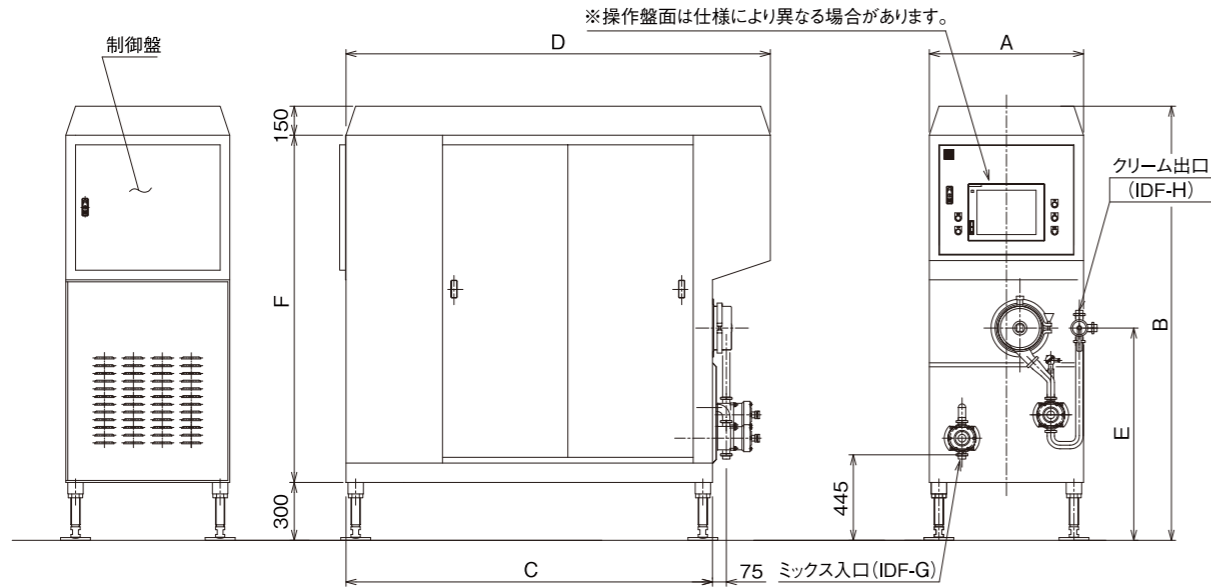


外形寸法図



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

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。

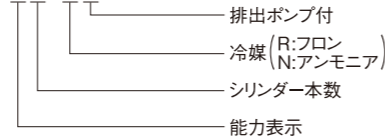
■標準仕様(ニッケルシリンダー)

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

●2連式フリーザーの製作については別途ご相談ください。

型式の呼び方(※1)

NCF-71-RS



能力は下記条件に基づいています。

(※2)

ミックス成分	乳脂肪：8%	糖分：15%	全固形分：35%	比重：1.12
ミックス温度	+4°C			
オーバーラン	100%			
冷媒蒸発温度	-35°C			
冷媒の種類	NH3			

(※3)

ミックス成分	乳脂肪：10.8%	糖分：15.5%	全固形分：37.5%	比重：1.13
ミックス温度	+4°C			
オーバーラン	100%			
冷媒蒸発温度	-35°C			
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。



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!!

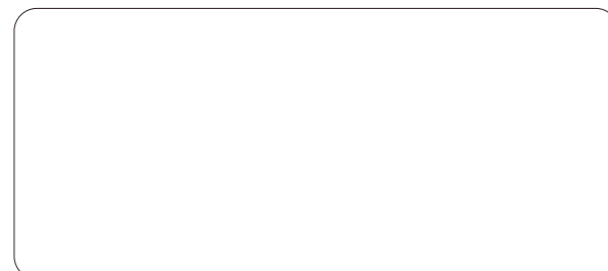


株式会社 イズミフードマシナリ

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
 海外営業G TEL.(03)6737-2670(代) FAX.(03)6866-5125
 西日本支社 〒541-0041 大阪府大阪市中央区北浜4丁目1番1号 淀屋橋ゲートタワー9F
 TEL.(06)7635-3688(代) FAX.(06)7660-8554
 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 〒812-0025 福岡県福岡市博多区店屋町8-30 博多フコク生命ビル10F
 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)45-1122
 第1種圧力容器製造認可工場
 ジャカルタカスタマーサービスセンター WISMA GKBI 16F, Suite#1606 Jl Jend Sudirman No.28 Jakarta, 10210 INDONESIA
 TEL: +62-(0)21-5790-2710 FAX: +62-(0)21-5795-1210

