

Mẫu máy tham khảo



Trải nghiệm thực tế – Đánh giá thực tế
Cấp đông thử trực tiếp trên sản phẩm của doanh nghiệp bạn.

VIETNAM

JAPAN



TÊN CÔNG TY	CÔNG TY TNHH KOBASHI
TỔNG GIÁM ĐỐC	KOBASHI JUNICHI
VỐN	5,000YEN
THÀNH LẬP	2002/4 KHỞI NGHIỆP 2013/11 THÀNH LẬP CÔNG TY
ĐỊA CHỈ	
• TRỤ SỞ CHÍNH (JAPAN)	〒573-0023 OSAKA HIRAKATASHI HIGASHITAMIYA 1-14-18
• VĂN PHÒNG(VIETNAM)	TẦNG 01-LK TT03-03, DỰ ÁN HẢI ĐĂNG CITY,P. MỸ ĐÌNH 2, Q. NAM TỪ LIÊM, TP HÀ NỘI
TEL	(JP) + 8172 808 7516 (VN) +84 385 050 911



Website: www.kobashidenko.com



Facebook





-65°C

Tính năng không giới hạn

Đột phá công nghệ cấp đông

"Việc cài đặt và thiết lập của KOBASHI mang tính đảm bảo cao.

Chúng tôi thực hiện các đề xuất linh hoạt và tạo kế hoạch phù hợp với thực tế lắp đặt, đồng thời cung cấp dịch vụ thiết kế theo yêu cầu.

Ngoài ra, chúng tôi không ngừng nghiên cứu và phát triển tại phòng thí nghiệm thử nghiệm, luôn cập nhật và cải tiến liên tục."



-65°C

Đông lạnh siêu cấp

Thế hệ mới !

"Thực phẩm đã 'đông lạnh' thì cảm giác, khẩu vị và hình thức không còn tốt nữa! Đó là suy nghĩ của trước đây.

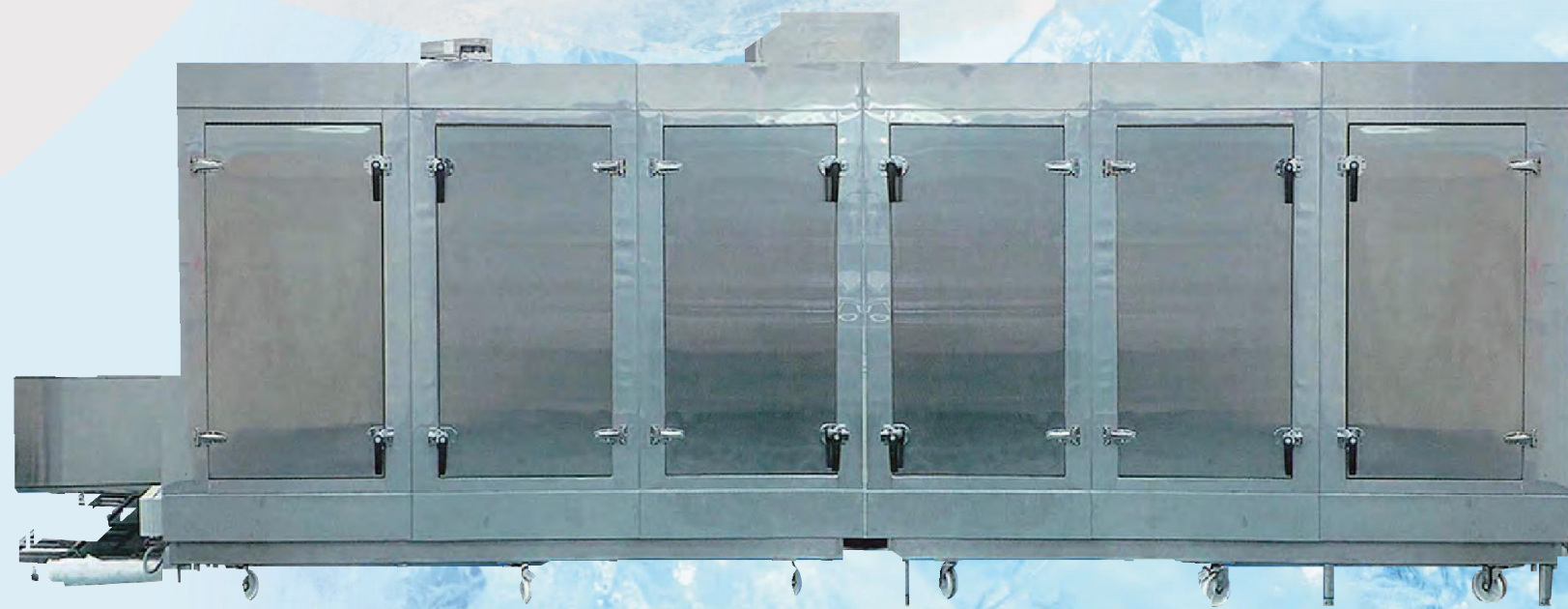
Với hệ thống đông lạnh siêu tốc ở nhiệt độ cực thấp 'không làm hỏng màng tế bào', thực phẩm sẽ nhanh chóng vượt qua dải nhiệt độ tạo tinh thể băng lớn nhất (-1 đến -5°C) trong thời gian ngắn, do đó không làm hỏng màng tế bào của nguyên liệu."



