

食肉加工業向けの新型 ICF Flexline™ ステンレス製バルブステーション

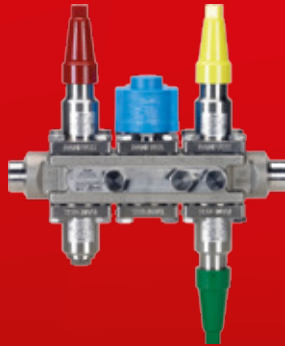
食品加工からスーパーマーケットまでの温度管理: Danfoss ICF Flexline™ ステンレス製バルブステーションのご紹介

食肉加工においては、高水準の生産性と、健康的で安全な食品の一貫した供給を維持するために、信頼性の高いスムーズな冷凍冷蔵システムが不可欠です。Danfoss の強力なステンレス製製品ラインアップが拡張され、ユニークな ICF Flexline™ ステンレス製バルブステーションが追加されたことで、よりよい、より信頼性の高い冷凍冷蔵システム的设计および運営が可能になりました。

世界で

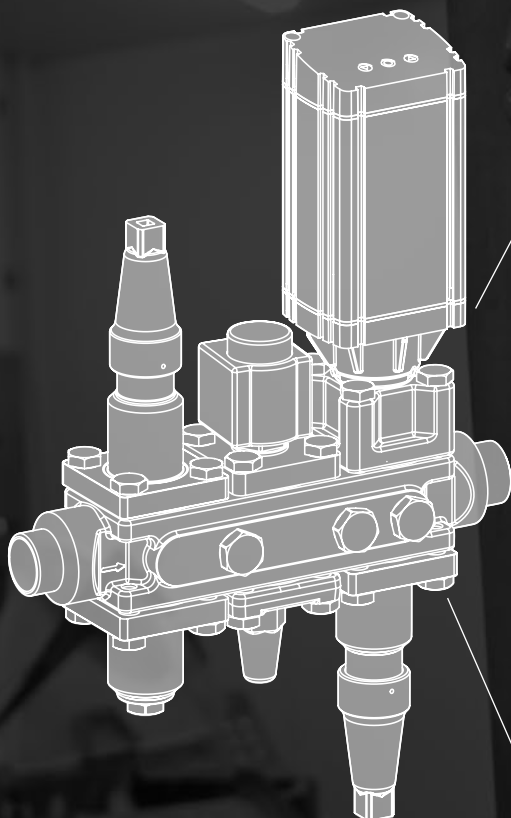
唯一の

ステンレス製バルブステーション



Danfossの ICF Flexline™

ステンレス製バルブステーション



エンドユーザーのメリット

- CO₂ベースのシステムに最適
- トータル保有コストが低い
- 食品の安全性を確保するための正確な温度管理
- CO₂などの環境に配慮した冷媒に対応
- 溶接箇所が少なく、漏れのリスクが最小限

工事業者のメリット

- サービス契約に基づき簡単にサービスを実行
- 1つのコード番号で簡単に注文とスペアパーツの取り扱いが可能
- 必要な在庫スペースが少ない
- コンパクトな設計、軽量
- 溶接箇所が少なく、漏れのリスクが最小限
- システム設計の自由度が高い

ワンストップショップ

- すべての種類のコンポーネントを1つのサプライヤーから調達可能
- 市販されている唯一のステンレス製バルブステーション
- 冷凍冷蔵技術の市場リーダーによるイノベーション
- 無料で利用可能な包括的サポートツール
- 試行と試験を重ねた ICF ステンレス製バルブステーションコンセプト
- Danfoss のすべてのステンレス製コンポーネントとの完全な互換性

