

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.

香昇國際實業股份有限公司

地 址	24159台灣新北市三重區重新路五段609巷12號7樓之8
電 話	02-2278-3636
傳 真	02-2278-3535
網 站	https://www.samson.co.jp/tw/

香昇國際實業股份有限公司 台南營業所

地 址	71052台灣台南市永康區小東路689-87號17樓
-----	----------------------------

總公司及工廠

地 址	〒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	http://www.samson.co.jp

SAMSOLUTION

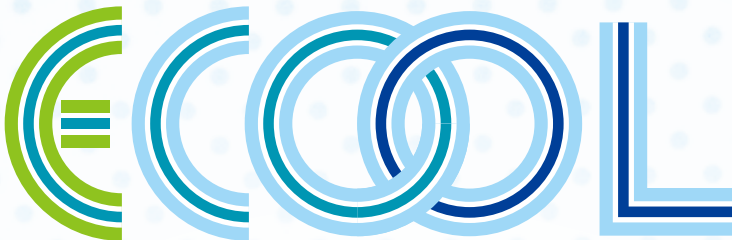
For a sustainable future of energy and food

食品機械系統

EL Series

Made in Japan
since 1945

Vacuum Cooler



EL-60VSH/100VSH/120VSH/180VSH/240VSH
EL-150PTH/200PTH



對應完全
乾式系統！





更安全的
將剛製成的美味料理，
直接急速冷卻！



學校營養餐

安心的
提供餐食。

把容易繁殖細菌的溫度帶
20℃～50℃在短時間內
進行冷卻，來達到抑制細
菌的繁殖。

90℃

急速
冷卻



10℃

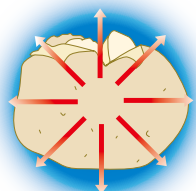


看護・照顧餐

提供美味又
安全的餐食。

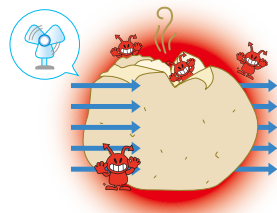
冷卻方法的差異與優勢

真空冷卻機



真空冷卻機是均勻的將食物
中熱氣取出，使食物核心也
可達到冷卻，因此提供更優
質的餐食。

冷風機



冷風機會將空氣中的細
菌集中並直接吹向食物
上，衛生方面有待加強

衛生

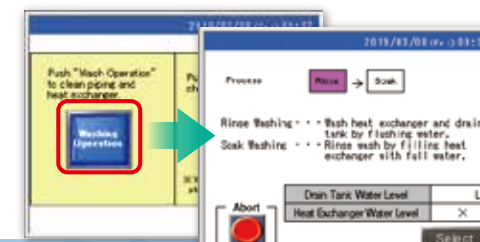
藉由乾式真空 泵
水蒸氣 會經由 冷卻水槽 直接排至外部 所以
非常的衛生。

❄️ 用清淨噴槍來「輕鬆」潔

將清淨噴槍 設為基本配備並在體兩側，
可以輕鬆進行日常必需清潔的冷卻槽及
門、冷凝水槽內。

❄️ 用自動洗淨功能來「輕鬆」洗淨

只需按一個鈕就可以自動清洗一般無法
清洗的配管及熱交換器。



〈洗淨運轉畫面〉

〈洗淨流程畫面〉

操作

彩色液晶觸控面板來 **簡單操作！**
常使用的運轉模式只要按個鍵就能起動。

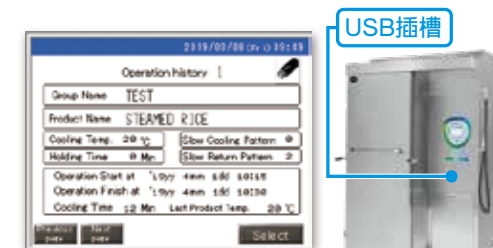
❄️ 圖示按鈕「簡單」操作。

面板顯示上採用視覺容易辨識的大圖來簡單
操作。



❄️ 記錄運轉履歷
支援 HACCP

記錄最近期 50件的運轉內容 (設定內容、
溫度、時間)與異常履歷，可簡單調閱。
運轉履歷可用圖檔 (照片格式)另存在外部
設備上。



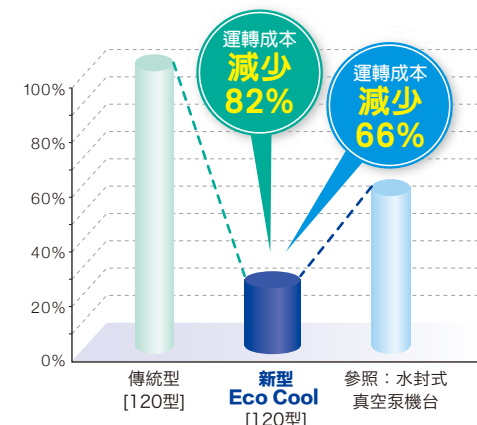
USB插槽

節能

採用乾式真空 泵的節能設計。
不需蒸氣就能將運轉成本
減少82%! (與傳統機型比較)

