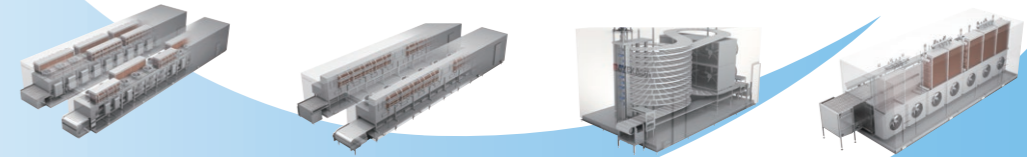




CHORUS

Total Freezing Solution



[フリーザー総合カタログ]

主な国内拠点(支店)

北海道支店	〒063-0803 北海道札幌市西区二十四軒3条2-5-1	TEL: 011-631-2052 / FAX: 011-631-2053
東北支店	〒984-0013 宮城県仙台市若林区六丁の目南町8-72	TEL: 022-288-5001 / FAX: 022-288-5155
関東支店	〒135-8482 東京都江東区牡丹3-14-15	TEL: 03-3642-8968 / FAX: 03-3641-8468
中部支店	〒454-0011 愛知県名古屋市中川区山王3丁目15-3	TEL: 052-332-5200 / FAX: 052-332-5201
関西支店	〒553-0001 大阪府大阪市福島区海老江1-4-27	TEL: 06-4795-6000 / FAX: 06-4795-6033
中国支店	〒731-0123 広島県広島市安佐南区古市1-6-6	TEL: 082-836-6750 / FAX: 082-836-6760
四国支店	〒761-0301 香川県高松市林町2551-4	TEL: 087-868-3400 / FAX: 087-868-3399
九州支店	〒812-0896 福岡県福岡市博多区東光寺町2-9-63	TEL: 092-409-8277 / FAX: 092-409-8276

海外拠点

U.S.A./Nashville
130 Smart Park Drive, Lebanon, TN 37090, U.S.A.
TEL: (1)615-773-2859

CANADA/VANCOUVER OFFICE
#4-1595 CLIVEDEN AVENUE, DELTA, B.C., V3M 6M2, CANADA
TEL: (1)604-270-1544

BELGIUM/BRUSSELS
LEUVENSESTEENWEG 605, 1930 ZAVENTEM, BELGIUM
TEL: (32)2-757-9075 / FAX: (32)2-757-9023

SPAIN/MADRID
CALLE MONTEVIDEO 5, NAVE 13 POL.INDUSTRIAL CAMPORROSO 28806 ALCALA DE HENARES, MADRID, SPAIN
TEL: (34)91-830-0392 / FAX: (34)91-830-0397

FRANCE/PARIS
9, RUE MICHAEL FARADAY, 78180 MONTIGNY-LE-BRETONNEUX, FRANCE
TEL: (33)1-30-58-2600 / FAX: (33)1-30-58-1937

RUSSIA/MOSCOW
POLKOVAYA ST., HOUSE 1, BLDG. 1, 127018, MOSCOW, RUSSIA
TEL: (7)499-230-01-76 / FAX: (7)499-230-21-12

INDONESIA/JAKARTA
SYNTHESIS SQUARE TOWER II, 7TH FLOOR, JL. JEND. GATOT SUBROTO KAV. 64 NO.177A, JAKARTA, 12870, INDONESIA
TEL: (62)21-831-2360 / FAX: (62)21-835-7007

TAIWAN/TAIPEI
9F, NO.37, DE-XING WEST RD., SHILIN DIST., TAIPEI, 11158, TAIWAN
TEL: (886)2-28320168 / FAX: (886)2-28320268

CHINA/SHANGHAI
RM. 703B, BUILDING 1, HONGQIAO VANKE CENTER, LANE 988, SHENCHANG ROAD, MINHANG DISTRICT, SHANGHAI, CHINA 201106
TEL: (86)21-5234-1988 / FAX: (86)21-5234-1788

THAILAND/BANGKOK
2/3 MOO14, BANGNA TOWER, TOWER A, 4TH FLOOR, BANGNA-TRAD ROAD, BANGKAEW BANGPLEE, SAMUTPRAKARN 10540, THAILAND
TEL: (66)2-751-9610 / FAX: (66)2-751-9565

VIETNAM/HO CHI MINH CITY
ROOM 305, 3FL, TUOI TRE TOWER, 60A HOANG VAN THU, WARD 9, PHU NHUAN DIST., HO CHI MINH CITY, VIETNAM
TEL: (84)8-3997-5284 / FAX: (84)8-3997-5287

KOREA/SEOUL
2F, 345, CHEONGPA-RO, YONGSAN-GU, SEOUL, 04303, KOREA
TEL: (82)2-796-1766 / FAX: (82)2-798-7715

ARGENTINA/BUENOS AIRES
DR. JOSE VALENTIN GOMEZ 151, LOT 42, HAEDO-PARTIDO DE MORON, BUENOS AIRES CP B1706FMA, ARGENTINA
TEL: (54)11-4609-2000

PERU/LIMA
AVENIDA LOS INGENIEROS 104, URBANIZACIÓN SANTA RAQUEL II ETAPA, DISTRITO ATE, LIMA, PERU
TEL: (51)1-205-5400

CHILE/SANTIAGO OFFICE
CORDILLERA NO.331, MODULO C2 Y C3, QUILICURA, SANTIAGO, CHILE
TEL: (56)2-739-0202

COLOMBIA/BOGOTA
TRANSVERSAL 93 NO.53-48 INTERIOR 37, PARQUE INDUSTRIAL EL DORADO, BOGOTA, COLOMBIA
TEL: (57)1-430-9980

BRASIL/SAO PAULO BRANCH
RUA LICATEM, 250 JARDIM FAZENDA RINCAO, ARUJÁ-SP CEP: 07428-280, BRASIL
TEL: (55)11-4654-8000

MEXICO/MEXICO CITY OFFICE
AV.COYOACAN #945 COL.DEL VALLE DELEGACION BENITO JUAREZ, C.P.03100, MEXICO, D.F. MEXICO
TEL: (52)55-5062-0870

新たな「凍らす」を、ともに。



トータル・フリージング・ソリューション

シンボルについて

シンボルマークは、高いチームワークで知られるオオカミ。スピード感、力強さ、広い視野、コミュニケーション力など、マエカワが培ってきた強みを表現しています。

商品に合わせた最適なフリーザーをご提案

マエカワは、熱と食品の関係を熟知した独自のエンジニアリングを駆使しお客様と何度も「すり合わせ」を重ねることによって最適なシステムを提案いたします。



BEST FIT FREEZER

応えるチカラがマエカワにはある

お客様の声に応え、多岐にわたる製品バリエーションをそろえてまいりました。マエカワには、製品を納品して終わるのではなくその後も、お客様の声を聞きメンテナンスに伺い、サービスを行う、安心の体制があります。また、お客様の新商材テストや課題解決にもチカラを入れています。できなかった事をできるようにする、それがマエカワです。

