

冷却水循環装置



機種名

オリオン機械
RS-40C

特徴

- 加熱調理品を 0～1℃の氷水で急速冷却することにより、細菌の繁殖を防止します。
- 冷却効率の高い氷水冷却方式です。
- ◎レトルト殺菌装置等を利用した加工品試作時に併用してご利用ください。

【試作例】

真空調理品（レトルト製品）の冷却



レトルト調理後の加工品
(約 40℃～50℃)



0℃～1℃の氷水で
急速冷却し、
細菌増殖温度を
極短時間に制御します

料金等

使用料金：250 円／1 時間

※原材料、消耗品は利用者のご負担になります。

ご利用申し込みは実施日の3日前までをお願いいたします。