試算條件

冷卻溫度：10℃
處理量：20批/日、運轉260天
電力：15日圓/kwh
蒸氣：7日圓/kg
水：500日圓/m³



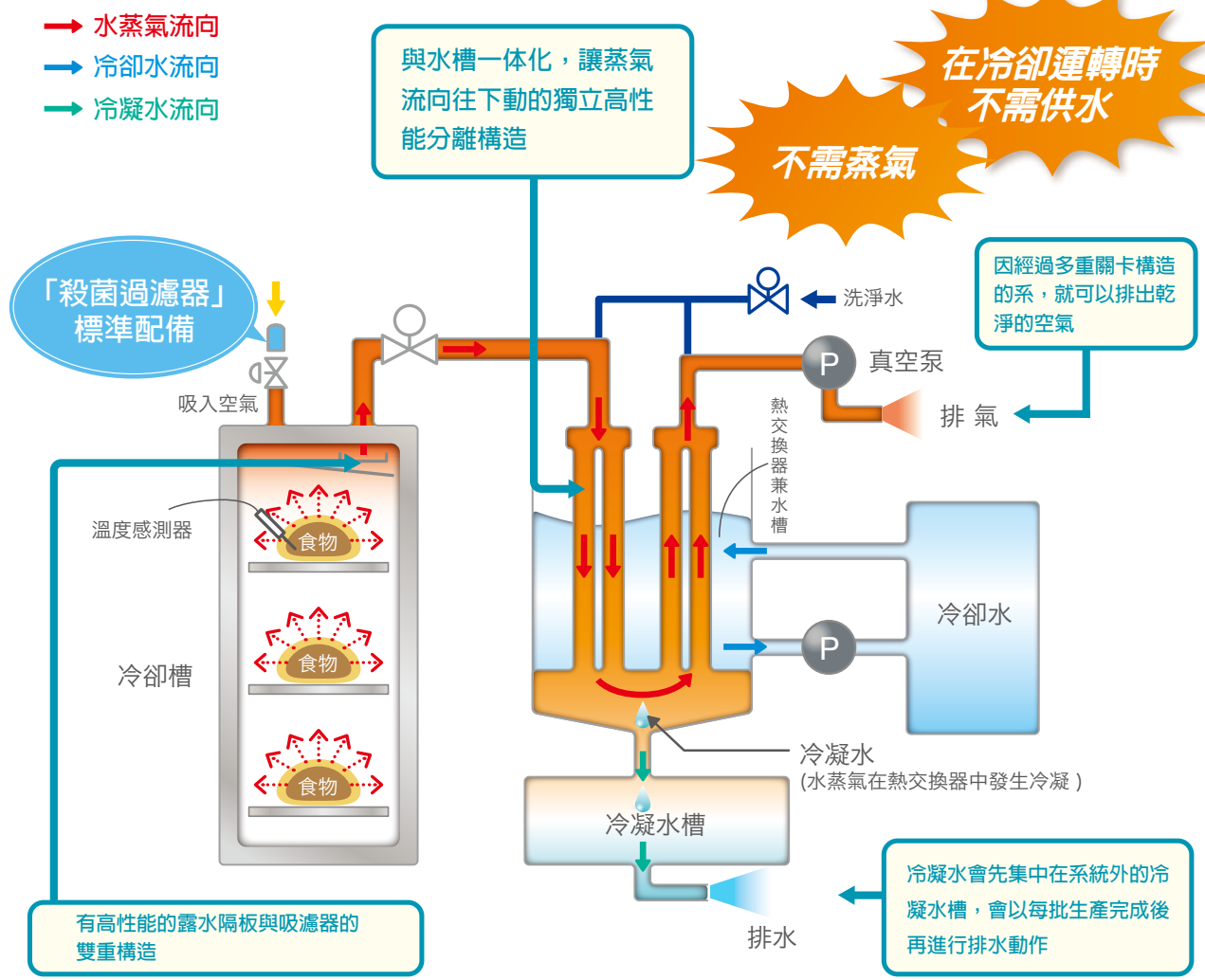
潔淨排氣、衛生無慮！

徹底講究

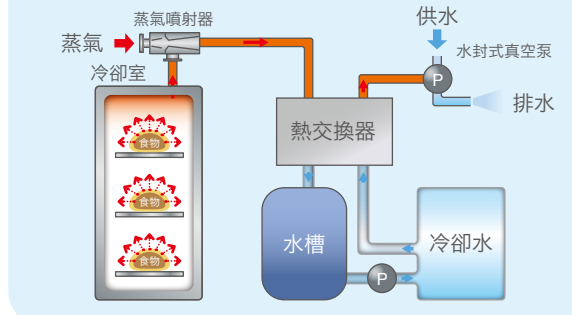
從乾式真空泵所排出來的空氣。所以從食材化的水蒸會先完全液後再氣。一般無法接觸的真空配管及熱交器是設計成不會囤積髒污的構造，所以非常衛生。



Eco Cool 乾式真空系統



水封式真空泵的方式



是從冷卻槽往真空泵的方向並連通至排水溝的關係，從食物上產生的污垢會進入真空泵或逆止閥內，一旦停止供水就會造成故障會有污垢逆流的風險。

規格表

項目	單位	真空冷卻機型號				
		EL-60VSH	EL-100VSH	EL-120VSH	EL-180VSH	EL-240VSH
標準冷卻量	kg/批	60	120	180	240	
冷卻溫度	-	90℃ → 10℃約22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
內部有效尺寸 (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	-	3φ 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		
操作時重量	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	-	10HP	15HP	30HP	40HP	
外型尺寸 (寬×深×高)	mm	870×854×1,700	1,610×854×1,800	2,150×1,240×2,190		