世界で

3000 台以上 / 納入台数



水産、農産、畜産、加工食品…様々な分野にフリーザーは納入実績があります。

国内外拠点

150 以上 サービス体制

納入時はもちろんですが、以後のメンテナンスも、身近な場所から対応致します。



共創 / 実績・検証、難題に応える

200 回以上/年

国内外でお客様と実験・検証を行います。凍結時の色によって付加価値が決まるデリケートな商品などは、何度も凍結実験を行い、最適なシステムを提案します。



Thermo-Jack Freezer

特許取得済

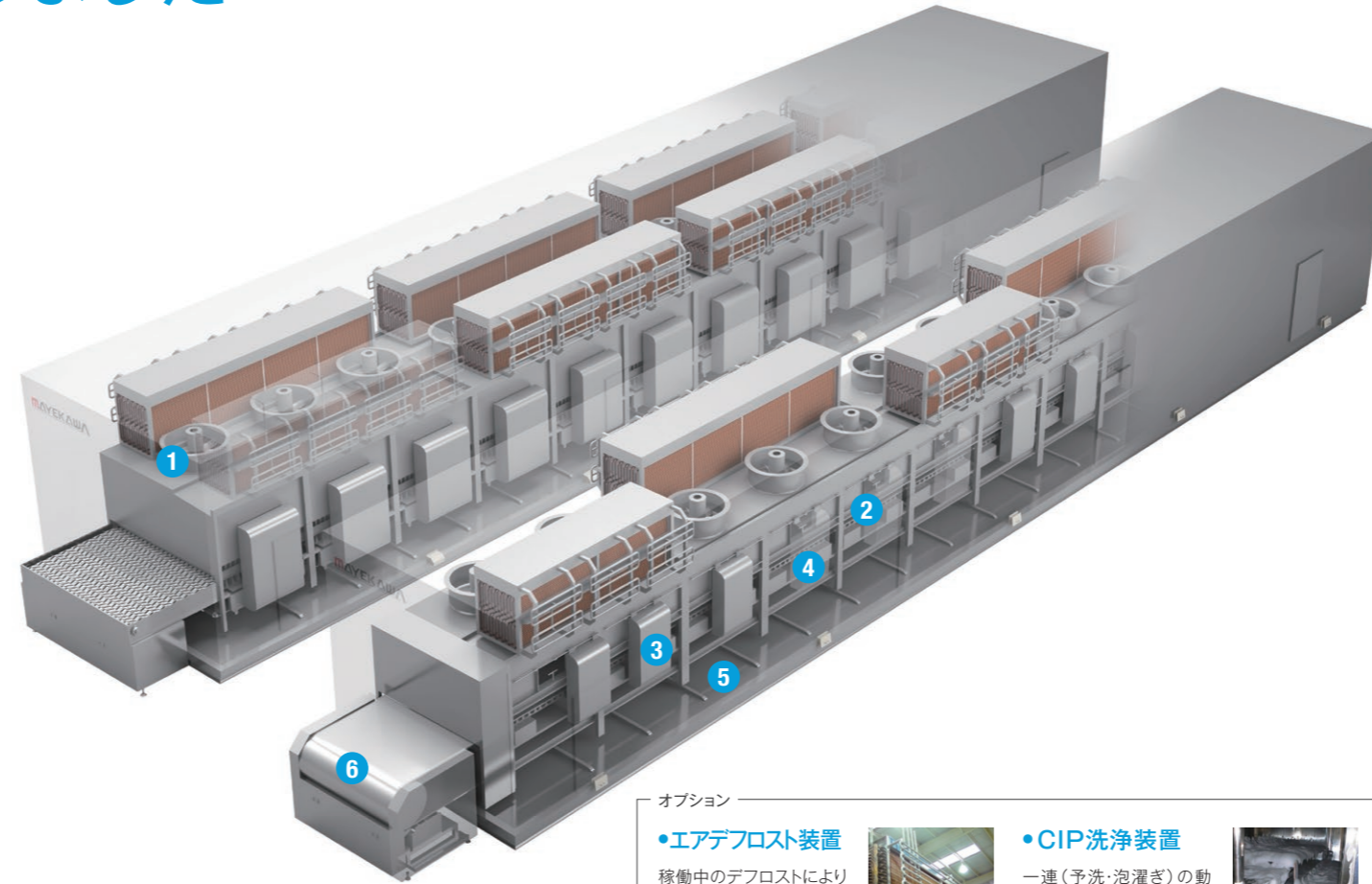
サーモジャックフリーザー

スリットノズルからの衝突噴流により 高効率連続式凍結を実現しました

あらゆる商材に対する最適な凍結(冷却)を実現

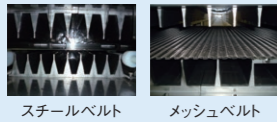
従来のエアブラスト方式に衝突噴流効果を加え、凍結(冷却)時間を1/2~2/3に短縮したストレート型連続式急速凍結装置。コンベアはメッシュベルトタイプとスチールベルトタイプの2種類あり、液状・粒状製品から袋物・裸製品まで幅広い商材に適応した、多目的フリーザーです。

急速凍結 垂直衝突噴流送風を採用 短時間凍結の実現 (従来比:1/2~2/3)	高品質凍結 短時間凍結 安定した品質 歩留り向上	多品種対応 あらゆる商材に対応
省エネ・省スペース 液体窒素凍結と比較し ランニングコスト大幅削減 凍結時間短縮により 設置スペース大幅削減	衛生性 洗浄しやすい構造 (オプション:CIP洗浄装置)	



- クーラーファン**
 防水性・衛生面を考慮しファンケーシング及びモーターケースにSUS材を採用しました。
- クーラー**
 有効冷却長全面にクーラーを配置し、商材冷却ムラを抑えます。
- スリット昇降装置**
 商材に合わせ、最適なスリット高さに簡単に変更することができます。(40~100mm)
- 稼動式下部スリット導風ダクト**
 下部スリット導風ダクトをスライドし、今まで見えにくかった箇所を確認することができ、かつ衛生的になりました。
 ※上下吹きの場合
- 下部スリット引き出し**
 下部スリットの止め具を緩め引き出す事により洗浄が簡単にできます。
- 床ドレンパン式**
 床パネルへの浸水による劣化を考慮し、耐久性及び洗浄性を強化しました。

衝突噴流方式による急速凍結

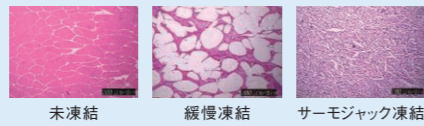


庫内に設置されたスリットからの噴流を効率よく商材にあて、表面に膜をつくり、水分の蒸散防ぎながら急速に凍結します。

冷却・凍結時間
1/2~2/3
短縮!

