

## 關於我們

本公司SAMSON，自1956年成立以來，一直從事各種鍋爐和食品加工設備的製造和銷售，並在日本各工業領域的客戶中享有良好的聲譽。

在海外市場，我們致力於將我們的產品長期出口到主要的亞洲國家，並已交付給許多客戶。

交貨後，我們透過與各個國家/地區授權的經銷商合作，對我們的設備進行保養服務。

我們支援經銷商精進維修技術，希望我們的客戶能夠安全無顧慮地使用我們的產品。



## SAMSON CO.,LTD.

### 東京分公司（海外銷售部）

地 址	郵遞區號143-0011日本東京都大田區大森本町1-4-1
電 話	+81-3-6423-1171
傳 真	+81-3-3761-0342
電子信箱	overseas@samson.co.jp

### 總公司及工廠

地 址	郵遞區號768-8602日本香川縣觀音寺市八幡町3-4-15
電 話	+81-875-25-4581
傳 真	+81-875-25-5571
網 站	<a href="http://www.samson.co.jp">http://www.samson.co.jp</a>

# SAMSOLUTION

用於蒸氣、食物和水

食品機械系統

## 日本製造

始於1945年

### 真空冷卻器



EL-60VS/100VS/120VS/180VS/240VS



完全  
乾燥系統!





