

最適な設計・提案

食品機械をオーダーメイド製作しています。
自社で開発・設計・部品製作・組立・電気制御・設置・試運転・メンテナンスまで一貫して行っているため、お客様のご要望に沿った対応が可能です。
使用用途、環境をヒアリングさせていただき、多数の設置実績により培った確かなノウハウで、お客様の工程において機械すべてをオーダーメイド製作及び他社機械のご紹介をさせていただき、御社に最適な機種・設置レイアウトをご提案いたします。



訪問・電話・
WEB会議にて
お打ち合わせ

お取り扱い商品や用途、また使用環境・レイアウトを丁寧にヒアリングします。
また、解凍テストにより細やかな提案をいたします。

※解凍テスト
ご来社も可能ですし、商品を送付していただいで弊社にてテストしデータを送付することも可能です。

お見積り・設計

ご予算に合わせてご要望に沿った計画を提案させていただきます。

製造

完全自社製作のため、迅速かつご要望に沿った細やかな対応が可能です。

納品

日程を調整して搬入の手配をします。また現地への納入・設置作業も可能です。

アフターサービス

運用後は安心・快適にご使用いただけるよう故障の際は迅速に対応いたします。



旧機種のメンテナンス・修理・オーバーホール承ります。

解凍機の前後ライン(冷却機・コンベア等)も設計・製造いたしますので
お困りの際はぜひご相談下さい。

作業台等、食品機械以外も承りますので何なりとご相談下さい。



Joint
System
Engineering

株式会社 **JSE**  **050-5889-2930**

本社 〒750-0087 山口県下関市彦島福浦町2-11-13
長府工場 〒752-0953 山口県下関市長府港町6-26
関東工場 〒283-0812 千葉県東金市福俵510-2
福俵倉庫(1)101号室

FAX: (本社・長府工場共通)083-242-4681

MAIL: info@js-web.net

WEB: <https://jse-web.net/>



jse-web.net

工場からオフィスまで
さまざまな環境をサポートします。

営業時間 平日9:00-18:00

販売代理店

YUKIDOKE

オールステンレス製
ミキシングバブル解凍機

YUKIDOKE
ゆきどけ



株式会社 **JSE**



(株)山下技研の「雪どけ」の技術を踏襲しブラッシュアップしました
旧機種のメンテナンス・修理・オーバーホール承ります

ミキシングバブル解凍機

MIXING BUBBLE

7つの魅力

- 1 低温解凍で鮮度抜群**
解凍で最も大切なことは「鮮度」。10℃以下(大部分は4℃)で解凍するため、冷凍時の鮮度を逃がすことなく高品質な解凍を実現します。
- 2 短時間で解凍**
容量・密度によって幾分異なりますが、自然解凍で12～13時間を要するのに比べ、夏・冬を問わずオールシーズン1時間30分から3時間と大幅な時間短縮が可能になります。
- 3 安定した品質**
低温循環式(当社独自の対流方式/解凍槽内の用水をポンプで循環)により、槽内の上部・中部・下部の水温が同じ温度になるため、冷凍物が均一に解凍され、均質な安定した品質を保てます。
- 4 ローコストを実現**
通常の流水解凍より使用水量が極めて少なくなる(*)ので、水道費・使用電力の削減の実現に成功しました。又、オールステンレスの耐久性により、本体機械を長期的に使用可能です。
- 5 取扱操作が簡単**
機械にありがちな難しい操作がなく、全機種自動式で、給水・解凍は任意の時間にセットできます。
※KGシリーズ：
バケットから冷凍物の取り出しはボタンひとつですが、バットの上げ下げは手動になります。
- 6 無公害**
夏場でも10℃以下で解凍するため汚水のもとになる血がほとんど出ません。解凍用水の排水も機内から下水や排水処理施設に直結すれば公害問題が起ころず衛生的です。
- 7 現場に応じた豊富な機種**
多様な現場・食品に対応して、解凍能力は100kg～6tと、豊富な機種から選んでいただけます。お客様の希望処理量・工場レイアウトに応じたオーダーメイドも可能です。

※冷凍物を入れた際に水温が一気に下がる場合は 温度調節機能を作動することで水温の調節も可能です。

※流水解凍は、常に水を流しながら解凍するため使用水量がかなり多くなります。弊社解凍機は、バブリング機能により槽内の水を循環させて解凍するため、最初に槽内に水を溜めるだけで良いので、流水解凍に比べて使用水量が劇的に削減できます。