緩凍凍結と急速凍結(サーモジャック)との組織比較

※凍結まぐろの組織緩凍凍結では細胞内氷結晶の成長により細胞が破壊されましたが、急速凍結(サーモジャック)では細胞の破壊が少なく、ドリッブの流出が少ないことが確認できました。



オプション

- エアデフロスト装置**
 稼動中のデフロストにより長時間運転を実現します。
- 船底床構造**
 洗浄性、衛生性の向上をはかります。
- CIP洗浄装置**
 一連(予洗・泡濯ぎ)の動作を自動化することにより庫内洗浄を効率的に行います。
- 剥離装置(MSFのみ)**
- 氷結対策ブローア(MMFのみ)**
- 洗浄装置循環式(MSFのみ)**
- 延長ターミナル**
- 製品ガイド**

メッシュベルトタイプ [仕様]		参考仕様 条件: 加熱肉加工品(120g) 凍結時間20分(+20℃→-18℃)の場合 ※上下吹きの場合							
		300kg/h	500kg/h	700kg/h	1000kg/h	1500kg/h	2000kg/h		
庫内温度(℃)	-35(標準仕様)								
コンベア仕様	ネット幅(mm)	1,200~3,300(300間隔)							
	ネット有効幅(mm)	ネット幅-100							
	コンベア高さ(mm)	FL+1,000							
	駆動方式	直接駆動方式							
	駆動モーター電気容量	3φ 200/220V 50/60Hz 0.1~0.4kW							
庫内仕様	有効冷却長(mm)	3,000~21,000(1,500間隔)							
	スリット	上吹き/上下吹き	SUS304						
		上スリット無段階高さ調整機能付き(ネット面+40~100mm)							
		機種	MMF21045TJAX	MMF21075TJAX	MMF21090TJAX	MMF21135TJAX	MMF21195TJAX		
クーラー仕様	クーラー材質	SUS/Cu/AL/Fe SUSケーシング							
		クーラーファン電気容量	3φ 200/220V 50/60Hz 2.2/3.7/5.5kW						
	防熱パネル	材質(内面/外面)	SUS/カラー鋼板 厚み100mm						
			機種	MMF30030TJAX	MMF30045TJAX	MMF30060TJAX	MMF30090TJAX	MMF30135TJAX	MMF30180TJAX
庫内ドレンパン	材質	SUS304							
庫内排水方式	排水ボックス/配管								

※冷媒につきましてはNH₃/CO₂、NH₃、フロンに対応しています。 ※商材の種類・大きさによって能力は異なりますのでご相談ください。

スチールベルトタイプ [仕様]		参考仕様 条件: 加熱肉加工品(120g) 凍結時間20分(+20℃→-18℃)の場合				
		300kg/h	500kg/h	700kg/h	1000kg/h	
庫内温度(℃)	-35(標準仕様)					
コンベア仕様	ベルト幅(mm)	1,200/1,500				
	ベルト有効幅(mm)	ベルト幅-100				
	コンベア高さ(mm)	FL+1,000(ベルト幅1,200) FL+1,200(ベルト幅1,500)				
	駆動方式(mm)	シープ駆動方式(ベルト幅1,200) ドラム駆動方式(ベルト幅1,500)				
	駆動モーター電気容量	3φ 200/220V 50/60Hz 0.2~0.4kW				
庫内仕様	有効冷却長(mm)	3,000~21,000(1,500間隔)				
	スリット	上下吹き	SUS304			
		上スリット無段階高さ調整機能付き(ベルト面+40~100mm)				
クーラー仕様	クーラー材質	SUS/Cu/AL/Fe SUSケーシング				
		クーラーファン電気容量	3φ 200/220V 50/60Hz 2.2/3.7kW			
	防熱パネル	材質(内面/外面)	SUS/カラー鋼板 厚み100mm			
			機種	MSF15060TJAX	MSF15090TJAX	MSF15135TJAX
庫内ドレンパン	材質	SUS304				
庫内排水方式	排水ボックス/配管					

※冷媒につきましてはNH₃/CO₂、NH₃、フロンに対応しています。 ※商材の種類・大きさによって能力は異なりますのでご相談ください。

SlimLight Freezer 特許取得済

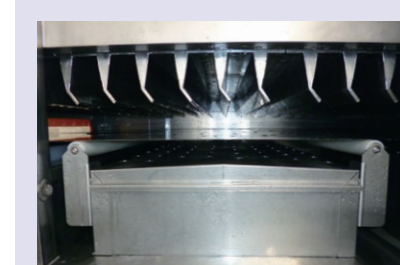
スリムライトフリーザー

サーモジャックの機能をそのままに パフォーマンスと使いやすさを 徹底追求しました

省スペース、工場一体製作出荷を実現

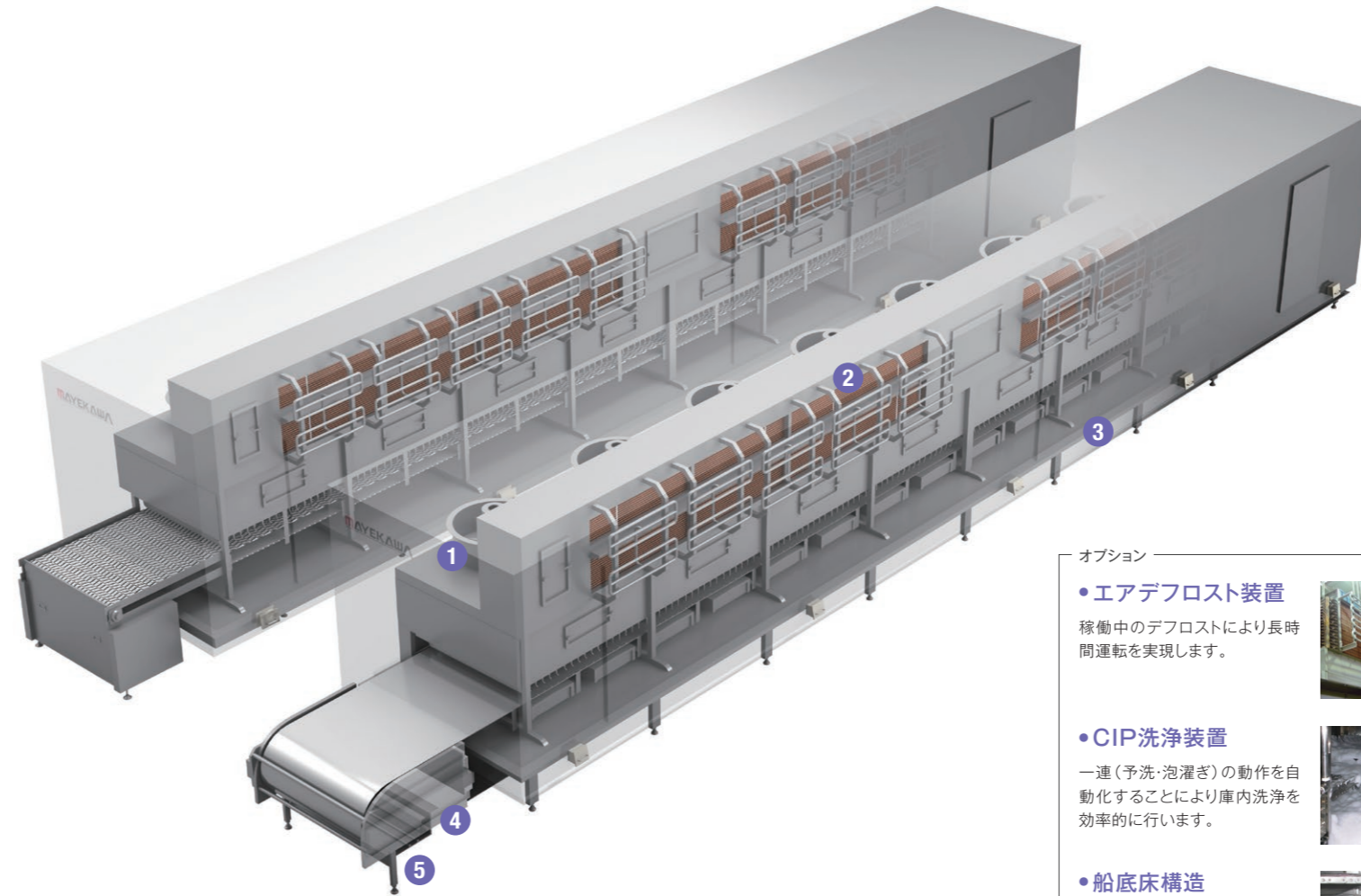
サーモジャックフリーザーの必要な機能を残し、使いやすさを追求しました。さらに工場一体製作、分割搬入することで大幅な工期短縮がはかれます。

