

公開用概要書

【製造会社情報】

*：入力必須項目

メーカー名(*)	三浦工業株式会社
本社所在地(*)	愛媛県 松山市 堀江町 7番地
製品名(*)	低温循環型 冷水装置
型番	CR-■■■J
会社WEBページURL	https://www.miuraz.co.jp/
製品紹介ページURL	https://www.miuraz.co.jp/product/food/chilledwater/cr.html#summary2

【製品についてのお問い合わせ先】

連絡先(*)	<p>お電話でのお問い合わせ 支店・営業所一覧 (平日 9:00~12:00、13:30~17:00) https://mymiura.com/offices</p> <p>メールフォームからのお問い合わせ https://mymiura.com/contact/</p>
--------	--

【登録設備情報】

導入可能な業種・分野 (複数回答可) (*)	食料品製造業	飲食サービス業	化学工業
省エネ化の対象となる分野・プロセス(*)	食品及びパック食材の洗浄、冷却工程, 反応熱の抑制		
1工場・事業場当たりの想定省エネ率(*)	16.0	%	
1台又は1式当たりの想定導入価格 (参考) (*)	16,000,000	円	
(必要な場合) 保守・メンテナンス等の年間ランニング費用	500,000	円/年	

製品・システムの概要(*)

<ul style="list-style-type: none"> 主に制御ユニット、冷凍機ユニット、熱交換器ユニットから構成される製品となり、能力の異なる3機種から構成される。 一般的な汎用チラー(冷水装置)では、冷水出口温度10℃前後の仕様のものが多い中で、3℃以下の冷水が求められる市場に適した冷水装置。 HACCPによる衛生管理の点から食品を確実に冷却する冷水が必要とされています。中でも3℃以下の低温冷水は10℃前後の一般冷水よりも少ない水量でも冷却でき、節水、省エネにもつながる有効な装置です。

先進性についての説明(*)

<p>インバータ冷凍機による負荷変動、季節性に応じた容量制御運転、電子膨張弁(※1)の組み合わせ、液ガス熱交換器による冷媒適正運転により、年間約16%(※2)の省エネを実現 (当社従来装置との比較による)</p> <p>※1：冷水装置において、冷媒の蒸発温度を一定にするため、電子膨張弁の開度を制御する開度制御部を備え、蒸発器を通過した冷媒の蒸発温度が、予め設定された所定の目標蒸発温度に一致するように電子膨張弁の開度を制御する。</p> <p>※2：代表型番：CR-30J型(60Hz)での省電力効果 冷却負荷50kW(冷却負荷80%)、外気温度20℃(東京都平均気温)、冷水出口温度1℃</p>



導入事例の概要・イメージ図(*)					
業種・分野	食料品製造業	対象設備・プロセス	食品洗浄・冷却工程		
<p>①かけ流しフロー (野菜・麺の冷却) 野菜を低温冷水で洗浄する事により、鮮度の維持や雑菌の抑制にもつながります。例えば麺の品質向上には茹で上げ後、速やかに冷却することが重要になります。</p> <p>②直接循環フロー 本装置の新しい熱交換器により、調理後や殺菌後の食品を素早く低温冷却することにより、これまで以上に食品の安全・食感・鮮度を守ります。</p> <p>※当社従来装置との比較 代表型番：CR-30J型(60Hz)、冷却負荷50kW(冷却負荷80%)、外気温度20℃、冷水出口温度1℃</p>					
導入事例の省エネ率	16.0	%	導入事例の省エネ量	5.100	k1