

弘前工業研究所所有装置

名称	急速凍結装置	メーカー	フクシマガリレイ	型式	QXF-006SFLT2	取得	R2
概要	食材の急速冷却・凍結、加熱調理品の粗熱取りに使用する装置です。						
応用事例	<ul style="list-style-type: none"> 冷風による急速凍結 プログラム運転によるステップ冷却 						
主な仕様	<ul style="list-style-type: none"> 庫内温度は-40℃まで1℃単位で設定可能 最大9ステップのプログラム運転が可能 						
処理量	<p>最大で、1/1サイズのホテルパン（深さ65mm）を6枚セット可能</p> <p>（所有するホテルパン）</p> <ul style="list-style-type: none"> 1/1サイズ、深さ20mm×6枚 1/1サイズ、深さ25mm×6枚 1/1サイズ、深さ65mm×6枚 1/1サイズ、穴あき、深さ65mm×6枚 <p>※スチームコンベクションオーブン（SSCX-06D）と共用</p>						
使用料 手数料	—						
<p>お問い合わせ 弘前工業研究所 技術支援部</p> <p>TEL: 0172-55-6740, FAX: 0172-55-6745 e-mail: kou_hirosaki@aomori-itc.or.jp</p> <p>○本装置は新型コロナウイルス感染症対応地方創生臨時交付金により導入しました。</p>							