2 箇所

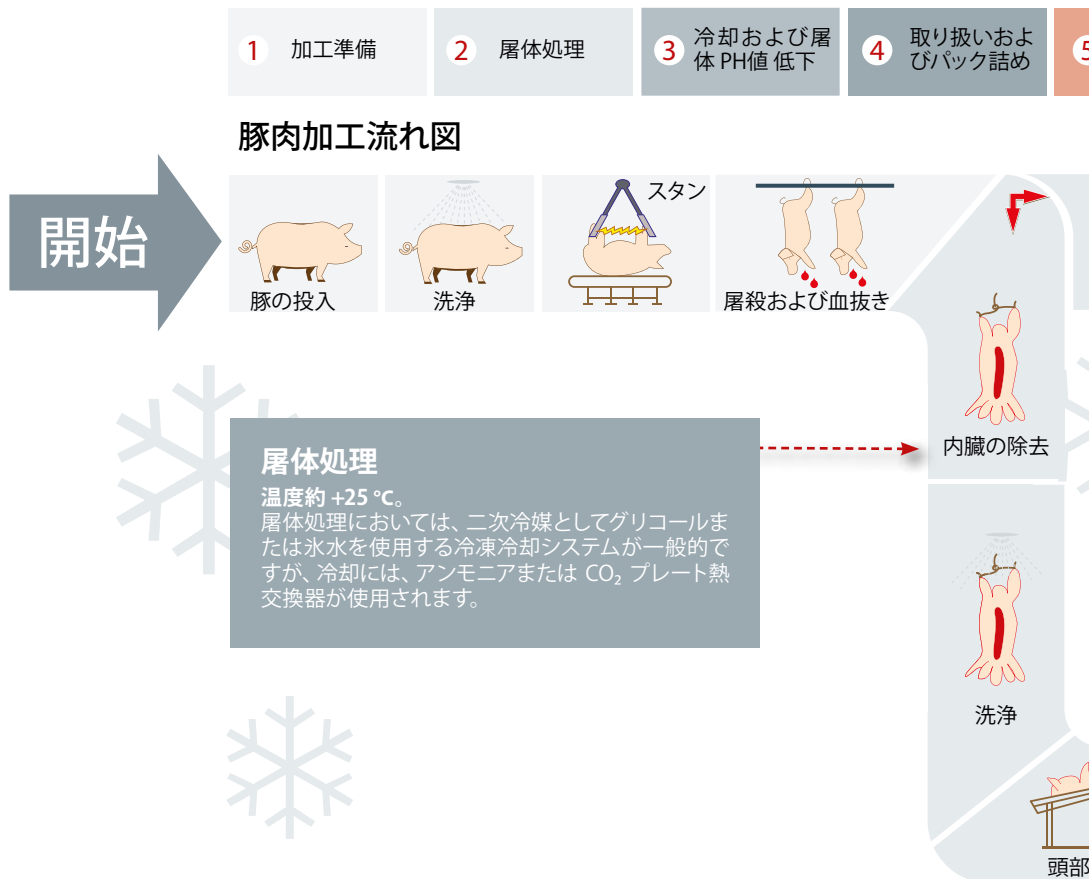
の溶接で6箇所以上の溶接を代替

高水準の食品衛生管理と信頼性の高い温度管理: 食肉加工向けのステンレス製 コンポーネントのラインアップ

食肉加工では、安定した温度管理が必要です。精密、正確かつ信頼性の高い温度管理は、生きた家畜からパック詰めされた食品に至るまで、生産チェーンのすべての段階において非常に重要です。現在の食肉加工施設では、冷媒としての性質や、環境負荷水準の低さから、CO₂ やアンモニアなど、環境負荷の少ない高圧冷媒の使用が広がっています。しかし、このような冷媒には、高圧に耐える冷凍冷蔵コンポーネントと、衛生に対する厳しい要求への対応が必要となります。

Danfoss のステンレス製コンポーネント製品ラインアップに新型の ICF ステンレス製バルブステーションが追加されたことにより、消費者の食卓に届くまでの生産フロー全体を通じて、高水準の衛生と、安定的かつ信頼性の高い温度管理を維持することが可能となりました。

右の図は、Danfossのステンレス製製品によって大きな変革がもたらされる、食肉加工施設におけるいくつかの重要なプロセスを示しています。



冷却および屠体 PH 値低下

急速冷凍または冷却システムには、一次冷媒としてアンモニアまたは CO₂ が使用されるのが一般的です。

急速冷却 (温度 -15 °C 以下):

- 保管中に製品の色を適切に保つために、霜または氷の皮膜を形成します。
- パージロス減らし食肉の重量を維持します

従来の冷却 (温度約 0 から +4 °C):

- 収縮を減らします
- 急速な温度低下によって、屠体での微生物の増殖を最小限に抑えます

製品ラインアップ

SVL SS Flexline™ ラインアップ:

SVL SS Flexline™ ラインアップは、1つのハウジングで多数のバルブインサートに対応するという原理に基づき、ステンレス製バルブ製品群で構成されています。すべての機能的なインサートは、2種類のバルブハウジング (ストレートおよびアングル) のいずれにも適合するため、スペアパーツのストックが非常に少なく済み、素早く効率的なバルブのサービスが可能になります。



世界初の ステンレス製 バルブステーションのご紹介

食肉加工においては、安全性と一貫した品質を確保するために、温度制御と衛生の管理が非常に重要です。多くの食肉加工施設は、安全で衛生的な生産環境を確保するためにステンレス製コンポーネントに頼っており、また、日常的な使用において安全性とエネルギー効率に優れた CO₂ 冷媒の使用に移行しつつあります。