消耗功率 (50/60Hz)	kW	8.0	14.1	15.9		
漏電斷路器容量	-	50A	75A	100A	150A	
淨重	kg	250	410	965		
電源	-	3φ 200V~220V				
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		
	冷卻水入口	A	40	50	65	
	冷卻水出口	A	40	50	65	
	冷卻水入口	A	25	32	32×2	
	冷卻水出口	A	25	32	50	
	冷水機側面					

1) 標準處理量是，將食物的比熱作為0.8來計算。 2) 冷卻能力是，外部氣溫未達 30℃的狀態下。的狀態下。(不包括緩慢的冷卻/恢復等時間)
3) 5℃規格 (VL) 的冷卻水是使用防凍劑的關係，需進行管理。
4) 冷卻能力是以本公司試驗作為基準。(測量冷卻物 測量冷卻物 測量冷卻物 測量冷卻物 測量冷卻物 的中心溫度)

Taste Room

試機室設置地點：
東京分公司 (東京) 和總公司 (香川縣)



希望烹調更美味的菜餚！

對引進新生產設備感到不安……

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！

請使用 SAMSON 的試機室。

SAMSON 試機室設有食品製造、加工的各種測試設備，根據客戶的需求進行烹調，然後再實際品嚐。經驗豐富的專任工作人員可利用食譜協助客戶製作商品。

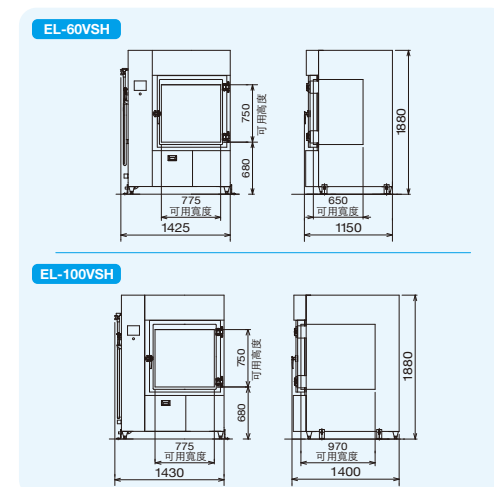
- 歡迎試用 SAMSON 的
- 攪拌爐
 - 蒸氣爐
 - 攪拌爐 真空爐 壓力爐
 - 真空冷卻機
 - 調理殺菌機

