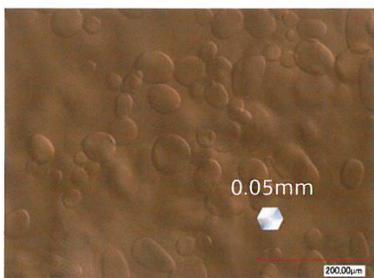


図-1 直径0.05mmの氷結晶粒写真



図-2 シャーベットアイス使用例



★10トン貯水タンクユニットの概観

問い合わせ先
高砂熱学工業株式会社

www.tte-net.com

環境ソリューション事業推進部 SIS事業部

〒160-0022 東京都新宿区新宿6-27-30 新宿イーストサイドスクエア12F

TEL 03-6369-8254 FAX 03-6369-9104