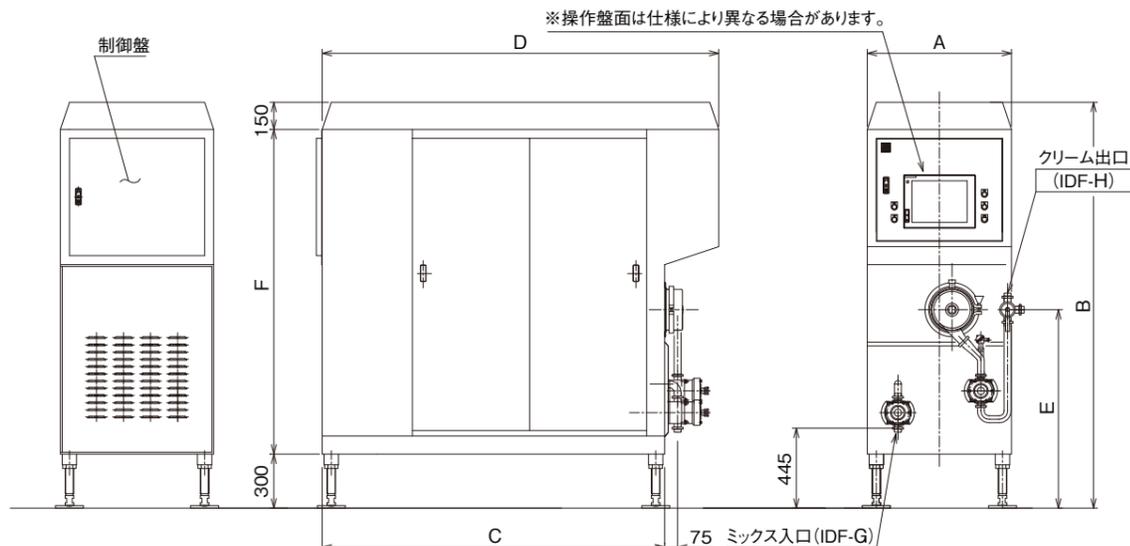




NCF SERIES ICE CREAM FREEZER

アイスクリームフリーザー

イズミのアイスクリームフリーザーが生まれ変わりました!!



型 式	A	B	C	D	E	F	G	H
NCF-21	600	1900	1300	1950	1100	1500	25	25
NCF-51	600	1900	1550	2200	1100	1750	25	25
NCF-71	800	2150	1500	2150	1100	1800	38	38
NCF-151	800	2150	1900	2550	1100	1800	38	38
NCF-201	800	2150	2700	3350	1100	1800	38	38

型 式	A	B	C	D	E	F	G	H
NCF-22	1200	1900	1300	1950	1100	1500	25	25
NCF-52	1200	1900	1550	2200	1100	1750	25	25
NCF-72	1600	2150	1500	2150	1100	1800	38	38
NCF-152	1600	2150	1900	2550	1100	1800	38	38
NCF-202	1600	2150	2700	3350	1100	1800	38	38

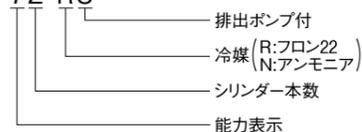
注記：アイスクリーム出口温度が低温の場合は、配管をサイズアップしてください。

■標準仕様(ニッケルシリンダー)

様 式	型 式 (※1)	製品温度(°C) 能力ℓ/H(※2)	製品温度(°C) 能力ℓ/H(※3)	冷凍トン (JRT)	電力 (kW)	
一連式 フリーザー	NCF-21	-4°C 260	-6°C 100	-5.5°C 260	2.0	4.5
	NCF-51	-4°C 500	-6°C 260	-5.5°C 500	4.0	7.1
	NCF-71	-4.5°C 750	-7°C 300	-5.5°C 750	5.5	14.1
	NCF-151	-4.5°C 1,500	-7°C 600	-5.5°C 1,500	11.0	21.7
	NCF-201	-4.5°C 2,250	-7°C 900	-5.5°C 2,250	16.5	25.8
二連式 フリーザー	NCF-22	-4°C 520	-6°C 200	-5.5°C 520	4.0	9.0
	NCF-52	-4°C 1,000	-6°C 520	-5.5°C 1,000	8.0	14.2
	NCF-72	-4.5°C 1,500	-7°C 600	-5.5°C 1,500	11.0	28.4
	NCF-152	-4.5°C 3,000	-7°C 1,200	-5.5°C 3,000	22.0	43.2
	NCF-202	-4.5°C 4,500	-7°C 1,800	-5.5°C 4,500	33.0	51.8

型式の呼び方(※1)

NCF-72-RS



能力は下記条件に基づいています。

(※2)		(※2)	
ミックス成分	乳脂肪: 8%	ミックス成分	乳脂肪: 10.8%
	糖 分: 15%		糖 分: 15.5%
	全固形分: 35%		全固形分: 37.5%
	比 重: 1.12		比 重: 1.13
ミックス温度	+4°C	ミックス温度	+4°C
オーバーラン	100%	オーバーラン	100%
冷媒蒸発温度	-35°C	冷媒蒸発温度	-35°C
冷媒の種類	NH3	冷媒の種類	NH3