* 依照片的排序。

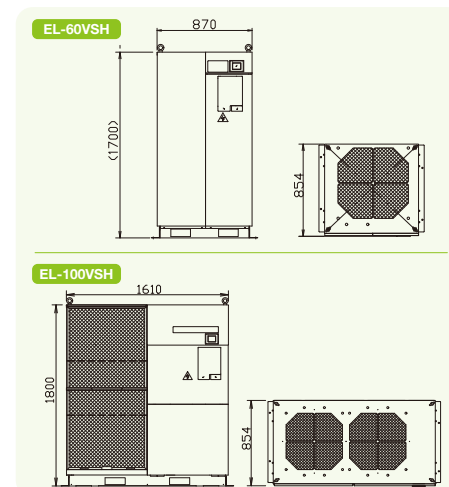


簡約式的箱設計！

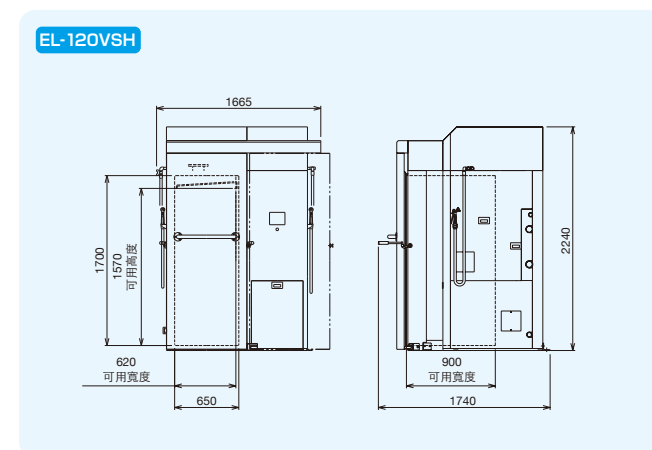
■安裝外型（外部）尺寸



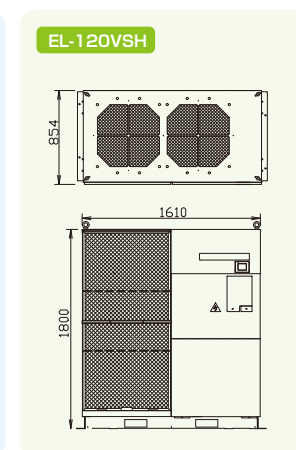
■冷水機組外型（外部）尺寸



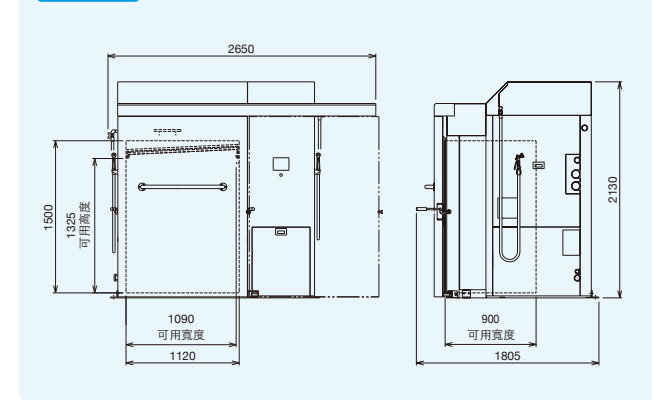
■安裝外型（外部）尺寸



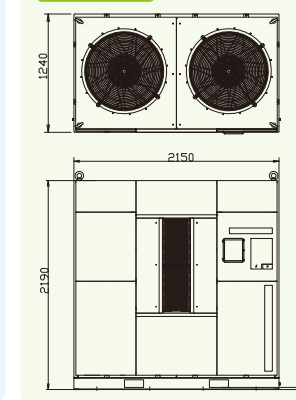
■冷水機組外型（外部）尺寸



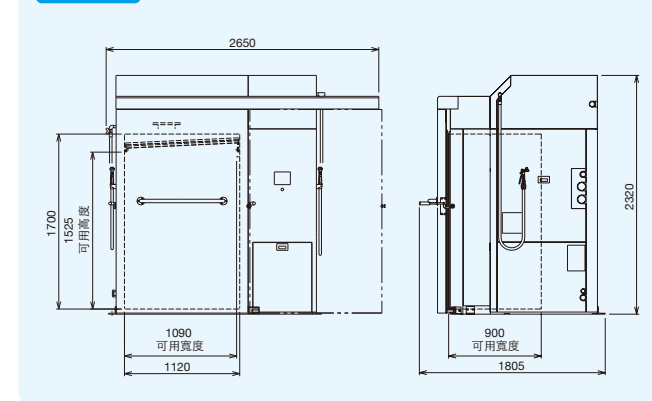
EL-180VSH



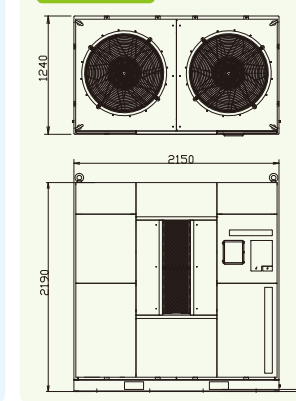
EL-180VSH



EL-240VSH



EL-240VSH



EL-PTH型

〈傳遞系列〉

冷卻室

加熱室

傳遞方式

可開關前後門來傳遞，讓食物的送方向單一化可預防食物及作業員的交叉污染，並確保冷卻後的食品衛生。

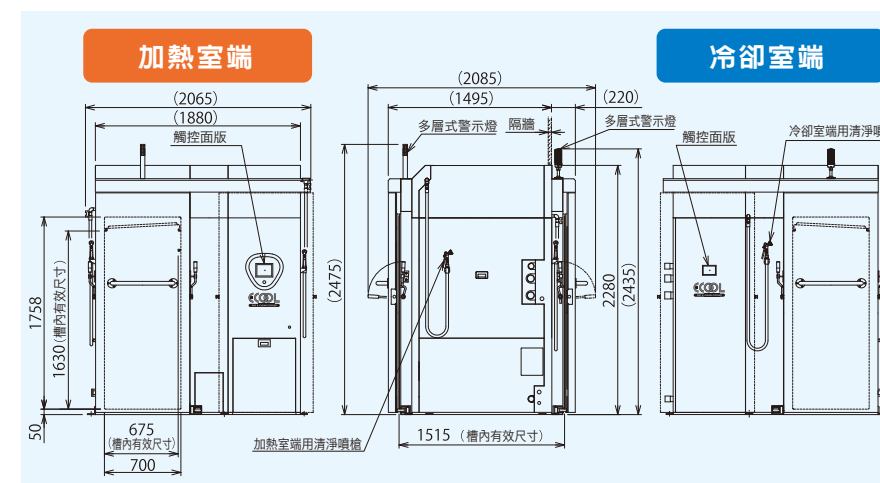
