

真空冷却機



機種名

(株) サムソン
SVC-35RCL

特徴

- 食品を真空状態にすることにより、食品内部から均一に短時間で急速冷却できます。
- 雑菌が繁殖しやすい温度帯（20℃～50℃）を数分で通過可能です。

【主な仕様】

- ・庫内寸法：750×600×400
- ・処理量：35 kg/バッチ
- ・冷却温度：10℃

料金等

使用料金：1,200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。