PF-30 仕様書

項目	仕様
標準仕様 使用用途	食品用 急速凍結装置
庫内温度設定	エアーブラスト方式 −35℃~−38℃
入庫品温度	入庫は20℃程度→-18℃以下を基準としている。
処理量	公称 30kg/h
	1時間当り30kgの食品を凍結する能力を持つ。
	食品内の水分量は60%とし自社負荷計算を基準とする。
凍結時間	凍結時間はサイズ・積載状況・物性により大幅に変わる。
	事前のテストにおいて目安を確認すること。
要領の目安	600 × 400のトレイが8枚 収容可能。
	奥手前2枚 × 棚2段仕様 × 2ユニット
	最大収納高さは190mmとする。
外形寸法	外形図を確認。
トレーサイス゛	600W×400D×20H(専用トレー:オプション)
発信ユニット	発信増幅器 × 2、アンテナ × 4
ヨークユニット機構組入り数	公称「600W×800D×190H」×横1列×2ユット
本体構造	主要骨材 SUS304
	断熱はウレタンパネル、面材はSUS304
冷凍機	6HP、R410A、一体空冷式コンディショニングユニット
冷却FAN	SUS製送風機
冷却器	銅管アルミフィン + カチオン処理
連続運転時間	目安 8時間 ※設置環境や、開閉頻度による。
デフロスト方式	散水デフロスト
本体重量	約750kg
ユーティリティ取り合い	
1次側取り合い	室内機への給水接続、室内盤及び室外機への電源供給
給水	0.2MPa、25AGV接続
電気	室内機本体、制御盤への供給:定格1kW(3φ200V)
	室外機本体への供給:定格4.5kW(3φ200V)
排水	室内機本体の扉部より散水デフロスト排水あり。