**更安全！  
快速（急速）冷卻  
新鮮烹調的美食**



學校營養午餐

**提供學校安全的  
營養午餐。**

EL可於短時間內進行冷卻，迅速通過20°C~50°C（易滋生細菌的溫度範圍），有效預防細菌繁殖。

**90°C**

**快速  
冷卻**



**8°C**

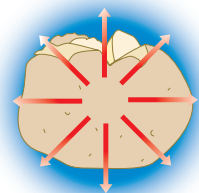


用於護理和  
社會福利餐點

**提供既安全又  
美味的飯菜。**

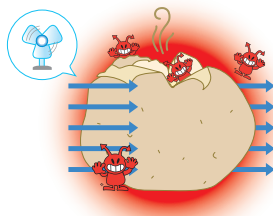
**優勢在於作法的不同**

**真空冷卻器**



真空冷卻器冷卻時，可均勻吸收食物的熱氣，食物的核心處無熱氣殘留，因此可提供更優質的餐點。

**冷風機**



鼓風機則會聚集空氣中的雜菌並吹附於食物上，衛生方面有待加強。

## 衛生的

使用乾式真空泵，水蒸氣通過排水箱直接排放到外部。

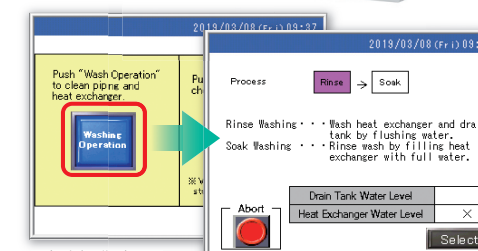
### 採用方式講究衛生

#### ❄️ 輕鬆使用清潔噴槍清洗

清潔噴槍安裝在主機的左側。易於定期清洗冷卻箱的內部、門和排水箱。

#### ❄️ 自動洗滌操作，易於清洗

螢幕顯示是清晰的大圖示，提高了辨識度且易於操作。



<清洗操作畫面>

<清洗過程畫面>

## 簡易性

彩色液晶觸控面板**易於操作!**

一鍵即可啟動常用的操作模式。

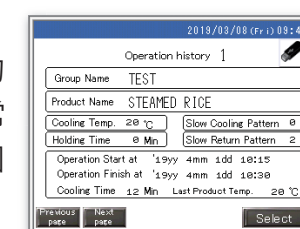
#### ❄️ 帶有圖示的簡單操作

螢幕顯示透過易於理解的大圖示，提高了可見性且易於操作。



#### ❄️ 透過存取操作 履歷來支援HACCP

您可以輕鬆讀取儲存在最近50個案例中的操作內容（設置內容、溫度、時間）和異常履歷。可以將操作履歷作為顯示的資料（圖像）從外部檢索。



USB連接埠



## 節約能源

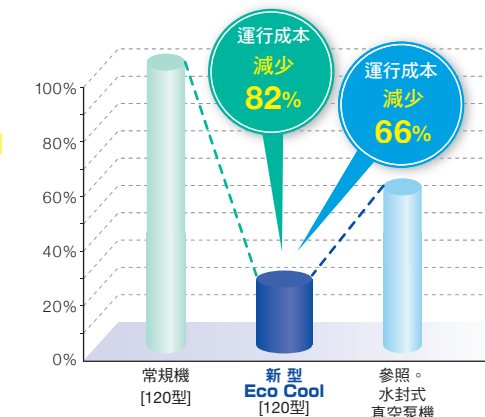
乾式真空泵節能設計!

運行成本降低了**82%**，**無需蒸煮!**  
（與傳統型號相比）

安裝條件

冷卻溫度：10°C  
產量（冷卻量）：  
20批量/天，260天操作  
電費：15 JPY/ kwh  
蒸汽：7 JPY/kg  
水：500 JPY/m3

