

Iwatani

SNOW SHOWER

−79°Cのスノー状ドライアイスを快速噴射。

−70°
−79°

品質保証の時代に待望される
食品の急速冷却・低温輸送に、威力を発揮。



SNOW SHOWER

[スノーシャワー]

品質保証時代に、待望される急速冷却法。

食品業界は、その市場規模の拡大とともに生産・流通・消費のあらゆる場面で大きな変革期を迎えています。とりわけ、PL法や日付表示問題により、品質・衛生管理の強化と充実が大きな課題となっています。そのなかで食品メーカーは、製造直後の高温の食品を急速に冷却させ、保管・流通時の温度を低温に保持させることにより、品質劣化を防止させることに成果をあげています。生産流通・消費のあらゆる場面での温度管理に安全で手軽に冷媒が得られる急速冷却法がいつそう大きく脚光を浴びています。イワタニの「スノーシャワー」は、まさにこうした時代の要請に応える待望の新戦力としておすすめできる製品です。

スノー状ドライアイスは、 -79°C の強力な即効冷却材です!!

必要な時、必要な量が簡単につくれます。

食品の急速冷却、冷却輸送に食品の鮮度・品質を保つ最も経済的な冷却法です。

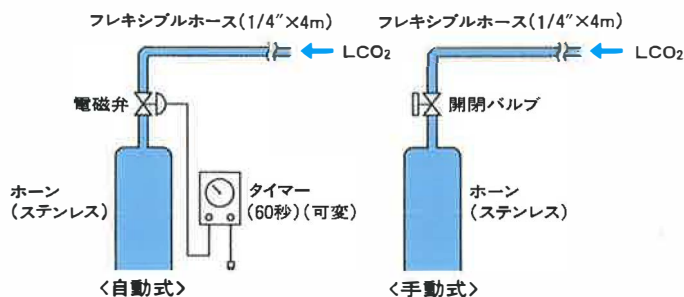
特長

- イワタニのスノーシャワーは、液化炭酸ガスをノズルから放出させスノー状ドライアイスを生成する装置です。
- 手軽なハンディータイプで手許操作で簡単に噴射生成できます。

用途

- アイスクリーム ● 食肉 ● 乳製品 ● プロイラー ● 惣菜 ● つけもの ● 揚げ物 ● 麺類
- 魚貝類 ● 水産加工品 ● 急速冷却を必要とする食品 ● 食品の低温輸送 ● その他

〈スノーシャワーの標準構成〉



《スノーシャワー標準仕様》

スノー状ドライアイス噴出量	380g/10秒
電 源	AC単相100V

〈自動式〉



〈手動式〉



- スノーシャワーには、噴射量をタイム調節できる自動式と、バルブの開閉だけで任意の量を噴射する手動式があります。

警告



取扱い説明書を良く読み、理解してからご使用ください。不適切な取扱いは思わぬ事故につながる危険性があります。

- 直接身体に触れると凍傷を起こしますので作業をするときは皮手袋を着用してください。
- ガラス瓶等の中にドライアイスを入れて密閉すると破裂することがありますので絶対に入れないでください。
- スノー状ドライアイスの温度は -79°C になりますので、バルブの開閉は静かに行ない、身体に向けて噴射はしないでください。
- 換気の悪い場所で使用した場合、酸欠の恐れがありますので、通風換気の良い場所でご使用ください。
- 子供の手に届かない所に保管してください。
- ポンペのバルブを閉め、ホース内の残ガスを完全に放出してからスノーシャワーのバルブを閉めてください。CO₂をホース内に封じた状態にしますとホース内圧力が上昇し破裂する恐れがあります。

Iwatani

岩谷産業株式会社
ケミカルガス部

東京本社 〒105-8458 東京都港区西新橋3-21-8 TEL (03) 5405-5915
大阪本社 〒541-0053 大阪府中央区本町3-6-4 TEL (06) 7637-3617