

特許申請中

# 塩水氷製造装置



## 低コスト塩水氷製造装置

青森県八戸市のエムエス工業(株)と水産加工会社が共同開発(特許申請中)致しました。  
市販の砕氷と塩水を混合・攪拌することで「塩水シャーベット氷」を生成します。  
九州・沖縄で道東の生鮮サンマが食べられるようになったのもシャーベット氷の普及によるもので、  
八戸市の水産加工場では3台の塩水氷製造装置が稼動しています。  
現在、船舶用を開発中で6月くらいのご案内予定です。

### 【 塩水氷製造装置の特長 】

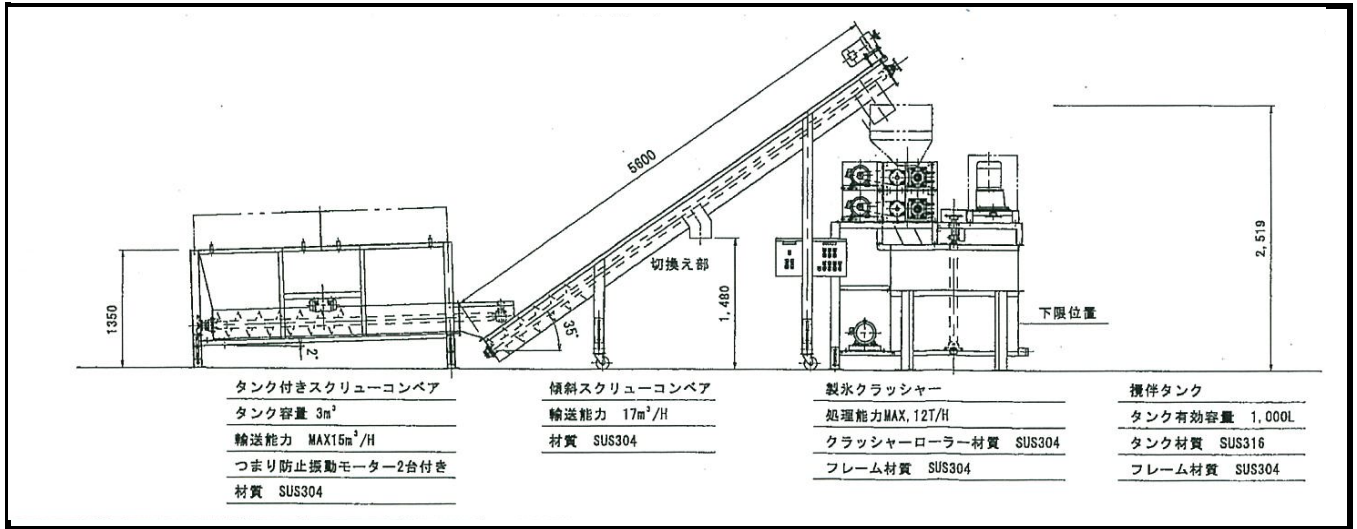
1. 魚の種類に適した冷やし方ができます。
  - ・手動操作で塩分濃度が調整可能
  - ・ローラー回転数の調整で氷の粒の大きさが調整可能
2. 1時間当たり最大12トン製造可能です。
3. 従来のシャーベット氷製造装置に比べ低価格で、メンテナンスが容易です。

### 【 シャーベット氷の特長 】

1. 氷の粒が小さく、表面積が大きいので、氷の熱交換のスピードが上がり、魚体を急速に冷やし鮮度維持がアップします。冷凍する場合は冷凍時間が短縮し経済的です。
2. 長い間マイナス温度を保持し、鮮度を保ちます。  
粒の小さい氷で包み込む為、魚体を傷つけにくく急速に冷やします。
3. シャーベット氷は適度な塩分濃度に調整できる為、浸透圧による魚体の劣化を防ぎます。



微細氷の状態



概略仕様： システムの設定により変動します。

処理能力： 最大12トン/時

電源： AC200V三相

消費電力： クラッシャー部(2段) 14.8kW (可変速 オプション)

攪拌モーター 3.7kW (可変速 オプション)

循環ポンプ 3.7kW

その他オプション 供給コンベア等取り揃えています。

<製造元>

エムエス工業株式会社

〒039-2246

青森県八戸市桔梗野工業団地2丁目8番15号

電話:0178-28-8141 FAX:0178-28-8287

<総販売元>

長崎マリンサービス株式会社

〒851-2211

長崎県長崎市京泊2丁目8番6号

電話:095-814-1263 FAX:095-814-1229

担当:営業部 営業課 猪股・西村



塩水氷製造装置デモ機