

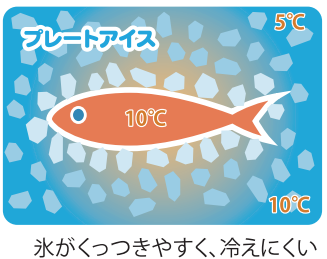
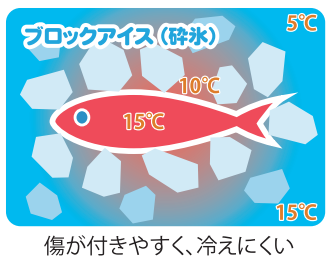
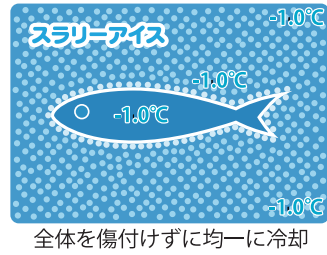
中心部まで急冷し、その後の低温保持を確実にを行います

スラリーアイスとは直径1mmの球状の氷。塩水や調合液と混合して、高い冷却性能を発揮します。

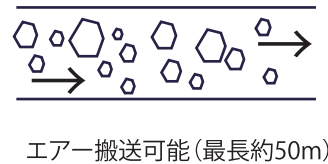
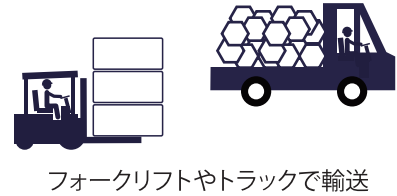
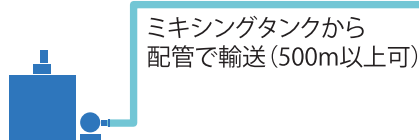
スラリーアイスの特徴

球状で均一な大きさのスラリーアイスならば、全体を素早く冷却し、確実な鮮度保持を実現。氷を使用する現場まで、配管で送るので、重労働不要となり、確実な衛生管理も実現します。