多数のバルブを1台のバルブステーションで置き換え

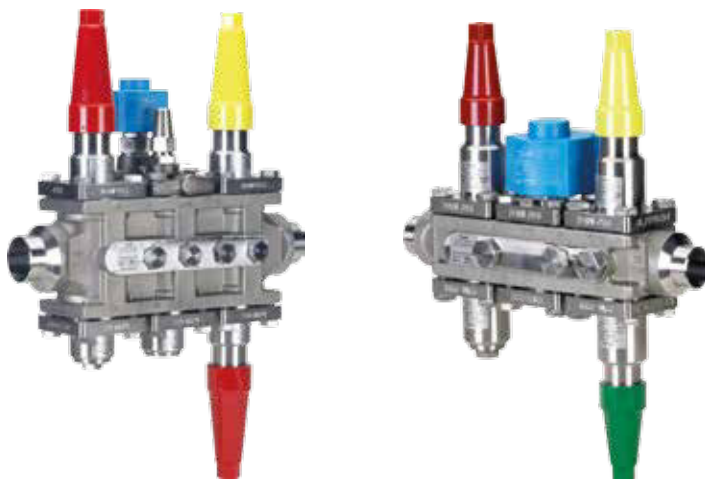
Danfoss の新型 ICF ステンレス製バルブステーションの導入により、食肉加工システムのすべてに一貫したステンレス製の冷却ラインを設計および操作することができ、完璧な温度制御特性を備えた、よりエネルギー効率が高く衛生的な生産ラインを実現することができます。

ICF ステンレス製バルブステーションを使用する主要なメリットの1つは、コンパクトなサイズということです。1つのハウジングに複数の機能性インサートを取り付け可能なため、いくつものバルブを一列に配置する必要がなくなります。システムの複雑さが減るだけでなく、重量

も軽くなります。しかし、もっと重要なことは、必要な溶接箇所の数が減り、漏れのリスクが減少します。バルブステーションを使用する設備は、従来の個別製品と比較して、はるかに小型で設置やサービスも簡単で、非常に衛生的です。

ステンレス製製品ラインアップ

ICF ステンレス製バルブステーションは、ICF 20 および ICF 25 の2サイズで提供され、複数の接続タイプおよびサイズに対応します。Danfoss の SVL SS Flexline™ シリーズなど、食肉加工向け冷凍冷蔵装置用の他のステンレス製製品と完全に適合します。このパンフレットでは、産業用冷凍冷蔵装置向けのステンレス製製品ラインアップが紹介されていますのでご確認ください。



Danfoss 産業用冷凍冷蔵装置

ボタンひとつで豊富な専門知識をご提供

高品質のコンポーネント、専門知識、そしてサポートがご要望でしたら、Danfoss にお任せください。お客様の作業を簡単にするように設計された、無料のツールをお試しください。



DIRbuilder

DIRbuilder は、産業用冷凍冷蔵プロジェクト向けの選択プロセスを簡単かつ短時間に実行できるように設計されています。豊富な構成オプションから必要なバルブを指定することができます。DIRbuilder ライブラリには、Danfoss 産業用冷凍冷蔵装置向けのバルブがすべて掲載されています。無料で、ソフトウェアも必要ありません。



Coolselector® 2 - 産業用冷凍冷蔵装置向けの新しい計算ソフトウェア

Coolselector® 2 は、すべての圧力損失計算、配管およびバルブ設計の分析、パフォーマンスレポートの生成などの機能を提供する、工事業者およびシステムデザイナー向けの計算およびサポートツールです。よく知られた DIRcalc™ ソフトウェアの後継として、いくつかの新機能を提供します。



Danfoss IR アプリ

無料の IR アプリはスペアパーツツールであり、これを使用して Danfoss 産業用冷凍冷蔵装置向けバルブのスペアパーツ番号を簡単に見つけることができます。



3D CAD 記号のダウンロード

Danfoss社 Web サイト上のオンライン製品カタログから、冷凍冷蔵プラントの設計時に役立つ 3D CAD 記号やイラストをダウンロードすることができます。



IR アプリケーションツール

このインタラクティブな PowerPoint スライドショーでは、二段圧縮プラントの詳細を調べることができます。設置されているバルブの詳細な断面図や情報とともに、ビデオ、文献、製品アニメーションなどへのリンクが記載されています。



アプリケーションハンドブック

アプリケーションハンドブックは、産業用冷凍冷蔵システムの使用の各段階において役立つように設計されています。さまざまな冷凍冷蔵システムの制御法、設計およびコンポーネントの選択方法の例などが記載されています。

www.danfoss.com/IR-tools にアクセスして、必要なツールを入手してください。