JPY = 日圓



# 乾淨排氣 衛生無慮 (環境衛生)!

乾淨的設計可實現良好衛生條件

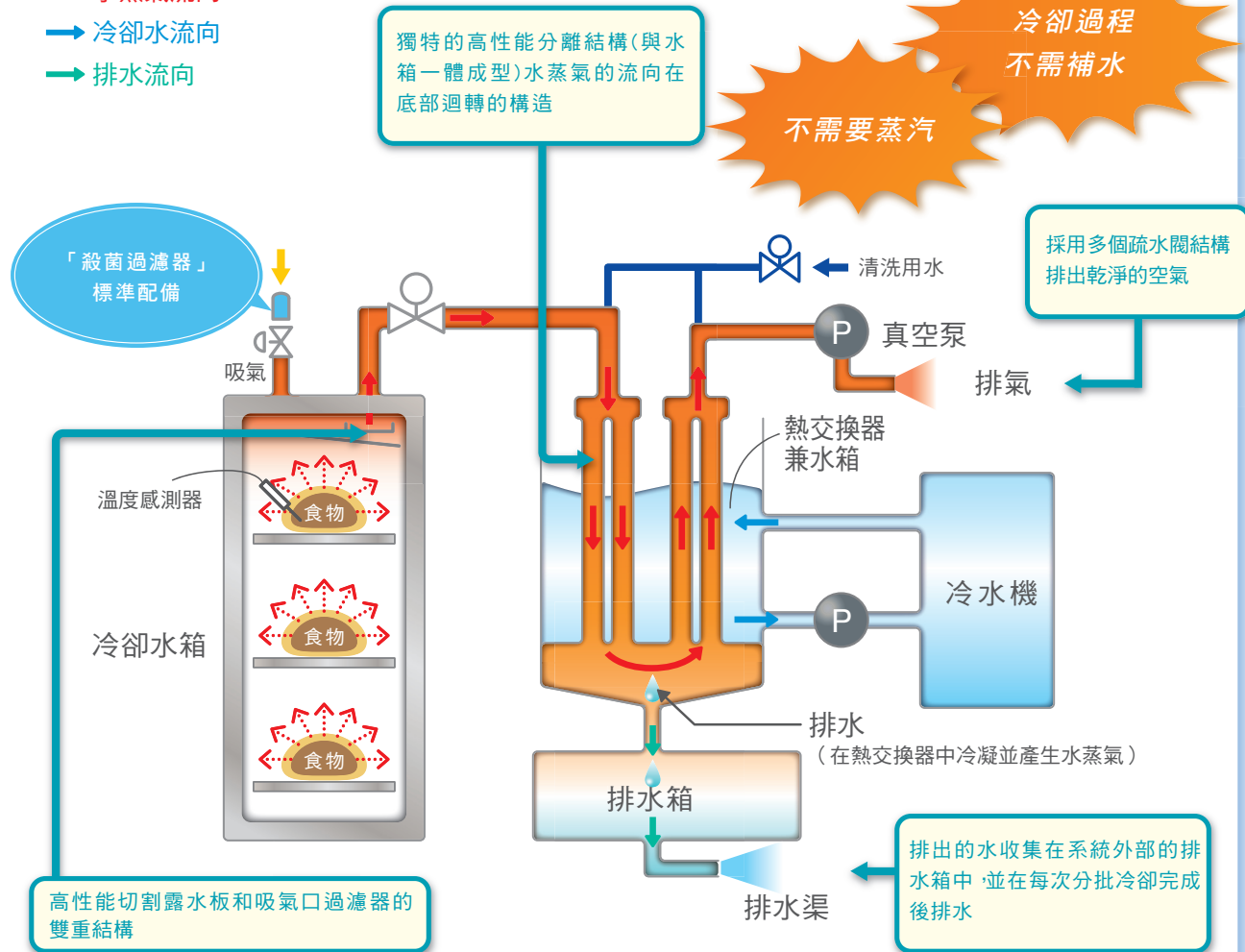
乾燥的真空泵會排出乾淨的空氣。

從配料(食物)蒸發的水蒸氣會充分液化後及時排出，不會在真空管線和熱交換器中囤積髒污，造成難以清理的狀況，因此衛生無慮。

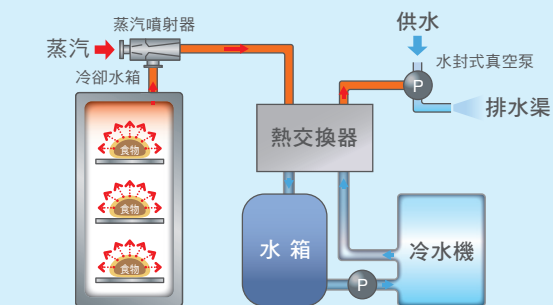


## Eco Cool 乾式真空系統

- 水蒸氣流向
- 冷卻水流向
- 排水流向



## 水封式真空泵系統 [舊系統的缺點]

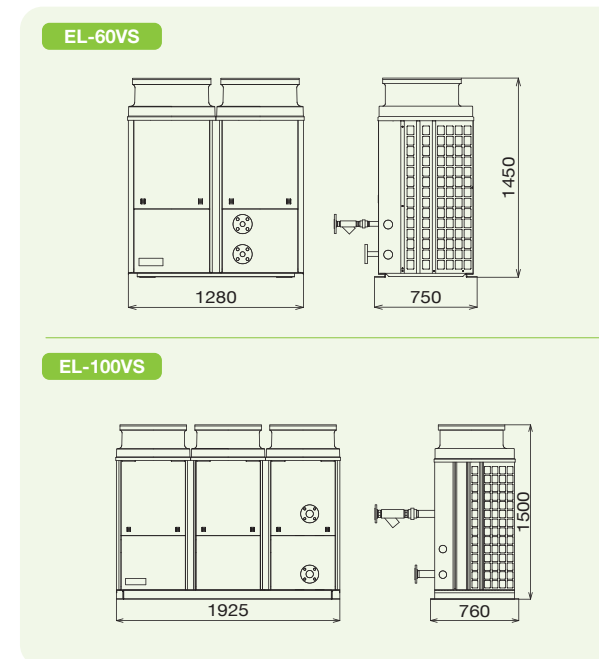


由於它通過真空泵單向連接冷卻箱和排水管，由於以下因素，可能有污垢回流的風險。

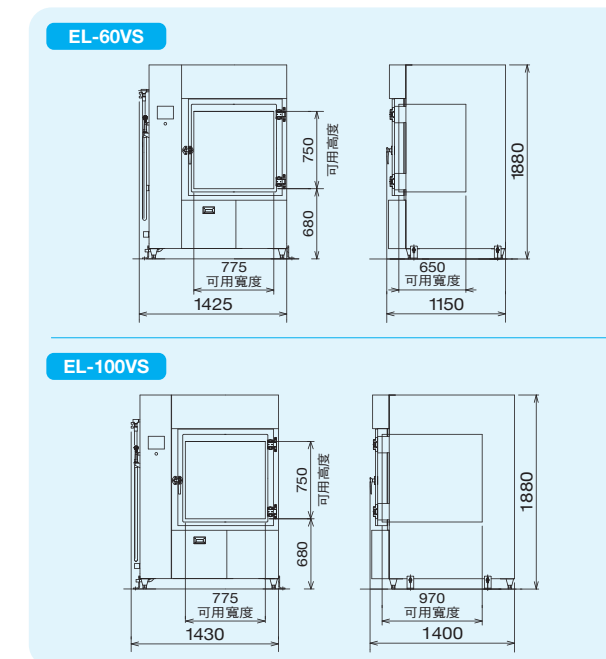
- 來自食品的污染物可能會進入真空泵和止回閥。
- 停止供水可能會導致真空泵發生故障。