仕様一覧表

※KGシリーズはバケットが昇降します ● ※標準仕様外のご注文にも応じております

型名	様式	外形寸法(mm)			バケット寸法(mm)			本体重量(kg)	バケット容量(m ³)	処理能力(kg/バッチ)	電気容量 運転時 最大値(kw)
		幅	長さ	高さ	幅	長さ	高さ				
K200	1槽式	1,000	1,760	680	800	1,300	400	85	0.42	200	0.3~0.6
K700	1槽式	1,200	3,050	710	1,000	2,440	600	360	1.4	700	2.25
K1000	1槽式	1,200	3,600	710	1,000	3,000	670	470	2	1,000	3.5
K1500	独立2槽式	1,700	5,100	650	1,500	4,000	550	750	3.52	1,500	4.5
K2000	独立2槽式	1,700	6,300	645	1,500	5,000	550	1,050	4.125	2,000	7
K3000	独立2槽式	1,700	7,300	745	1,500	6,000	650	1,200	5.85	3,000	7
KG700	1槽式	1,350	3,140	2,350	918	2,330	580	850	1.24	600	2.85
KG1000	1槽式	1,350	3,800	2,350	918	2,890	650	850	1.72	860	4.75
KG1500	2槽式	1,820	5,500	2,600	1,430	1,845	530	1,300	1.4×2	690×2	5.7
KG2000	2槽式	1,820	6,500	2,600	1,430	2,345	530	1,600	1.8×2	890×2	9.5
KG3000	2槽式	1,820	7,700	2,700	1,430	2,800	580	2,400	2.3×2	1,200×2	9.5

3P200V

オプション

■ 寒冷地特別仕様
(電気ヒーター付)

■ サニタリー仕様

全配管分解洗浄可能なので常に清潔に保て故障も防げます



Q&A

Q 操作方法は?

電源を入れ、入れる冷凍物に合わせて指定のボタンを押すだけで難しい操作はありません。(全自動式) ただし、KGシリーズの場合バットの上げ下げは手動になります。

Q 解凍方法は?

バブリング(泡)で解凍します。ブロウで解凍槽の用水にエアを入れてバブリング(泡)を当てて解凍することにより短時間で解凍できます。また、循環ポンプで水流を発生させて解凍槽の水温を一定にすることにより冷凍物全体を均一に解凍するので、品質保持・省エネ・節水対策につながります。

解凍作業の完全自動化を実現した自動取り出し機

昇降バケット

5つの魅力

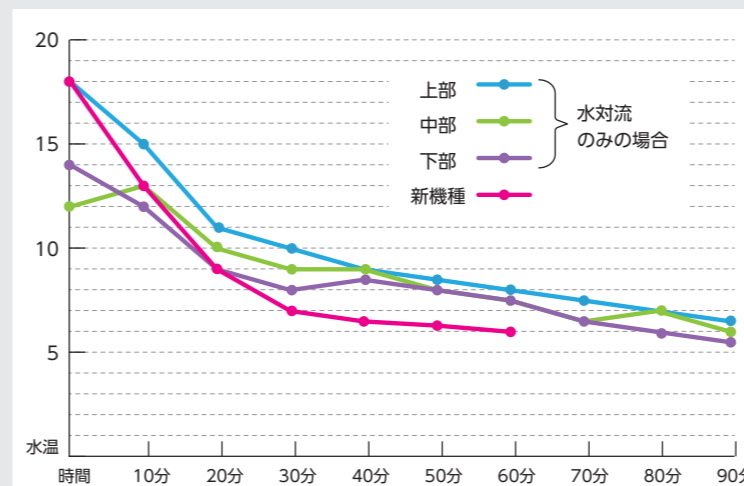
※KGシリーズのみ

- 1 ボタンひとつで冷凍物を取り出します。
- 2 冷凍物を痛めません。
- 3 誰にでも操作ができます。
- 4 省力化によりさらにローコストを実現。
- 5 「雪どけ」全機種にセッティングできます。

中アジ解凍テスト表

外気温 29℃ / 水温 23℃
凍結物：魚 -20℃
中アジ 500kg
(解凍 600×1,000×2,000mm)
200g/尾 約 2500尾
機種：KG1000

右図の様に、解凍を開始して約5分～10分後には、機内の温度は上部・中部・下部ともほとんど同一温度となり、短時間で、夏場・冬場を問わず速やかに解凍を完了します。



実験データに見る解凍テスト

ムラサキイカ(ドレス)解凍テスト

	雪どけ	自然流水
設定温度	5℃	13.5℃
原料	170kg	176.2kg
製品(ロール)	127.5kg	122.7kg
耳	30.5kg (17.9%)	29.7kg (16.8%)
製品歩留	75.0%	69.6%
グレース後	83.6%	77.6%

表のようにグレース後の製品歩留は自然流水に比べて6%のアップとなっています。

