



デジタル表示



フロート式アナログ表示

■ 特徴

- ・ 複数のガスを、任意の流量で綺麗に混合させる装置です（流量制御、比率制御、比例制御等）。
- ・ 食材の温度管理と混合ガスを併用することで、歩留まりの向上に繋がります。
- ・ 期待される効果 ⇒ **"賞味期限の延長" = "フードロスの削減"**
"計画生産の実現" = "物流コストの削減"

製品名	ガスの組み合わせ（参考）	期待される効果
カット野菜	窒素	酸化防止・微生物の増加抑制
	窒素 + 炭酸	酸化防止・微生物の増加抑制
	窒素 + 炭酸 + 酸素	野菜の鮮度保持
牛肉・豚肉	酸素	肉の色味保持
	酸素 + 炭酸	肉の色味保持・微生物の増加抑制
	窒素 + 炭酸	酸化防止・微生物の増加抑制
魚介類	窒素 + 炭酸	酸化防止・微生物の増加抑制
パン・ケーキ	窒素 + 炭酸	酸化防止・微生物の増加抑制
生クリーム	窒素	酸化防止・微生物の増加抑制
惣菜	窒素 + 炭酸	酸化防止・微生物の増加抑制

※混合比率は各社製品により異なります。

お見積もり仕様

ライン数	—	各ガス名	—	最大流量	—	圧力（※）
------	---	------	---	------	---	-------

ご記入例

LINE3 (3種混合)	—	窒素	—	200L/min	—	0.3MPa
		炭酸		50L/min		
		酸素		30L/min		

※装置に入ってくるガスの圧力

■ フロー図（2種混合の場合）

