



MIC

# MICPLANT CO., Ltd.

## フィードバック急速冷却機

Feedback rapid cooling machine



5 連結ユニット



### ソフト面での“特許”（申請済）

食材の凍結も可能ですが、オリジナルの特長は、食材温度を検知して冷風温度を自動でフィードバック制御する技術です。



### ハード面での“特許”（申請済）

特殊吹出し口ブースにより非常に効果の高い冷却効率運転を可能にした技術です。



### 省エネ冷却

従来の差圧より短時間冷却により省エネ冷却が可能です。



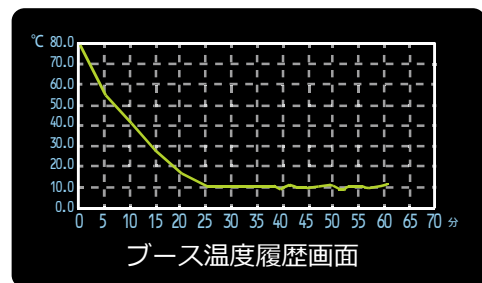
### コストダウン

イニシャルコストは真空冷却機の3分の1。

QUICK

### 抜群の鮮度

従来のブラストチラーより圧倒的多風量で短時間冷却。しかも、冷風温度も自動コントロールで凍結を防止します。



シングルユニット



2 連結ユニット



3 連結ユニット

# フィードバック急速冷却機、他社冷却データ比較表

[ チーズケーキ冷却テスト / 2012年6月 / 連続オープン焼成直後 芯温 93℃ ]

MIC冷却機			MIC冷却機			従来式差圧庫	
A: 焼成後室温にて20分放置 急速冷却庫(庫内-5℃)			B: 焼成後室温にて40分放置 急速冷却庫(庫内-5℃)			C: 焼成後室温にて40分放置 従来式差圧庫(庫内+1.5℃)	
経過時間	1段目	2段目	経過時間	1段目	2段目	経過時間	5段目
0分	61℃	61.3℃	0分	40.3℃	48.2℃	0分	61℃
10分	47.8	48.4	10分	26.2	33.3	20分	36.7
20分	35.4	32.1	20分	17.4	16.9	30分	28.4
40分	18.2	17.3	30分	14.2	14.5	50分	25.0
60分	10.2	10.5	40分	9.9	10.5	83分	15.6
						111分	9.9
10℃以下冷却所要時間			10℃以下冷却所要時間			10℃以下冷却所要時間	
	60分	60分		40分	40分		110分

A、Bの冷却状況  
(フィードバック急速冷却機)



Cの冷却状況  
(従来型差圧式)



※ 従来型差圧冷却方式は、必ずデフロスト時間があり、その間冷却がストップするのは、装置の特性上避けられません。MIC式冷却機においては、冷却中のデフロストは必要なく、閉鎖空間の中で冷却するため、霜も付着しにくい特徴があります。1日1回程、水道水又は湯で洗えば十分です。デモ機は小型ですが、実機は洗浄のためのデットスペースがありません。

## フィールドテスト用デモ機



導入の前に、御社工場へデモ機を持ち込み、簡易テストをいたします。

※テスト機器運搬・搬入費は有償となります。

※デザイン・サイズ・色・仕様など  
予告なく変更する場合があります。



建築設備・設計施工・保守・販売  
株式会社ミックプラント

本社 〒816-0921 福岡県大野城市仲畑2丁目9-39  
TEL: 092-502-2188 FAX: 092-502-2281  
E-mail: info@micplant

関東営業所 〒351-0036 埼玉県朝霞市北原1丁目8-8-107  
TEL: 048-203-6499 FAX: 048-203-6498

関西営業所 〒661-0026 兵庫県尼崎市水堂町2丁目40-10  
(株)アメフレック エンジニアリング本部内  
TEL: 06-6434-1781 FAX: 06-6434-1782