

「すばやく冷やす」という衛生管理

ブラストチラー&ショックフリーザー

ホシザキ株式会社 〒108-0074 東京都港区高輪 2-20-32 ホシザキ高輪ビル

BLAST CHILLER & SHOCK FREEZER
 <加工・調理>



強力なファンで庫内に冷気を循環させて一気に急速冷却。加熱調理直後の食品でも細菌の繁殖しやすい危険温度帯をすばやく通過。食品の芯温を、細菌が繁殖しにくい温度まで短時間で下げ、衛生的な状態で料理を保存可能。短時間で急速冷却するため劣化が少なく、再加熱してもほとんど調理直後の味を再現できます。衛生的に保存できるため、大量調理でもアイドルタイムなどに作り置きができ、調理作業の効率UP。

◆ジビエにおけるの活用例

鳥獣用食肉処理施設…金属探知機の検査前の食肉凍結処理として。

食肉加工施設…加熱調理後の急速冷却用として。

【形名：HBC-12A3】電源：三相 200V 容量 6.4 k VA (18.5A) 外形寸法：W840 × D880 × H1855 (mm) 有効内容積：283L 重量：230kg ホテルパン収納数：1/1 サイズ (深さ 65 mm) 12 枚
 【形名：HBC-6TA3】電源：三相 200V 容量 3.2 k VA (9.3A) 外形寸法：W1200 × D750 × H800 (mm) 有効内容積：164L 重量：136kg ホテルパン収納数：1/1 サイズ (深さ 65 mm) 6 枚

問い合わせ

TEL：03-5791-8021 / FAX:03-5791-8097 mail：asao-yasuhiro@hoshizaki.co.jp
 担当：営業本部 浅尾 泰弘 URL：http://www.hoshizaki.co.jp

国内初の製氷機を作り始めて 50 年

全自動製氷機

ホシザキ株式会社 〒108-0074 東京都港区高輪 2-20-32 ホシザキ高輪ビル

AUTOMATIC ICEMAKER
 <処理・加工・調理>



キューブアイス…透明で立方体のおいしい氷



チップアイス…粒状の氷を押し固めた扇形断面の小さな氷片

長年培った技術と信頼、そして豊富なバリエーション。色々な形の氷、厨房のスタイルやサイズなどお客様のニーズに合わせた製品を開発、販売しています。

◆ジビエにおけるの活用例

捕獲後…解体処理施設までの搬送時の保冷用として

食肉加工施設…調理後、氷水による冷却用として

形名：IM-35M-1 電源：単相 100V 容量 0.5 k VA (5.0A) 外形寸法：W500 × D450 × H800 (mm) 製氷能力：約 36/38kg/日 (周囲温 20℃ 水温 15℃ 50/60Hz) 約 30/33kg/日 (周囲温 30℃ 水温 20℃ 50/60Hz) 重量：約 18kg ホテルパン収納数：40kg

問い合わせ

TEL：03-5791-8021 / FAX:03-5791-8097 mail：asao-yasuhiro@hoshizaki.co.jp
 担当：営業本部 浅尾 泰弘 URL：http://www.hoshizaki.co.jp

進化する、次世代スタンダード機

MS-Acro II 部分肉計量ラベルプリンター

株式会社イシダ 京都府京都市左京区聖護院山王町 44 番地

METERING LABEL PRINTER
 <加工・調理>



● Traceability (情報伝達)

⇒間違いのない履歴データ管理をバーコード等を活用し、記録・伝達することで、消費者への安心をご提供。

● Quality control (品質管理)

⇒製品の属性を表す情報が品質の裏付けとなります。データを電子データで管理することで、より正確な管理が可能に。

● Labor Saving (省力化)

⇒計量実績データの自動収集も含め、計量オペレーションの効率化。作業のスピードアップと省力化を実現。

- 12 インチの大画面搭載 タッチパネルを使用した、簡単操作により視認性アップ。画面の各種キーのサイズ、色など自由にカスタマイズが可能。
- 最大 112mm の大型ラベルが使用可能 4 インチのサーマルヘッド標準搭載により大型ラベルも使用可能。さらに、12dot / mm の高密度により精密な印字が実現。
- 食品標準物流バーコードである GS1・128 に対応
- オンライン機能の標準搭載

問い合わせ

本社：0775-751-7133 / 東京支店：03-3962-6201 (直) (東京都板橋区板橋 1 丁目 52 番地 1 号)
 ホームページ：http://www.ishida.co.jp/index.php

最先端のアルゴリズムを組み合わせた cosmo-one で実用感をアップ!

COSMO-ONE コンベア式金属検出機

株式会社イシダ 京都府京都市左京区聖護院山王町 44 番地

METAL DETECTOR
 <加工・調理>



ニーズに沿った最適検査モードの選択により、誰でも簡単に自動で高感度・高安定設定が可能。

- 多様な混入物の高感度検出
- 自動設定による実用感度の向上
- 非鉄系金属異物もシビアに検出
- かんたん操作
- 商品の自動設定機能
- 5.7 インチの高精細カラータッチパネル搭載
- 管理機能
- 来歴機能
- イベント発生ごとに外部出力が可能。
- 外部出力
- 出力項目を選択可能。USB メモリスロットが標準装備。
- 清掃性の向上
- 本体部はゴミやほこりが溜まりやすい面を減らし、ベルトはワンタッチ着脱が可能ですので、清掃が簡単です。

問い合わせ

本社：0775-751-7133 / 東京支店：03-3962-6201 (直) (東京都板橋区板橋 1 丁目 52 番地 1 号)
 ホームページ：http://www.ishida.co.jp/index.php