



冷却ハウス COOLING HOUSE

加熱工程後の冷却効率アップに

☆ 冷蔵庫設備の軽減に効果あり

☆ 冷風とミスト機能で、すばやく冷却し

製品歩留も向上、加熱後冷却のウイナーのシワの軽減に効果大。

※ 冷風は冷風冷却機能です。

※ ミストは、ミスト(冷水)冷却機能です。

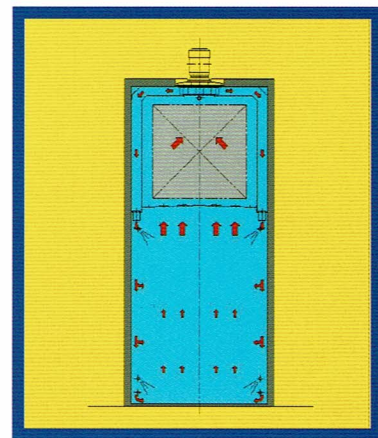
☆ 冷却温度は、中心温度で10℃以下可能！

☆ 冷却ハウス内洗浄装置付。

システム洗浄で、抜群の衛生管理が可能！



冷却テスト風景



冷風攪拌イメージ

冷却ハウス導入のメリット

1. スピーディーに冷却するために、冷蔵庫スペースが小さくなります。
2. 当日仕上がるので、当日出荷が可能になります。
3. バッチ毎に洗浄・殺菌が行えるので常に清潔です。特に蒸気による殺菌は効果的です。
4. 従来の冷蔵庫冷却と違い、一時的な冷蔵庫温度上昇がなく安全です。
5. 冷却工程中、ミスト等の水冷も併用するので、低コストになります。



—食肉業界をリードする—

花木工業株式会社

本社 〒110-0016 東京都台東区台東 4-20-5 TEL03(3834)1561 FAX03(3834)2185
大阪営業所 〒532-0011 大阪市淀川区西中島 5-14-22 TEL06(6885)6361 FAX06(6885)6397
リクルート新大阪ビル 9F
つくば技術センター 〒306-0600 茨城県坂東市大字馬立字中の台1272-5 TEL0297(36)0722 FAX0297(36)1575