

Rapid Freeze Device

TYPE CBU-30

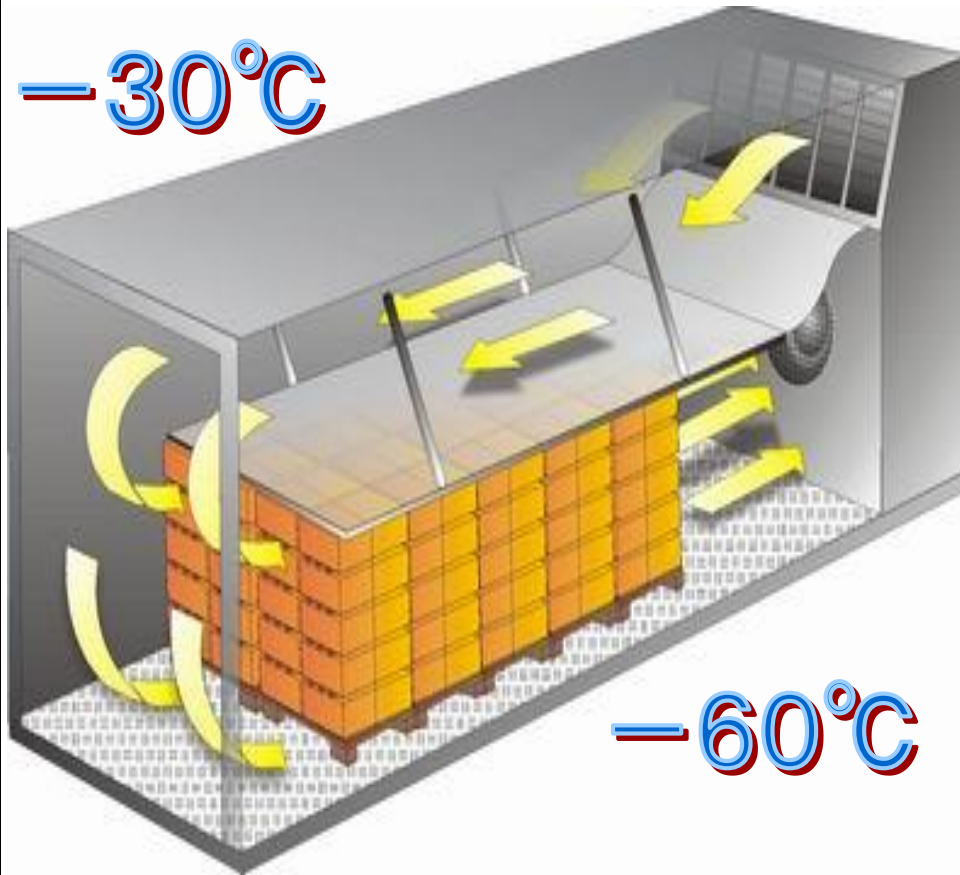
さかなのおいさをそのまま保存!

TYPE BFU-60

新鮮さを逃しません!

移動式超低温急速冷凍コンテナ

-30°C



-60°C

● 低コスト

冷凍倉庫に比べてコストが安く効率的です。

● 簡単な操作

ボタン一つで操作はOK

● 何処でも設置

電源があれば、何処でも稼働可能です。
電源がない場合発電機もあります。

● 使用期間リース

使用期間限定貸し出し可能



CBU30. BFU60導入効果

- ・現在一般的な陸凍品(陸上の冷凍加工工場で急速凍結する)の多くは、水揚げから凍結までの時間が長いため、缶詰や延巻、養殖魚の飼料になってしまう。しかし、移動式超低温急速冷凍コンテナー[BFU-60]は、船に近い場所に移動して凍結することが可能のため、水揚げ～凍結までの時間が短縮され、船凍品(船内ですぐに凍結する)の鮮度に近い高品質が確保されます。そのため、刺身商材として販売することが出来ます。いまままで鮮魚でないと刺身商材として扱えなかった旬の魚も、今後は冷凍の高級刺身商材として取り扱うことができます。
- ・更に、このBFU-60を使用すれば、獲りたての鮮度を保ったまま冷凍保存されますので、四季折々に全国各地の港に水揚される旬の魚を、1年を通して何時でも、何処でも、美味しく召し上がる事が出来ます。

◇CBU30仕様書

冷凍能力 CBU 30	ARI standard no.1110-69		
	外気温度38℃、電源60Hz		
	戻り空気温度	冷凍能力	所要電力
	-60℃	14.5KW	32KW
	-50℃	18.5KW	38KW
	-40℃	25KW	46KW
	-30℃	27KW	52KW
-20℃	28KW	53KW	

◇BFU60仕様書

冷凍能力 BFU 60	ARI standard no.1110-69		
	外気温度38℃、電源60Hz		
	戻り空気温度	冷凍能力	所要電力
	-60℃	22KW	75KW
	-50℃	38.5KW	80KW
	-40℃	50KW	85KW
	-30℃	60KW	90KW
-20℃	65KW	100KW	

CBU30. BFU60の凍結時間

商 品	裸、オープンラック 5kg以下			通常カートン、 1枚のプラスチック包装、 5kg以下		重カートン、 2枚のプラスチック包装、 5kg以下	
	重量 kg	芯温 °C	時間	芯温 °C	時間	芯温 °C	時間
BFU-60D	18000	-25	24	-35	29	-38	32
	14000	-30	20	-38	24	-41	27
	10000	-35	16	-42	20	-44	22
	8000	-40	14	-46	17	-48	19
	4000	-50	10	-50	13	-50	15
CBU-30	9000	-25	24	-35	29	-37	32
	7000	-30	20	-38	24	-39	27
	5000	-35	16	-42	20	-43	22
	4000	-40	14	-46	17	-48	19
	2000	-50	10	-50	13	-50	15

株式会社 東海ボデー製作所

〒 425-0067

静岡県焼津市治長請所 43-1

TEL 054(623)1066

代理店

株式会社 エム・ケー・エンジニアリング

〒425-0041 静岡県焼津市石津1060

TEL 054-625-8360

FAX 054-625-8361