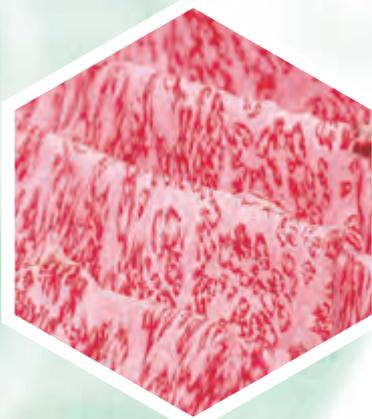


液体瞬間急速冷凍機 PS-200S

「液体急速冷凍」なら
高級食材も品質を維持



液体瞬間急速冷凍機

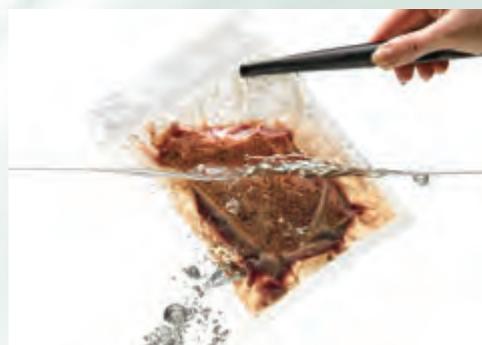
使用方法

脱気(バキューム)シーラーでシールした食品をカゴの中に入れそのまま-30℃の不凍液につけ冷凍させます。

脱気時に空気が多く入ると浮いてきたり、時間がかかる原因となります。

食品の種類により食品が浮いてくる場合は重しになるもので不凍液にしっかり浸かるように調節します。

冷凍までに要する時間は食品の種類・温度・量・空気の量など様々な条件で変わります。



※付属のカゴは、通告なく変更される場合があります。

※イメージ画像です

定格

品名	液体瞬間急速冷凍機
型式	PS-200S
電源	200 V, 50/ 60 Hz
消費電力	1.25 Kw
冷媒	R404A
重量	90 Kg
不凍液	60kg
サイズ	640 mm x 630 mm x 1280 mm

注:仕様変更などに伴い記載内容と実際の商品に一部違いが生じる場合があります。

取扱い販売店

国内総販売元 **有限会社エクセルプラン**

<http://www.coldpan.com/>

●お問い合わせ先

〒651-1505

神戸市北区道場町日下部1716

TEL : 078-950-2789 FAX : 078-954-8005