●当社はアイスクリームフリーザー以外にもアイスクリーム製造プラント用各種機器を製造いたしております。プラントの計画、設計は是非当社へ御相談ください。

株式会社 イズミフードマシナリ

ISO9001 本社、東日本支社、西日本支社、九州営業所、淡路工場 認証取得
<http://www.izumifood.shi.co.jp>

本 社 〒661-8510 兵庫県尼崎市潮江4-2-30
 テクノセンター TEL.(06)6718-6150(代) FAX.(06)6718-6151
 東日本支社 〒141-6025 東京都品川区大崎2丁目1番1号 ThinkPark Tower 25F
 TEL.(03)6737-2670(代) FAX.(03)6866-5125
 西日本支社 〒530-0005 大阪府大阪市北区中之島2丁目3番33号 大阪三井物産ビル10F
 TEL.(06)7635-3688(代) FAX.(06)7711-5127
 札幌営業所 〒060-0042 北海道札幌市中央区大通西4-6-8 住友成泉札幌大通ビル9F
 TEL.(011)241-5525(代) FAX.(011)222-2950
 九州営業所 〒810-0801 福岡県福岡市博多区中洲5-6-20 明治安田生命福岡ビル3F
 TEL.(092)291-1151(代) FAX.(092)291-1152
 淡路工場 〒656-0122 兵庫県南あわじ市広田広田552-1
 TEL.(0799)45-1121(代) FAX.(0799)45-1128
 第1種圧力容器製造認可工場

・本カタログの内容等は、製品改良によりおことわりなく変更する場合があります。
 ・ご使用の際は、取扱説明書をよくお読みのうえ、正しくお使いください。

自動コントロール装置

■ ミックス流量 自動コントロール装置

設定されたミックス流量になるように、ミックスポンプ回転数を自動でコントロールします。

■ オーバーラン 自動コントロール装置

実際のミックス流量データから設定オーバーラン%になるようエア流量を演算し、マスフローコントローラからエアを冷凍シリンダーへ自動注入します。

■ タッチパネル

- 素人でも簡単入力!
- 各種現在値をバーグラフで表示
- 変更したい値はデータ画面で一括処理

■ 硬さ(温度) 自動コントロール装置

ダッシャーの駆動モータ負荷を検出し、設定された硬さ(温度)になるように、冷媒の背圧弁を精度良くコントロールします。

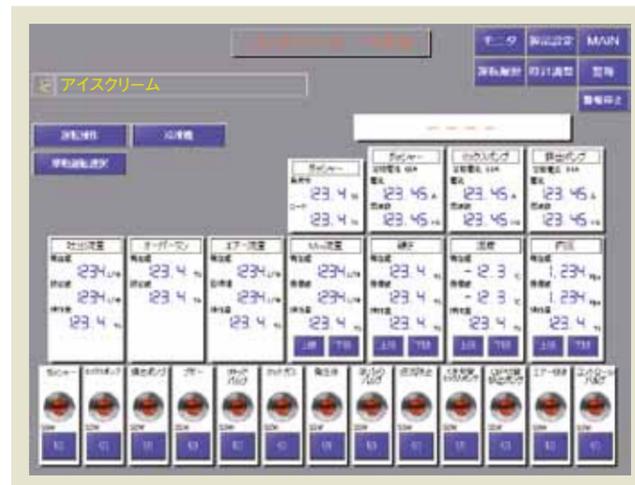
■ シリンダー内圧 自動コントロール装置

冷凍シリンダー内の圧力と設定された内圧が合致するように、排出ポンプの回転数を自動でコントロールします。

バーグラフ表示画面



デジタルデータ入力画面



■ CIP対応型ミックスポンプ&排出ポンプ

CIP用にポンプヘッドが自動開閉できるポンプを装備しているため、シリンダー及びサニタリー配管を含む全ラインの自動洗浄が可能です。
ポンプ耐圧……Max2.0MPa



■ 選択可能なポンプロータ材質

ポンプには、弊社オリジナルのロータを取り付けられ、御要望や目的に応じて、金属又はゴム(NBR)材質の選択が可能です。



■ 本体ボディのスリム化

従来サニタリー配管は外部接続でしたが、全て本体内部に収納しましたので、凹凸無くスリムなボディに仕上がりました。



■ Vベルト本数の削減

駆動伝達部は減速機を採用することで本数を1/2以下に抑え、ベルト粉塵量も低減しています。



■ HACCP対応

本体の脚高さを300mm(標準)へ上げ、内部には保温材を一切使わない安全で清潔な目視管理が出来る装置になっています。



■ クリームの流れに沿った出口構造

シリンダー出口は、回転しながら出てくるため、アイスクリームにストレスを掛けずにスムーズな流れで排出される構造になっています。



■ 製品に合ったスクレーパ形状

お客様が製造する製品の種類に応じ、クリームにダメージを与えない最適なスクレーパ形状を推奨致します。
スクレーパ種類……長さ、表面積、刃先形状、材質 他



■ 多用途に適応するダッシャーシリーズ

IFMの長年に渡る実績から、クリームの硬さを必要とするコーンのような立上げ製品から、比較的柔らかなクリームが求められるカップやバー製品まで、充填方法の違いや練り効果の変化に適応するダッシャーを揃えています。