高品質凍結 垂直衝突噴流送風を採用 短時間凍結の実現 (従来比:1/2~2/3)	シンプル構造 必要な機能を絞る事で シンプルな構造を実現	工場一体製作 コンパクト構造により 工場一体製作が可能
工期短縮 工場一体製作・ 一体(半一体)搬入により、 工期が大幅に短縮 最短期 ▶ 3日	省エネ・ 省スペース サイズダウンによる省エネ・ 省スペース化を実現	衛生性 防水性、衛生性を 考慮した設計



衝突噴流方式による急速凍結

庫内に設置されたスリットからの噴流を効率よく商材にあて、表面に膜をつくり、水分の蒸散を防ぎながら急速に凍結します。



- クーラーファン**
 防水性・衛生面を考慮しファンケーシング及びモーターケースにSUS材を採用しました。
- クーラー**
 有効冷却長全面にクーラーを配置し、商材冷却ムラを抑えます。
- 床ドレンパン式**
 床パネルへの浸水による劣化を考慮し、耐久性及び洗浄性を強化しました。
- 庫外ベルトリターン**
 ベルト庫外リターンにより、常温水でのベルト洗浄が可能。また庫外での手洗浄が簡単です。
※スチールベルトタイプのみ
- ベルト洗浄装置**
 常時、自動でベルト洗浄し衛生性を保ちます。
※スチールベルトタイプのみ

オプション

- エアデフロスト装置**
 稼働中のデフロストにより長時間運転を実現します。
- CIP洗浄装置**
 一連(予洗・泡濯ぎ)の動作を自動化することにより庫内洗浄を効率的に行います。
- 船底床構造**
 洗浄性、衛生性の向上をはかります。
- 製品ガイド** 入口、出口ターミナル
- 剥離装置** (MSFのみ)
- 氷結対策ブローア** (MMFのみ)
- 洗浄装置循環式** (MSFのみ)
- シューター加工品**
- ダクト側洗浄用扉**
- バスライン高さ**
- 延長ターミナル**

メッシュベルトタイプ [仕様]			参考仕様 条件: 生魚(100L×70W×20H 200g) 凍結時間20分(+10℃→-18℃)の場合			
庫内温度(℃)	-35(標準仕様)			300kg/h	500kg/h	700kg/h
コンベア仕様	ネット幅(mm)	1,200/1,500	機種	MMF12090SL	MMF12150SL	
	ネット有効幅(mm)	ネット幅-100	機幅(mm)	2,130	2,130	
	コンベア高さ(mm)	FL+1,000	機長(mm)	11,600	17,600	
	駆動方式	直接駆動方式	高さ(mm)	2,780	2,780	
	駆動モーター電気容量	3φ 200/220V 50/60Hz 0.1~0.4kW	冷凍能力(kW)	92	150	
庫内仕様	有効冷却長(mm)	3,000~18,000(1,500間隔)	機種	MMF15075SL	MMF15120SL	MMF15165SL
	スリット	上吹き/上下吹き SUS304				
		上スリット手動3段階調整式(ネット面+40mm、70mm、100mm)				
クーラー仕様	クーラー材質	SUS/Cu/AL/Fe SUSケーシング	機幅(mm)	2,430	2,430	2,430
	クーラーファン電気容量	3φ 200/220V 50/60Hz 2.2kW	機長(mm)	10,100	14,600	19,100
防熱パネル	材質(内面/外面)	SUS/カラー鋼板 厚み100mm	高さ(mm)	2,680	2,680	2,680
庫内ドレンパン	材質	SUS304	冷凍能力(kW)	94	152	209
庫内排水方式	排水ボックス/配管					

※冷媒につきましてはNH₃/CO₂、NH₃、フロンに対応しています。 ※商材の種類・大きさによって能力は異なりますのでご相談ください。

スチールベルトタイプ [仕様]			参考仕様 条件: 生魚(100L×70W×20H 200g) 凍結時間20分(+10℃→-18℃)の場合			
庫内温度(℃)	-35(標準仕様)			300kg/h	500kg/h	700kg/h
コンベア仕様	ベルト幅(mm)	1,200/1,500	機種	MSF12090SL	MSF12150SL	
	ベルト有効幅(mm)	ベルト幅-100	機幅(mm)	2,130	2,130	
	コンベア高さ(mm)	FL+1,000	機長(mm)	12,125	18,125	
	駆動方式	直接駆動方式	高さ(mm)	2,775	2,775	
	駆動モーター電気容量	3φ 200/220V 50/60Hz 0.1~0.4kW	冷凍能力(kW)	92	150	
庫内仕様	有効冷却長(mm)	3,000~18,000(1,500間隔)	機種	MSF15075SL	MSF15120SL	MSF15165SL
	スリット	上下吹き SUS304				
		上スリット手動3段階調整式(ベルト面+40mm、70mm、100mm)				
クーラー仕様	クーラー材質	SUS/Cu/AL/Fe SUSケーシング	機幅(mm)	2,430	2,430	2,430
	クーラーファン電気容量	3φ 200/220V 50/60Hz 2.2kW	機長(mm)	10,625	15,125	19,625
防熱パネル	材質(内面/外面)	SUS/カラー鋼板 厚み100mm	高さ(mm)	2,675	2,675	2,675
庫内ドレンパン	材質	SUS304	冷凍能力(kW)	94	152	209
庫内排水方式	排水ボックス/配管					

