

コンパクト氷水チラー

COMPACT ICE WATER CHILLER

新製品

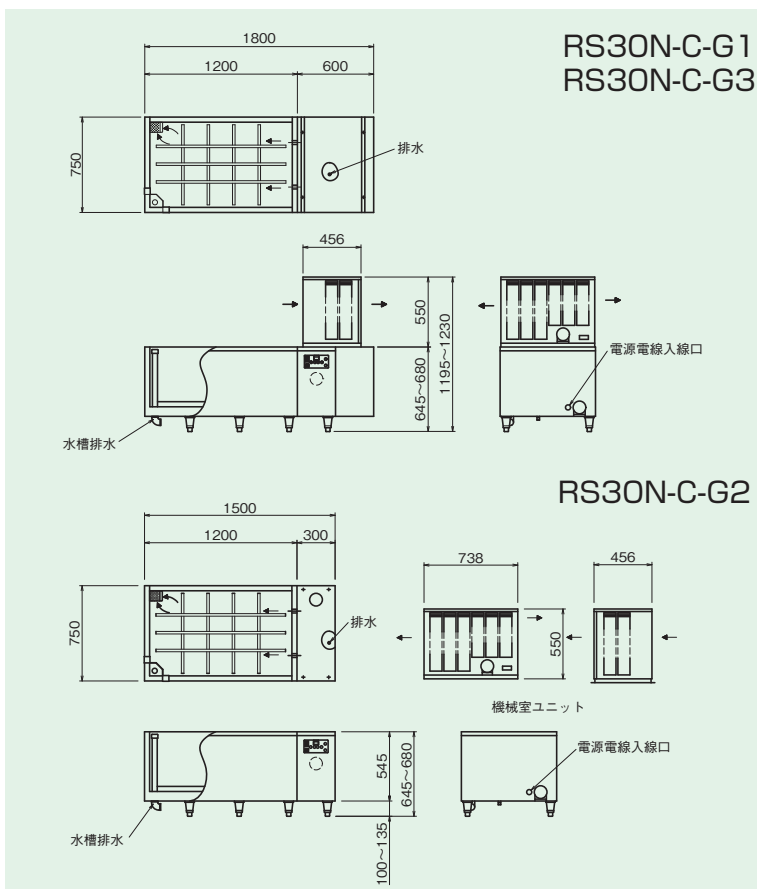
1-2-4

冷却が速い

- 加熱調理品の急速冷却で食品内の細菌の繁殖を抑えます。
- 冷水方式は冷風方式よりも冷却速度が速い。



RS30N-C-G1
RS30N-C-G3



RS30N-C-G1
RS30N-C-G3

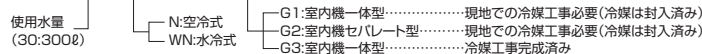
RS30N-C-G2

仕様

熱交換方式	※1 モデル	本体外形寸法(mm) ()内は機械室ユニット寸法			定格消費電力 3φ200V (50/60Hz)	電源電線 5m	消費電流 (A) (50/60Hz)	※2 冷却能力 (kW/h) (50/60Hz)	タンク		制御温度	タイマー	収納能力 φ400寸弱鋼 (個)	※3 スープ最大 処理能力 (ℓ)	※4 本体質量 (kg)					
		間口 (W)	奥行 (D)	高さ (H)					使用水量 (ℓ)	冷却時間 20→0℃										
空冷	RS30N-C-G1/G3	1800	750	1195	2.0/2.5kW	直結	7.7/8.3	2.32/2.67	300	3h	0~+8℃ (設定範囲 -5~+8℃)	1~99h (設定時間後 に運転開始)	3	100	189					
	RS30N-C-G2	1500(456)	750(738)	645(550)					400	4h			4	130	201					
	RS40N-C-G1/G3	2100	750	1195					500	5h			5	160	213					
	RS40N-C-G2	1800(456)	750(738)	645(550)					600	6h			6	200	142(67)					
	RS50N-C-G1/G3	2100	900	1195					700	7h			8	230	237					
	RS50N-C-G2	1800(456)	900(738)	645(550)					800	8h			9	260	166(67)					
	RS60N-C-G1/G3	2400	900	1195					6.9/7.4	2.90/3.13			2.90/3.13	300	3h	0~+8℃ (設定範囲 -5~+8℃)	1~99h (設定時間後 に運転開始)	3	100	185
	RS60N-C-G2	2100(456)	900(738)	645(550)										400	4h			4	130	118(63)
	RS70N-C-G1/G3	2700	900	1195										500	5h			5	160	196
	RS70N-C-G2	2400(456)	900(738)	645(550)										600	6h			6	200	129(63)
RS80N-C-G1/G3	3000	900	1195	700	7h	8	230	208												
RS80N-C-G2	2700(456)	900(738)	645(550)	800	8h	9	260	141(63)												
RS30WN-C-G1/G3	1800	750	1195	1.9/2.1kW	直結	6.9/7.4	2.90/3.13	300			3h	0~+8℃ (設定範囲 -5~+8℃)		1~99h (設定時間後 に運転開始)	3			100	220	
RS30WN-C-G2	1500(456)	750(738)	645(550)					400			4h				4			130	153(63)	
RS40WN-C-G1/G3	2100	750	1195					500			5h				5			160	232	
RS40WN-C-G2	1800(456)	750(738)	645(550)					600			6h				6			200	165(63)	
RS50WN-C-G1/G3	2100	900	1195					700	7h	8	230		244							
RS50WN-C-G2	1800(456)	900(738)	645(550)					800	8h	9	260		177(63)							
RS60WN-C-G1/G3	2400	900	1195					6.9/7.4	2.90/3.13	2.90/3.13	300		3h		0~+8℃ (設定範囲 -5~+8℃)	1~99h (設定時間後 に運転開始)	3	100	185	
RS60WN-C-G2	2100(456)	900(738)	645(550)								400		4h				4	130	118(63)	
RS70WN-C-G1/G3	2700	900	1195								500		5h				5	160	196	
RS70WN-C-G2	2400(456)	900(738)	645(550)								600		6h				6	200	129(63)	
RS80WN-C-G1/G3	3000	900	1195	700	7h	8	230				208									
RS80WN-C-G2	2700(456)	900(738)	645(550)	800	8h	9	260				141(63)									

※1 モデル名は下記の意味を表します。

RS 30 WN -C- G1



※2 室温30℃、タンク水温10℃→5℃が冷却時の標準能力です。

※3 90分で冷やせる量ではなく、一度に投入できる最大量です。処理能力(冷却時間)は、食材の状態や攪拌の有無などにより大きく変化しますので目安として考え下さい。

※4 ()内は室内機の質量です。

○操作パネル左仕様も製作できます。

○G1-G3(室内機一体型)は間口ショートタイプも製作できます。但し、タンク開口が一部ふさがりますので寸法をお問い合わせ下さい。

○G2(室内機セパレート型)の冷媒配管長さは10m以内です。(高低差は5m以内)。また、室外機仕様も特注製作できます(馬力2HP→3HP)

新製品 RS-N-C-G3、RS-WN-C-G3シリーズが新製品になります。