・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

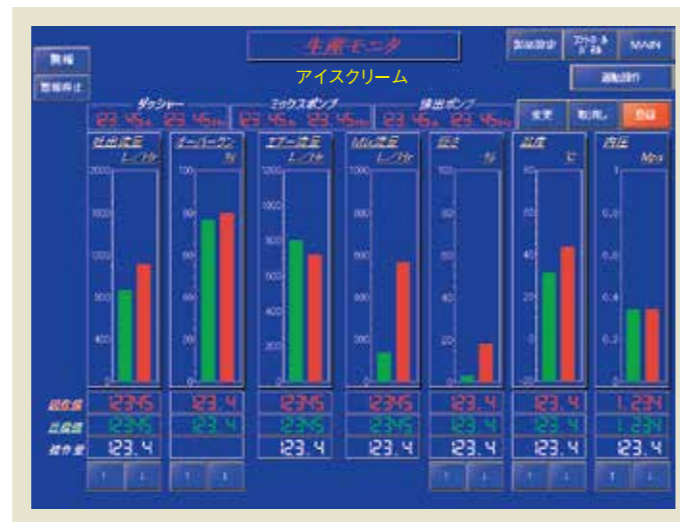
■ 硬さ(温度) 自動コントロール装置

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。

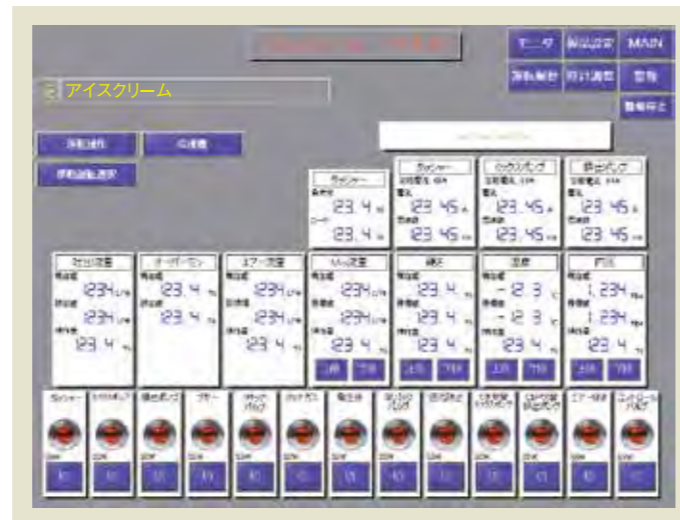
■ シリンダー内圧 自動コントロール装置

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



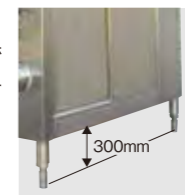
■ Vベルト本数の削減

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。



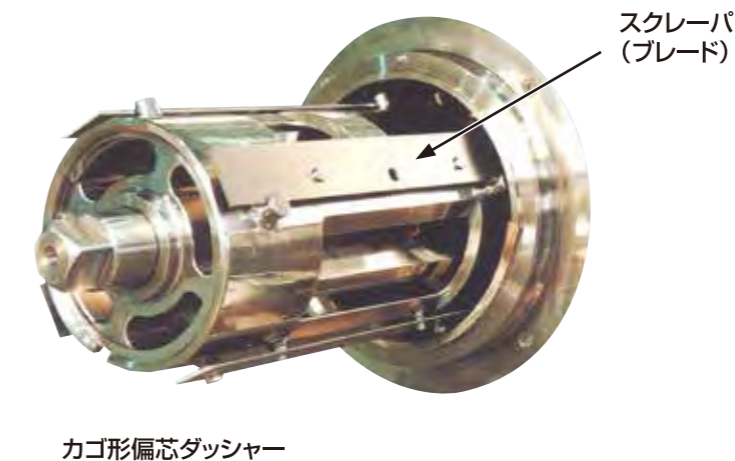
■ HACCP対応

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。



■ 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



カゴ形偏芯ダッシャー

■ 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。



金属ロータの場合



ゴムロータの場合

■ 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。



■ 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。



■ 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。