※冷媒につきましてはNH₃/CO₂、NH₃、フロンに対応しています。 ※商材の種類・大きさによって能力は異なりますのでご相談ください。

MultiLayered Freezer

特許取得済

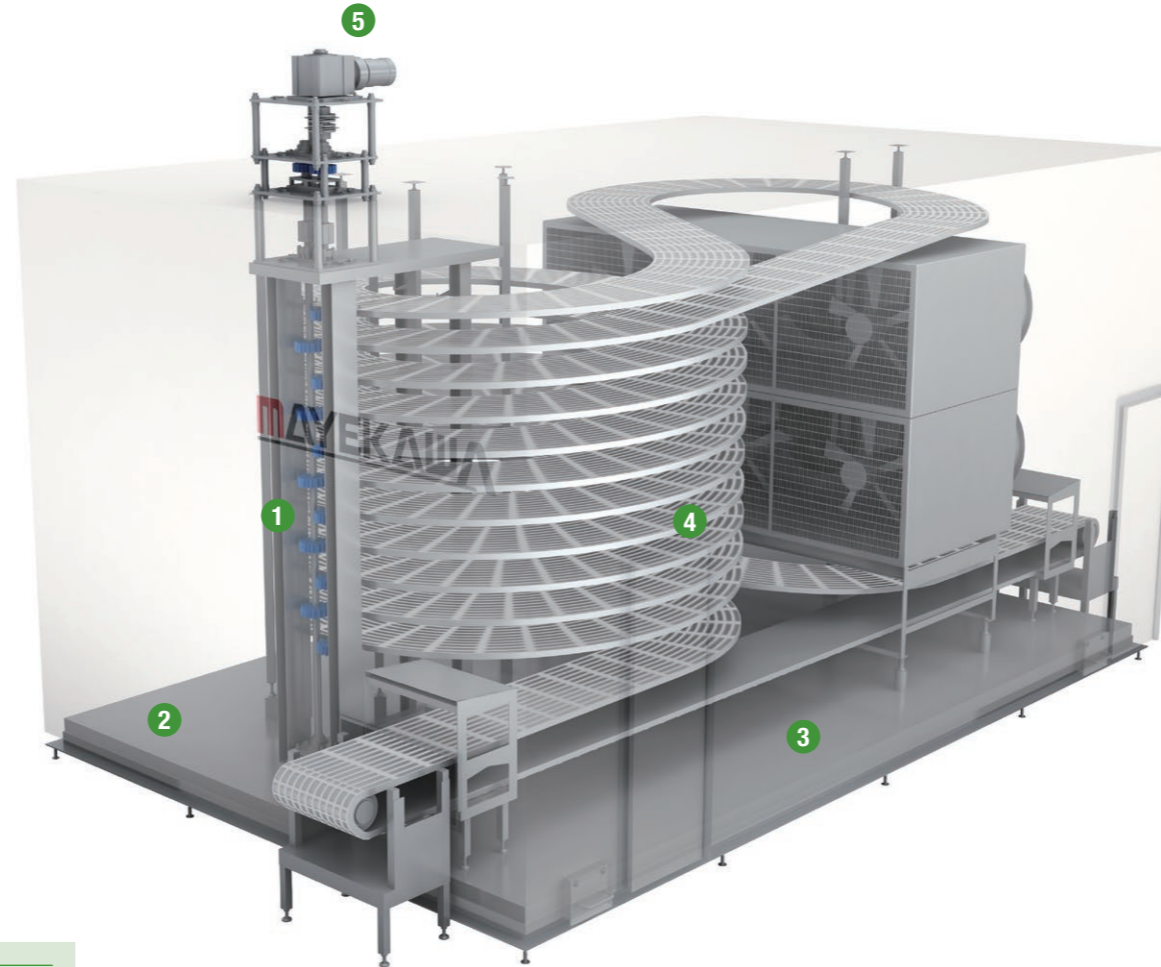
マルチレイヤードフリーザー

立体的に活用し、省スペースでの 大量生産型連続式凍結を実現しました

1タワーで下入れ下出しが可能
フレキシブルなレイアウトにも対応

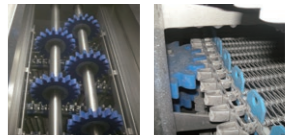
従来のスパイラルフリーザーのようなドラム主轴のチェーン駆動方式ではなく、外周スプロケット方式を採用し、よりシンプルな構造で洗浄性をアップさせました。また、従来より内周径が小さいため、コンパクトスペースでのレイアウトが可能です。

フレキシブルレイアウト 1タワーで下入れ下出し可能	ドラムレス&バッフルレス 従来のドラム駆動ではなく、外周スプロケット方式を採用 フリーザー内部視認、点検、洗浄が容易	省エネ・省スペース ドラムレスによる減速機容量軽減、軸流扇採用による省エネルギー化 1タワーでの下入れ下出しによる省スペース化
軽量 シンプル構造による軽量化 出入口自由レイアウト	最適冷却 商材にあわせた最適冷却	



