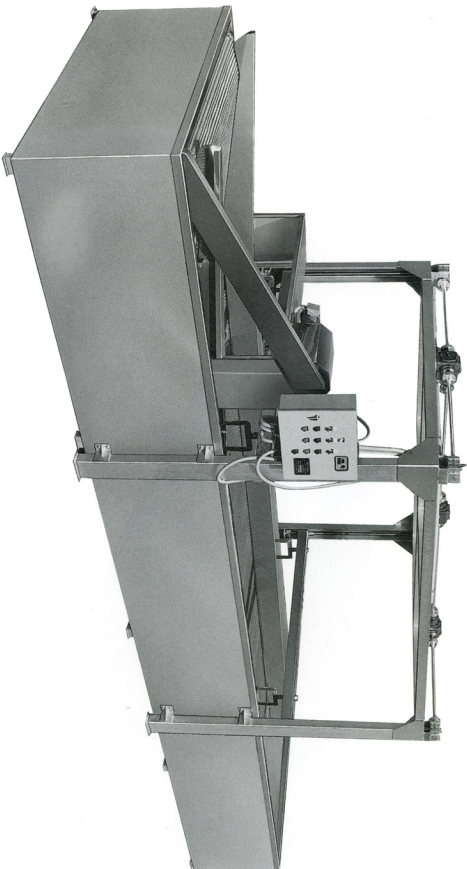


# 清流

## 〈ホットパック冷却水槽〉

冷却廃水を出さない節水・衛生的な省力機械です。



### ネットコンベア 浮上型

◎大量生産の場合はネットコンベア方式を御採用下さい。

包装機から、コンベアより自動的に冷却水槽に入り水中ネットコンベアより出口まで約50分間で冷却された豆腐が浮上して出口に出て来ます

◎冷却水交換時の洗浄の為ネットコンベアを浮上させる事が出来ません。

### 本機の特長

- ①すぐれた急速冷却が本機の生命です。常時水温0℃～1℃です。
- ②谷川の清流のごとく冷却水槽内に水流を作り、水槽内をくまなく循環するので結氷等はありません。
- ③約5分で芯温を3℃まで冷却し、雑菌の繁殖を停止させます。
- ④冷却廃水の節約に貢献包装豆腐冷却の為、水のごれもなく、1週間を目安に冷却水の交換を行います。
- ⑤冷凍機は水冷・空冷、お好みの機種を取致します。

ネットコンベア巾	全巾	水槽内巾	水槽内寸長	水槽内寸深	能力300馬力	冷凍機	冷却温度30度	冷却時間
1,800%	2,100%	2,000%	8,000%	800%	3,000丁	30HP		
1,700%	2,000%	1,900%	8,000%		2,800丁	30HP		
1,800%	1,900%	1,800%	8,000%	800%	2,500丁	25HP	45℃～3℃	50分
1,400%	1,700%	1,600%	7,000%		2,000丁	20HP		
1,200%	1,500%	1,400%	7,000%		1,800丁	17.5HP		

# 清流

〈ホットパツク冷却水槽〉

冷却廃水を出さない節水・衛生的な省力機械です。

カゴ移動方式(浮上リフター付)



小量生産又は工場スベースの少ない場合冷却水槽を深く利用してステンレスのカゴに一定量(約150丁)の包装豆腐を入れ入口より出口まで約50分間で移動させ出口でカゴをリフターに乗せて浮上させ豆腐を取り出します。貴社生産量、スベース等計算の上、馬力数など設定させていただきます。冷凍機は水冷・空冷、お好みの機種を取付致します。

特約店

 **北川製油所機械部**

富山県射水郡小杉町戸破1007番

☎(0766)56-1151 FAX(0766)56-2708