ECO2000 Kiểu tách rời



ECO1000B Kiểu liền khối



"Loại ECO7000 liên tục 【Kiểu đường hầm】

... Hệ thống băng chuyền sẽ nâng cao hiệu quả sản xuất một cách vượt trội."

ĐÔNG THƯỜNG và iERA -65°C

CASE.1

Đông thường

Cấp đông đẹp không bị co.

Đông không đều, có dấu hiệu chảy lạnh

Rã

Đông

iERA-65°C

Good!

Ít nước rỉ, giữ vị ngon tốt hơn

Nhiều nước rỉ, mất vị, xấu mã, giảm chất lượng.

Đông thường

CASE.3

Đông thường

Không có sương đá lớn, đông đều.

Đông không đều, có nhiều sương đá lớn.

Rã

Đông

iERA-65°C

Good!

Giữ nguyên độ ngon, có thực phẩm ngon quanh năm.

Thức ăn bị ra nước, làm mất độ giòn và có vị nhạt loãng

Đông thường

CASE.2

Đông thường

IQF đông lạnh rời từng phần

Bị đông thành khối

Rã

Đông

iERA -65°C

Good!

Ngay cả sau khi ra đông, vẫn giữ được độ tươi mọng

Rã đông bị mất nước, sp bị co lại.

Đông thường

CASE.4

Đông thường

Cấp đông đẹp, không bị đổi màu

Phản lá bị co lại

Rã

Đông

iERA-65°C

Good!

Giảm thiểu sự phá vỡ tế bào giúp giữ nguyên chất lượng sản phẩm

Một phần bị đổi màu do quá trình đông lạnh và rã đông

Đông thường

Khi rã đông không bị chảy nước, có thể cắt và nấu khi còn ở trạng thái đông lạnh. Thịt sau khi cấp đông còn tăng thêm vị ngon.



• Trước rã đông



• Sau rã đông

Có thể sản xuất theo kế hoạch, giảm lãng phí thực phẩm, thân thiện với môi trường, đồng thời tăng hiệu suất và giảm chi phí nhân công.



• Trước rã đông



• Sau rã đông



-65°C

Hiệu quả vượt trội

Giảm lãng phí

Kéo dài hạn sử dụng

Xuất hoa quả chín

Bảo toàn dinh dưỡng

Thời gian chế biến ngắn

Giảm thiểu chất phụ gia

Phân giải chất đắng và vị chát

Tiết kiệm năng lượng và không gian

Nâng cao vệ sinh

Nâng cao hiệu suất sản xuất

Dạng máy	Dạng hầm liên tục
Kích thước bên ngoài (W×D×H) mm	Dàn lạnh : 1600×8150×2450 Dàn nóng : 1949×1849×2250 Dàn lạnh ghép 2 phần
Trọng lượng	Dàn lạnh 4050kg, Dàn nóng 3564kg
Khả năng làm lạnh	63.97kw
Điện năng tiêu thụ	60kwh×2
Nguồn điện	3pha200~220V 50/60Hz
Số tầng	