1 駆動方式 外周スプロケット方式

ステンレス製のリンクにスライドブロックを取り付け、ベルトにプラスチックホイールを介して搬送するシステムです。



2 ドラムレス構造

従来はドラムを駆動させコンベアを運転する方法でしたが、マルチレイヤードフリーザーでは外周スプロケット方式（噛み合い式）を採用したため、ドラムレスを実現しました。



3 床ドレンパン式

床パネルへの浸水による劣化を考慮し、耐久性及び洗浄性を強化しました。



4 バッフルレス

外周側のバッフルを最大限取り除き視認性、洗浄性を向上させました。



5 庫外駆動

駆動モーター及び減速機は天井パネル上に設置することを標準とし、ヒートショックによるオイルシールの破損を防ぎます。

オプション

•エアデフロスト装置

稼働中のデフロストにより長時間運転を実現します。



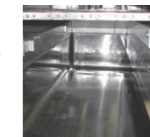
•CIP洗浄装置

一連（予洗・泡濯ぎ）の動作を自動化することにより庫内洗浄を効率的に行います。



•船底床構造

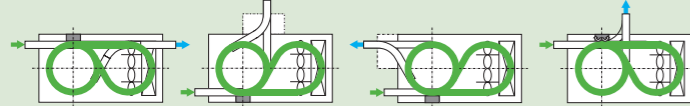
洗浄性、衛生性の向上をはかります。



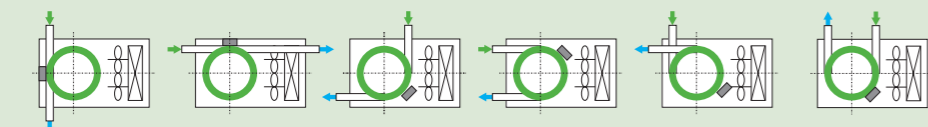
レイアウト例

入口 → 出口 →

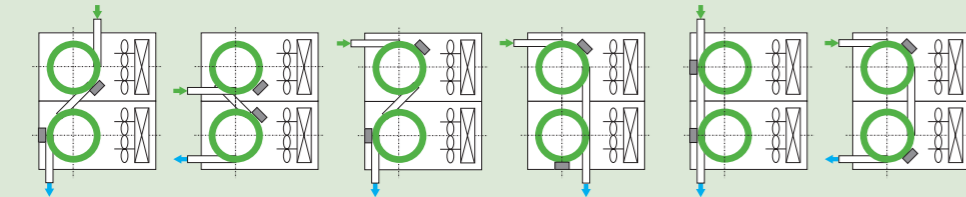
シングルタワー下入れ下出し



シングルタワー下入れ上出し



ツインタワー下入れ下出し



※ラインにあわせたレイアウトを多数ご用意しております。ご相談ください。

仕様		参考仕様				
庫内温度 (°C)	-35 (標準仕様)	条件：加熱肉加工品 (90L×60W×20H 85g) 凍結時間60分 (+20°C → -18°C) の場合				
コンベア仕様	ネット幅 (mm)	450/550/650/750/850/950	500kg/h	1,000kg/h	1,500kg/h	
	ネット有効幅 (mm)	ネット幅-50	MLF5516	MLF7516	MLF9516	
	スピード	2m/min~20m/min	機幅 (mm)	4,650	5,720	6,760
	高さ (mm)	FL+900~1,100	機長 (mm)	7,750	9,750	11,750
	材質	SUS304 スライドブロック POM (ポリアセタール樹脂、青色)	高さ (mm)	4,000	4,000	4,000
	らせん仕様 (mm)	p8 線径1.4	冷凍能力 (kW)	107	186	267
	フレーム	SUS304	条件：トレイ入りバスタ (185L×135W×35H 350g) 凍結時間65分 (+20°C → -18°C) の場合			
段数 (段)	8~	1,400kg/h	2,100kg/h	3,000kg/h		
有効段間 (mm)	120~200 (1タワー下下) / 120~400 (1タワー下上, 2タワー下下)	MLF7524	MLF9520	MLF7524-2T		
共通ベース	SS+溶融亜鉛メッキ	機幅 (mm)	5,720	6,760	11,440	
クーラー仕様	クーラー材質	SUS/Cu/AL/Fe SUSケーシング	機長 (mm)	9,750	9,750	
	クーラーファン材質	インベラー:ポリアミド ケーシング:SUS304 モーター:SUS304	高さ (mm)	5,000	4,500	5,000
防熱パネル	材質 (内面/外面)	SUS/カラー鋼板 厚み100mm	冷凍能力 (kW)	204	276	400
庫内ドレンパン	材質	SUS304	条件：衣つき揚げ物 (80L×100W×25H 80g) 凍結時間45分 (+20°C → -18°C) の場合			
庫内排水方式	排水ボックス/配管	500kg/h	1,000kg/h	1,500kg/h		
		MLF5520	MLF7520	MLF9520		
		機幅 (mm)	4,650	5,720	6,760	
		機長 (mm)	7,750	9,750	11,750	
		高さ (mm)	4,500	4,500	4,500	
		冷凍能力 (kW)	101	150	200	

※冷媒につきましてはNH₃/CO₂、NH₃、フロンで対応しています。 ※商材の種類・大きさによって能力は異なりますのでご相談ください。

IQF Line Freezer

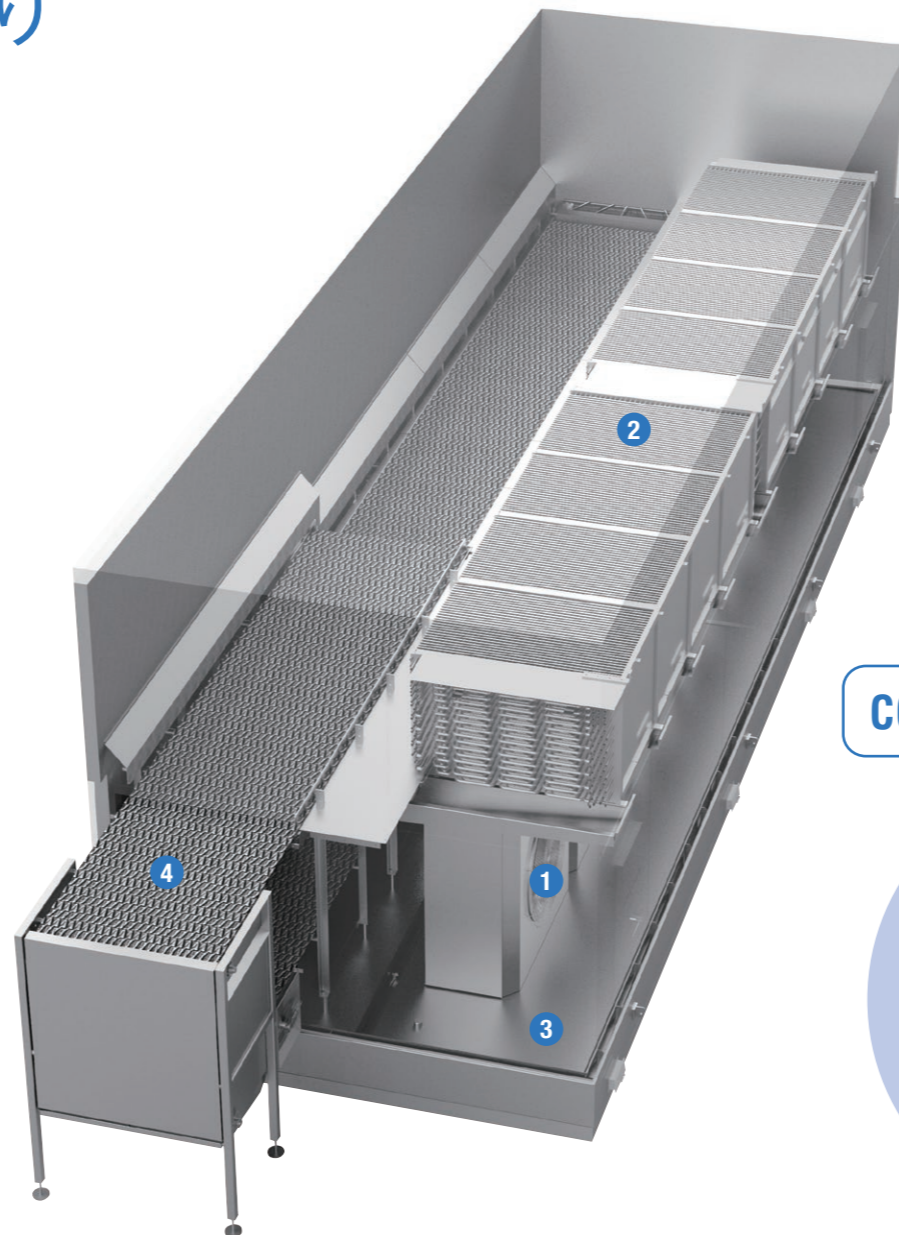
IQFラインフリーザー

下面からの強力な風と振動により 商材をバラ化させながら 連続式急速凍結を実現しました

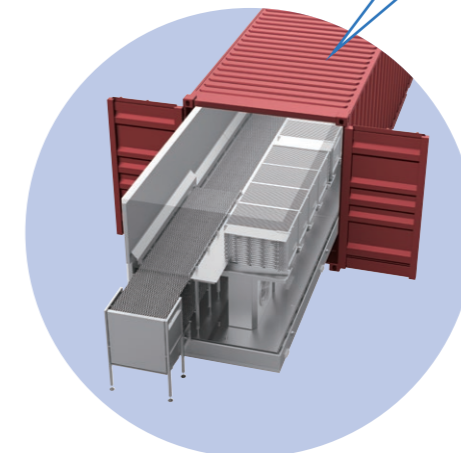
野菜・果物・水産物等のバラ化に最適

1stコンベアで商材をバラ化させながら表面凍結させ、2ndコンベアで多層に積載して完全凍結させます。多層凍結によりコンパクトな設置スペースが実現できます。

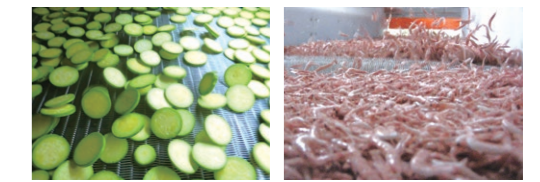
バラ凍結	高品質凍結	多品種対応
振動によるバラ化装置と下面からの強力な風で商材同士の結着を防ぐ	下面からの強力な吹上風による急速凍結 急速凍結 ▶ 安定した品質	幅広い商材に対応 (野菜・果物・カット肉・魚他)
省人	コンパクト	衛生性
バラ化装置による省人	多層積載凍結による設置スペース削減 コンテナに入るサイズにも対応可能	シンプル構造により洗浄性アップ 船底床構造



