

液化窒素噴射ノズル

極低温(-196°C)の液化窒素の冷熱を用いた急速冷却が実現可能です。
アイスクリームや菓子の表面硬化、急速冷却や、樹脂の急速冷却、ガラス・金属部品の局所冷却など、用途に応じ様々なノズルをご提案致します。

< 特徴 >

★急速冷却

液化窒素(-196°C)の冷熱を用いますので、機械式冷凍機では実現できない様な急速冷却が可能です。

★用途に応じた多様なノズル

用途に応じた多様なノズルをご用意しております。



<噴霧タイプ>

微圧での噴霧が可能です。製品の変形を防ぐことが可能で、アイスクリーム等の表面冷却に最適です。



<直噴タイプ>

ガスの勢いを利用し、勢いよく液化窒素を噴射可能です。局所冷却に最適です。



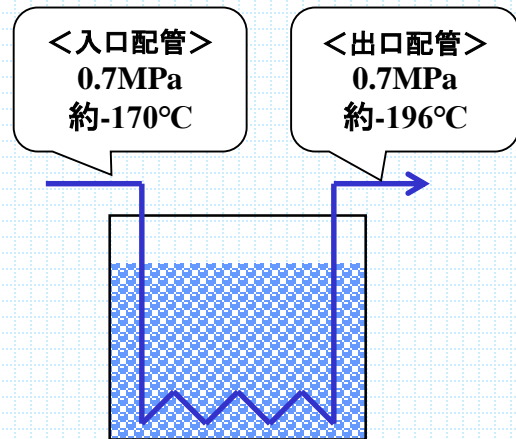
<広範囲タイプ>

広範囲を冷却することも可能です。冷却範囲が大きい場合に最適です。

< サブクーラーによる安定運転 >

液化窒素は-196°Cの極低温で、液化窒素貯槽からユースポイントまでの距離が長くなると、配管中の液化窒素がガス化され、供給量が不安定になったり、液化窒素ノズルなどを用いていると脈動を起こし、微量のコントロールができないといった現象が起こります。

サブクーラー・システムは、過冷却な液化窒素を作り出すことにより、安定的な液化窒素の使用や安定的な微量コントロールを実現します。



<使用前>

<使用后>

Iwatani

岩谷産業株式会社

エアガス部

大阪本社 〒541-0053 大阪市中央区本町3-6-4 TEL(06)7637-3278
東京本社 〒105-8458 東京都港区西新橋3-21-8 TEL(03)5405-5947