

アイス製造ライン

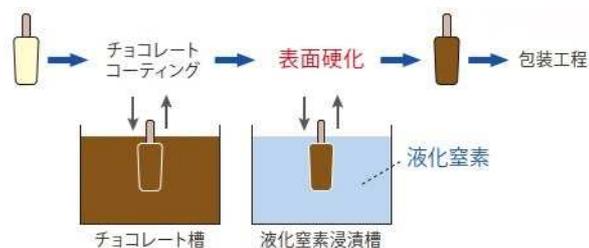
チョコやアイスの味や品質を損なうことなく、口どけや食感を提供します。



-196°Cの液化窒素によりチョコレートやアイス表面を硬化します。

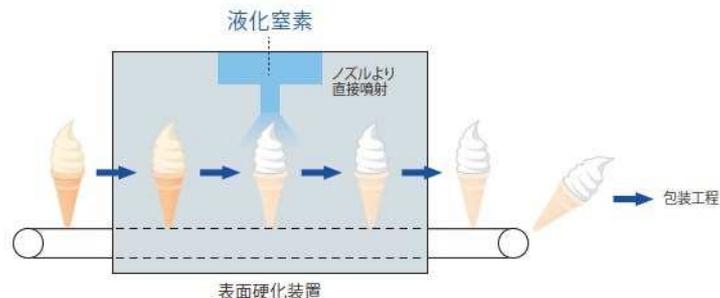
チョコレートコーティング

- 断熱構造に優れ、液面制御が絶妙な浸漬槽。
- 液化窒素により、チョコレートを急速に凍結。



表面硬化装置

- 液化窒素の噴霧ノズルを最適化。
- 製品の凍結により、形状を保持してハンドリング性を向上。



機器・装置の仕様は、お客様のご要望、製造工程、製造環境など、さまざまな条件に合わせ、オーダーメイドで最適なご提案・設計・製造をさせていただきます。