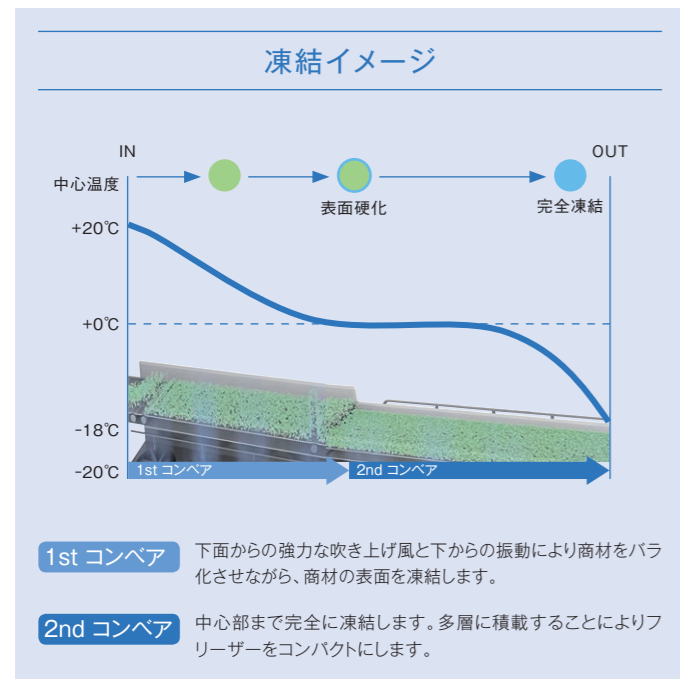
CONTAINER FIT SERIES



- ① **クーラーファン**
防水性・衛生面を考慮しファンケーシング及びモーターケースにSUS材を採用しました。
- ② **クーラー**
有効冷却長全面にクーラーを配置し、商材冷却ムラを抑えます。
- ③ **船底床構造**
洗浄性・衛生性の向上をはかります。
- ④ **バラ化装置**
コンベアの下面から振動させる事で商材同士の結着を防ぎます。



- オプション
- **エアデフロスト装置**
稼働中のデフロストにより長時間運転を実現します。
 - **CIP洗浄装置**
一連(予洗・泡濯ぎ)の動作を自動化することにより庫内洗浄を効率的に行います。



仕様	条件: エンドウ豆凍結(+10℃→-18℃の場合)を想定(水切りされた商材)	MFF0804C	MFF0806C	MFF0808C	MFF0810C	MFF0812C
庫内温度(℃)				-35(標準仕様)		
処理量(kg/h)		667	1,000	1,333	1,667	2,000
外形寸法(mm)		6,150L×2,300W×2,500H	8,150L×2,300W×2,500H	10,150L×2,300W×2,500H	12,150L×2,300W×2,500H	14,150L×2,300W×2,500H
ネット幅(mm)				813		
有効ネット長 1stコンベア(mm)		2,000	3,000	4,000	5,000	6,000
有効ネット長 2stコンベア(mm)		1,850	2,850	3,850	4,850	5,850
有効ネット幅(mm)				720		
駆動方式				直接駆動方式		
クーラーファン(台)		3.7kW x 4	3.7kW x 6	3.7kW x 8	3.7kW x 10	3.7kW x 12
冷凍能力(kW)		88.3	126.2	164.2	202.6	241.0
クーラー材質				SUS/Cu/AL/Fe SUSケーシング		
床仕様				床ドレンパン/船底構造		
防熱パネル				パネル構造/溶接躯体		
防熱パネル材質(内面/外面)				SUS/カラー鋼板 厚み100mm		
搬入方法				一体搬入(compact type)		分割(Sprite type)
庫内排水方式				排水ボックス/配管		

※冷媒につきましてはNH₃/CO₂、NH₃、フロンで対応しています。 ※商材の種類・大きさによって能力は異なりますのでご相談ください。

Spiral Freezer

スパイラルフリーザー

信頼と実績の スパイラルフリーザー



省スペースで高生産性を実現

立体的にコンベアを配置することにより設置スペースを最小限に抑えた大量生産型連続式凍結フリーザーです。商材を選ばないオールマイティタイプです。

大量連続処理	省スペース	多品種対応
大量生産凍結品に最適	立体的に活用する事で設置面積を削減	裸製品、トレー製品等あらゆる商材に対応

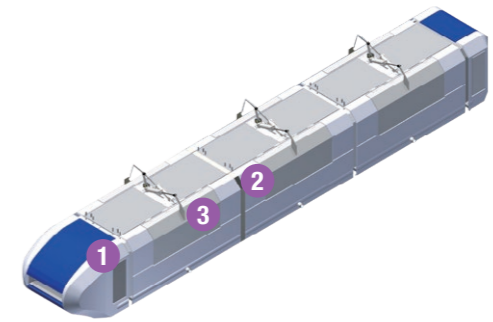
仕様	参考仕様	条件: 加熱肉加工品(120g) 凍結時間60分(+20℃→-18℃)の場合					
庫内温度(℃)	+10~-35(標準仕様)	450kg/h	900kg/h	1400kg/h	1800kg/h	2200kg/h	
ネット幅(mm)	500/900(50刻み)	機 種	MSP500K-22-100	MSP600M-25-100	MSP750M-25-125	MSP800S-25-150	MSP900S-25-150
段間(mm)	110~200	段 数(段)	22	25	25	25	25
段数(段)	8~30(大型特殊は、お問合せください)	機 幅(mm)	3,000	3,600	4,500	6,400	7,300
コンベアフレーム	SUS304/SS+溶融亜鉛メッキ(ドラム部)	機 長(mm)	5,800	6,700	7,900	9,700	10,600
防熱パネル材質(内面/外面)	SUS/カラー鋼板 100mm	高 さ(mm)	3,500	3,800	4,500	5,500	5,500
庫内トレンパン材質	SUS304						
共通ベース	SUS304						
ユニットクーラー材質	SUS/Cu/AL/Fe SUSケーシング						
庫内排水方式	排水ボックス/配管						

※冷媒につきましてはNH₃/CO₂、NH₃、フロンで対応しています。 ※上記以外の機種も取り揃えております。商材の種類・大きさによって能力は異なりますのでご相談ください。

CoolDo

コルド

サーモジャックフリーザーの 急速凍結機能に加え 流線型のデザインと 高い洗浄性能を実現しました



- FRP(防熱構造)**
ステンレス躯体では出来ない流線型のスタイリッシュデザインを採用。従来のパネル構造に比べ、継ぎ目を最小限にしました。
- フットレス構造**
残渣や水をスムーズに排出できる構造を採用しました。
- 扉**
外観を保ちつつ視認性を確保した自動開閉式大扉を設置しました。

