

ドライアイス式パラパラミンチ製造設備

鶏肉、豚肉、牛肉、合い挽き肉のほか魚肉のミンチの加工にも

パラパラの状態に凍結された挽肉をバッチ製造する設備です。

●ミキサーの概要

攪拌する特殊羽根を内蔵する容器内に、半凍結状態に挽かれた挽肉を投入し、あわせて雪状のドライアイスの間欠的に噴射しながら一定時間攪拌することによって、パラパラの状態に凍結された挽肉をバッチ製造する設備です。

●ミキサーの特徴

□高品質

スノー状のドライアイス（ -78.5°C ）と挽肉が直接接触し急速に凍結されますので、高品質な製品が得られます。

□省コスト

スノー状ドライアイスは、製品との熱交換速度が早く、また熱交換効率が高いためエネルギーロスは極めて少なく効率的です。

□省スペース

同能力のトンネル式フリーザーと比較して、設置スペースは小さくて済みます。

□省力運転

肉投入後から凍結完了まで、運転は自動化されています（容器の転倒はボタンスイッチ操作による電動運転）

□肉の種類を選びません

鶏肉、豚肉、牛肉、合い挽き肉のほか魚肉のミンチの加工にも利用できます。

●パラパラミンチの製造工程



●ミキサーの仕様

型式	SN-300-MIQF
処理能力	200-250kg/hr
装置外寸	2,160L x 990W x 1,795Hmm
装置重量	約500kg
攪拌槽内容積	300リッター
攪拌回転速度	6-24RPM(50Hz)
材質	食品との接触部…SUS304 フレーム、ベース…SUS304 ブレード…テフロン 蓋、ドライアイス噴射部…SUS304
電源	AC200V x 2kw x 3相



細挽きミンチを機械に投入。かき混ぜながらドライアイスを噴射すると、15分程度でパラパラ状のミンチが完成