# 箱型設計 俐落輕巧

■冷水機組外型(外部)尺寸



■安裝外型(外部)尺寸

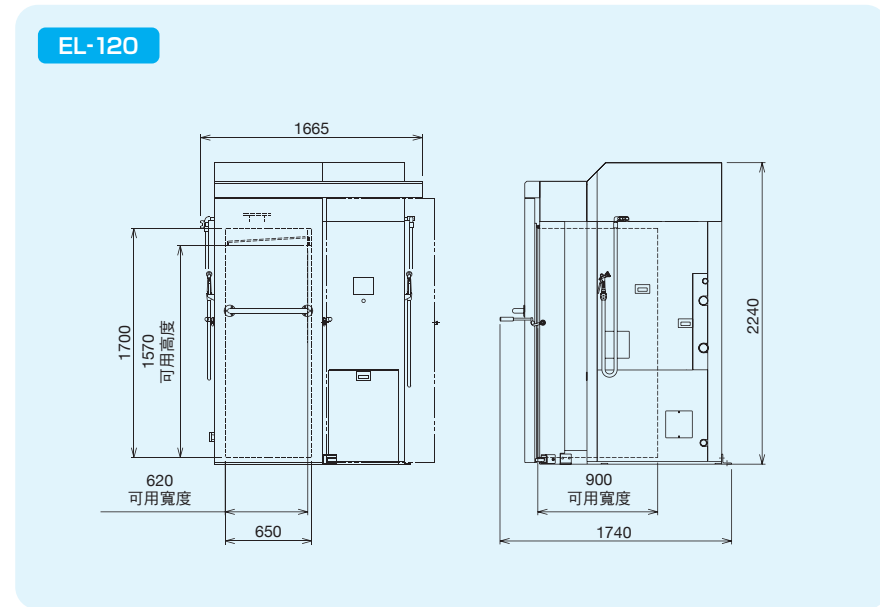


■規格表

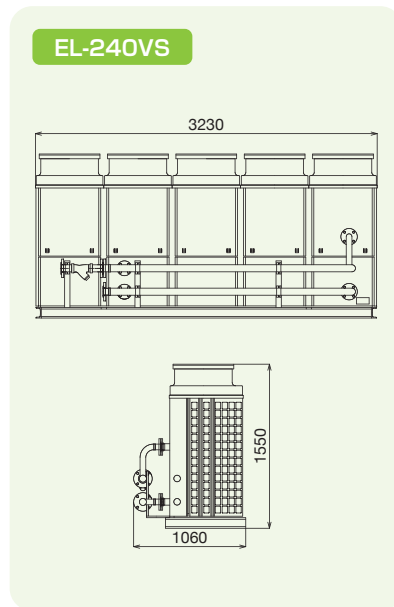
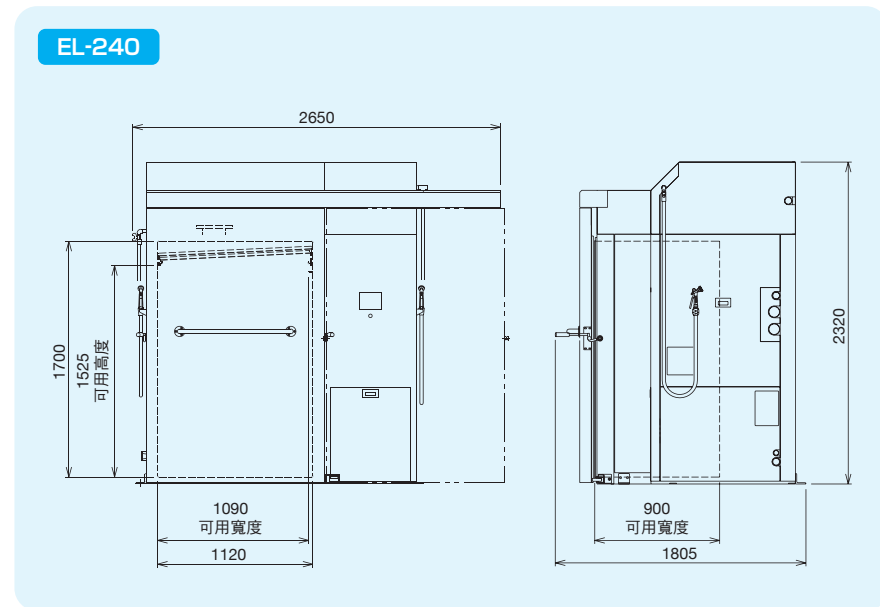
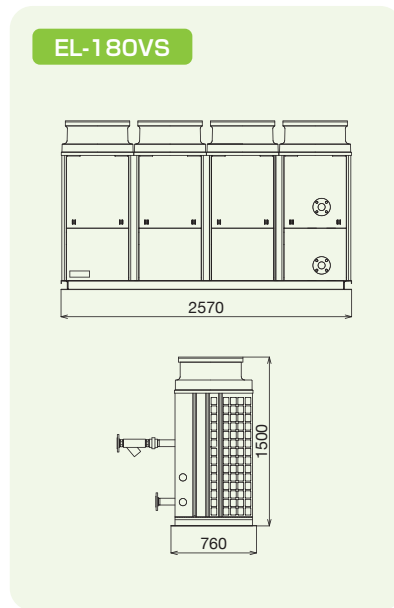
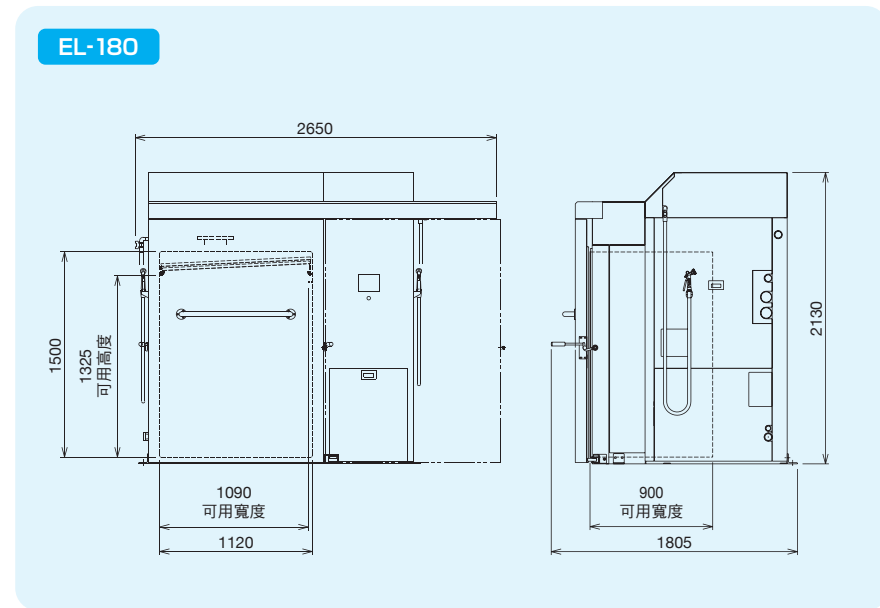
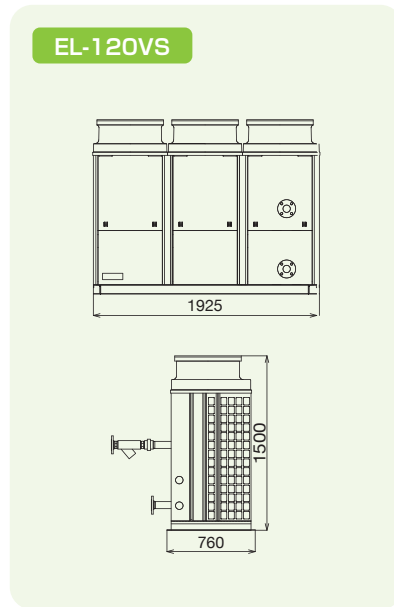
項目	單位	真空冷卻器型號				
		EL-60VS	EL-100VS	EL-120VS	EL-180VS	EL-240VS
標準冷卻量	kg/批	60	120	180	240	
冷卻溫度	-	90°C → 8°C 約25分鐘				
內尺寸(寬×深×高)	mm	825×650×850	825×970×850	650×900×1,700	1,120×900×1,500	1,120×900×1,700
可用內部尺寸(寬×深×高)	mm	775×650×750	775×970×750	620×900×1,570	1,090×900×1,325	1,090×900×1,525
外型尺寸(寬×深×高)	mm	1,425×1,150×1,880	1,430×1,400×1,880	1,665×1,740×2,240	2,650×1,805×2,130	2,650×1,805×2,320
電源	-	3- 200V 50Hz				
消耗功率(50/60Hz)	kW	2.8	4.7	7.4	8.4	
漏電斷路器容量	-	30A	50A	100A		
操作重量	kg	1,100	1,400	1,950	2,800	3,000
淨重	kg	950	1,150	1,650	2,400	2,500
適用冷水機	-	8HP	15HP	20HP	25HP	
外型尺寸(寬×深×高)	mm	1,280×750×1,450	1,925×760×1,500	2,570×760×1,500	3,230×1,060×1,550	
消耗功率(50Hz)	kW	7.9	15.4	20.4	26.3	
漏電斷路器容量	-	50A	100A	125A	150A	
淨重	kg	250	440	510	715	
電源	-	3- 380V 50Hz				
Connection dia	主體側	廢水排放	A		32	40
		進水孔	A	20	25	40
		給水進水口	A	15		20
	冷水機側面	冷卻水入口	A	40	50	65
		冷卻水出口	A	40	50	65
		冷卻水入口	A	40	50	65