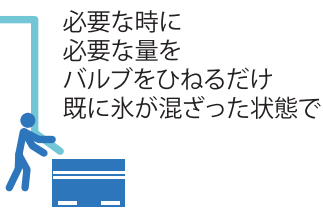
氷の性質



氷の搬送方法



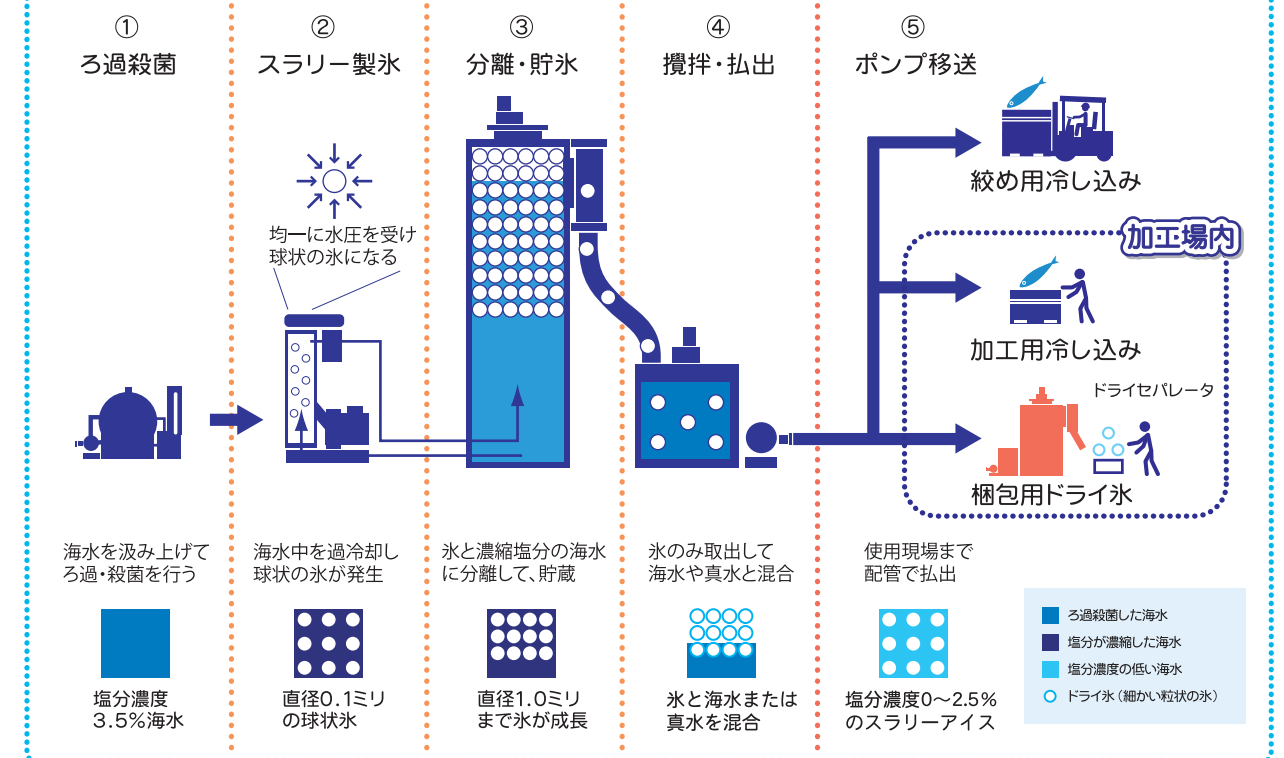
氷の使用現場



全自動製氷・全自動払出にて高度衛生管理に対応

海水や塩水から直接球状の氷を生成しますが、球状の氷のみを分離、貯蔵するので塩分濃度を自在に調整し、各魚種や、真水と混ぜて肉、野菜用としても活用出来ます。

スラリー製氷システム



清潔で安全な氷を現場に直送します



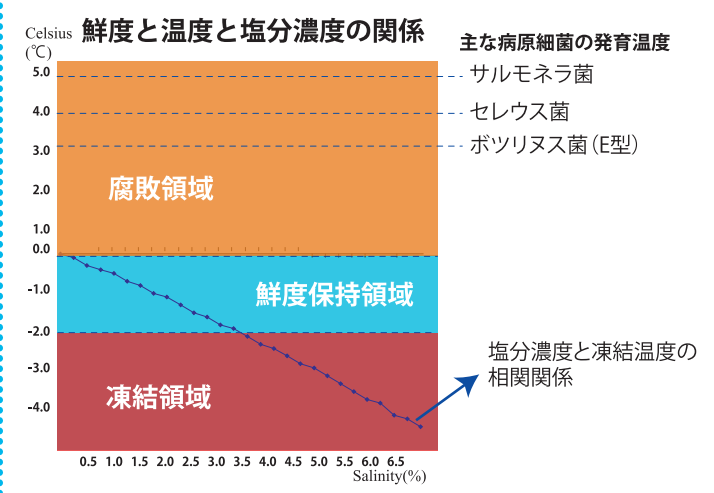
スラリーアイスシステムは、現場まで配管で直送するので、水道のように誰でも簡単に払出操作出来ます。また、閉鎖された配管により、空気中のウィルスや粉塵を氷使用現場に持ち込みません。

様々な魚種、肉類、野菜と多数の実績を誇ります

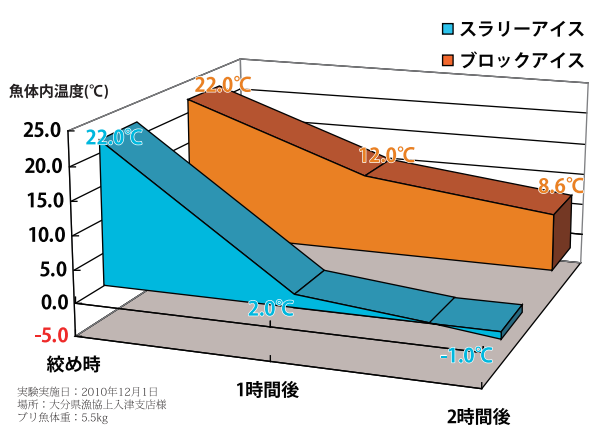


絞め、加工、出荷と様々な用途で多数の実績を重ねて、お客様から多大なるご支持をいただいています。

中心まで素早く冷やして、そのままの温度を維持します



ブリの絞め時の初期冷却速度比較



塩分濃度を0%~25%以上まで調整することで野菜用に凍結しないギリギリの温度からマグロ等の大型魚凍結用の予冷スラリーまで様々な用途を可能にします。

機能性氷スラリーで、初期冷却を行うと低温でも活動する病原細菌の増殖を抑えて鮮度を長期的に保ちます。