コンパクト	洗浄性
10t車、40フィートコンテナにおさまるサイズにしている為、入替え計画が容易	残渣の滞留しにくい床構造視認性を重視した清掃可能な内部構造を実現蒸気殺菌対応【オプション】
スタイリッシュデザイン	モジュール化
ステンレス躯体では表現出来ない流線型のデザインを採用	モジュール化することで一体搬入が可能で、現場での工事が容易

オプション

- エアデフロスト装置**
エアデフロスト装置により稼働中のデフロストが可能となり、長時間運転を実現します。
- 四節リンク扉**
省スペース開閉方式の為、狭い設置場所に適しています。
- Flat Head**
シンプルかつ、省スペースを求めたヘッドデザインです。
- CIP洗浄装置**
一連(予洗:泡濯ぎ)の動作を自動化することにより、庫内洗浄を効率的に行います。
- 蒸気殺菌**
冷却市場・肉加工市場での洗浄性を考慮し、蒸気殺菌が可能な防熱躯体構造にも対応します。
- カラーセレクト**
躯体のカラーを自由に選択できます。

メッシュベルトタイプ【仕様】		CoolDo1204TJ	CoolDo1208TJ	CoolDo1212TJ
庫内温度(℃)			-35(標準仕様)	
コンベア仕様	ネット幅(mm)		1,200	
	有効ネット幅(mm)		1,100	
	コンベア高さ(mm)		FL+1,000	
	駆動方式		直接駆動方式	
庫内仕様	有効冷却長(mm)	4,000	8,000	12,000
	機長(mm) ※CoolDo head仕様	8,000	12,000	16,000
	機長(mm) ※Flat head仕様	6,000	10,000	14,000
	機幅(mm)	2,250	2,250	2,250
	機高(mm)	2,000	2,000	2,000
	スリット(mm)		上吹き / 高さ調整機能付き(ネット面+40~100)	
クーラー仕様	冷凍能力(kW)	31	62	93
	クーラー材質		SUS/Cu/AL/ SUSケーシング	
ファン仕様	動力	3.7kW × 2	3.7kW × 4	3.7kW × 6
	仕様		φ700 軸流扇	
	モーター材質		SUS	
	ファン材質		インペラー: ポリアミド ケーシング: SUS	
躯体	材質(内面/外面)		FRP(白) / SUS 断熱厚:100mm	
	扉種類		自動開閉式扉 オプション: 四節リンク式	
	扉動力		エアアシスター方式	
庫内排水方式		2350L × 635W 四節リンク式: 2350L × 780W		
			排水ボックス / 配管	

※冷媒につきましてはNH₃/CO₂、NH₃、フロンで対応しています。 ※商材の種類・大きさによって能力は異なりますのでご相談ください。

Batch Freezer

バッチフリーザー

少量多品種に適したバッチ式急速凍結装置



棚式と台車式の2種類

あらゆる商材の凍結に適し、時間と風をコントロールできます。先入れ先出しの計画生産が可能な台車搬送方式タイプもご用意しています。



棚式(手動) 台車搬送方式(自動/半自動)

多品種対応	先入れ先出し	均一凍結	バリエーション	作業性向上
お客様のニーズに合わせた商材・処理量に対応	ゾーン毎のタイマー設定で先入れ先出しが可能	部屋毎に均一な風の流を実現	工程に合わせてトレー差込式(棚式)、台車搬送式と選択が可能	部屋毎に先入れ、先出し作業可能の為、作業性がUP

仕様	2部屋	4部屋	6部屋
庫内温度(℃)		-35(標準仕様)	
処理能力(kg/h)	50	100	150
防熱パネル(内面/外面)		SUS/カラー鋼板 厚み100mm	
ユニットクーラー材質		SUS/Cu/AL/Fe SUSケーシング	
クーラーファン	0.75kW × 2台	0.75kW × 4台	0.75kW × 6台
外形寸法(mm)	W2,000 × L2,100 × H2,750	W2,000 × L4,100 × H2,750	W2,300 × L6,700 × H2,750

※冷媒につきましてはNH₃/CO₂、NH₃、フロンで対応しています。 ※上記以外の機種も取り揃えております。商材の種類・大きさによって能力は異なりますのでご相談ください。

Total Service

トータルサービス

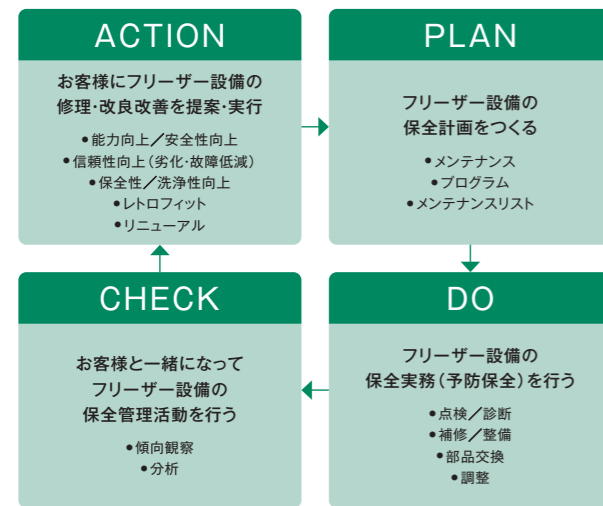
世界に広がる拠点とネットワークで 安心してご使用いただく為の サービス体制を構築

商材の多様化・グローバル化のニーズはますます高まり、生産プロセスは、安全性・省人省力化・無人化・複合化・高精度化・安定化の傾向に向かっています。また、生産機械や設備の突発故障による安全性能の低下、生産損失、品質不良の発生は社会や企業経営にとって重大な影響を及ぼすこととなります。

近年、少子高齢化・労働時間の短縮・製造業離れ・新卒労働人口の減少といった日本国内の労働環境の変化により、生産設備の保全は益々大切になっています。

そこで、マエカワでは業界NO.1のグローバルサービスネットワークを活かし、お客様の身近な場所から、フリーザー設備の突発故障を防止します。長く安心してお使いいただく為にフリーザーのバリューアップ・メンテナンス・サービス体制を世界中で展開しています。

[フリーザー設備のバリューアップ管理サイクル]



★ベルギー・ブリュッセル工場
N.V.MAYEKAWA EUROPE S.A.



★東京本社



★守谷工場



★アメリカ・トランス工場
MAYEKAWA U.S.A., INC.



★アメリカ・ナッシュビル工場
MAYEKAWA U.S.A., INC.



★セルビア・スメデロボ工場
D.O.O. MAYEKAWA SRB



★インド・チェンナイ工場
MAYEKAWA INDIA PVT.LTD.



★韓国・チャンウォン工場
MYCOM KOREA CO., LTD.
CHANGWON FACTORY



★メキシコ・クエルナバカ工場
MAYEKAWA DE MEXICO, S.A.DE C.V.



★ブラジル・アルジャ工場
MAYEKAWA DO BRASIL LTDA.

国内事業所57ヶ所、国内生産拠点3ヶ所
海外45カ国106事業所(生産拠点8ヶ所含む)

※2020年12月末現在