1) 標準冷卻量基於食物的比熱，熱量為0.8cal/K·g  
2) 製冷量基於外界空氣溫度低於30°C。(不包括緩慢的冷卻/恢復時間等。)

■安裝外型(外部)尺寸



■冷水機組外型(外部)尺寸



# Taste Room

眼看！ 試做！ 品嚐！

自製美食體驗室的位置：  
總公司（香川縣）和東京分公司（東京）



此時 請使用 SAMSON 的自製美食體驗室。

希望烹調更美味的菜餚！ 對引進新生產設備感到不安……

SAMSON 自製美食體驗室設有食品製造、加工之各種測試設備，可根據客戶的需求做客製化烹調，並實際品嚐，還有經驗豐富的專業人員運用食譜協助客戶製作商品。

無法滿足於現在的製造、加工方法！ 是否遇到這樣的問題？ 希望開發新商品！

歡迎試用 SAMSON 的

- 攪拌爐
- 蒸汽爐
- 攪拌爐 真空爐 壓力爐
- 真空冷卻機
- 烹調殺菌裝置

\*排序與照片相同

We regularly hold various seminars on "food".

## SAMSON 美食系統陣容 實現美味又安心的食品製造

**燜**  
蒸汽爐

可快速地「煮」、「燜」大量食材。

**拌**  
攪拌爐

邊加熱邊攪拌食材。

**燉**  
壓力、真空爐

利用高溫、高壓大幅縮短食材軟化、殺菌的時間。

**蒸**  
蒸汽發生器

以高溫高壓方式蒸煮。

**冷卻**  
真空冷卻機

於短時間內平均地將加熱烹調過之食品由食品內部急速冷卻。

**製作**  
烹調殺菌裝置

同時可大量進行調理包、真空包裝食品、瓶裝、罐頭食品的烹調和殺菌。