傳遞系列是 Eco Cool 的 5 個解決方案以外，更便利於 **加熱室** 與 **冷卻室** 兩側機能的標準配備。

洗淨噴槍 作業員可利用機台旁的清淨噴槍來清潔冷卻槽內及門的內側，可以保持清淨衛生。

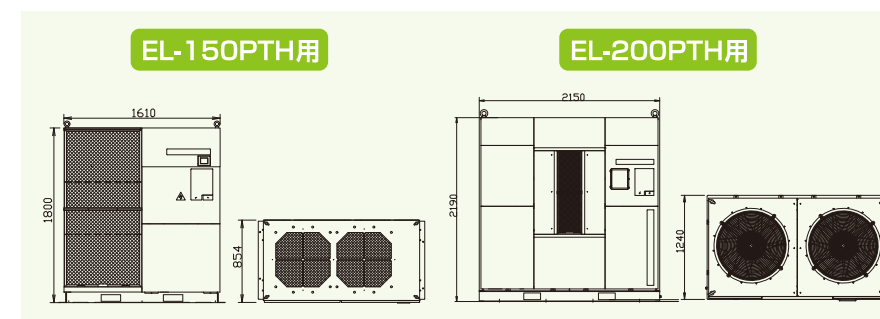
多層式警示燈 可表示正常運轉 / 異常 / 冷卻結束的機台狀態，所以離機台遠也能知道機台狀況。

觸控面板 面向冷卻室端有可以查看溫度及機器狀態，讓下個工程的作業員了解運轉狀態。

■機台外形圖(EL-150PTH、EL-200PTH)



■冷卻機外形圖



■規格表

項目	單位	機種	
		EL-150PTH	EL-200PTH
標準處理量	Kg/ 批	150	200
冷卻溫度	—	90°C→10°C 約22分鐘	
槽內尺寸(W×D×H)	mm	700×1,515×1,758	
槽內有效尺寸(W×D×H)	mm	675×1,515×1,630	
外形尺寸(W×D×H)	mm	2,065×2,085×2,280	
電源	—	3相 200V 50/60Hz	
設備電力(50/60Hz)	kW	7.0/8.7	
適用冷媒	—	15HP	30HP
外形尺寸(W×D×H)	mm	1,610×854×1,800	2,150×1,240×2,190
設備電力(50/60Hz)	kW	14.1	15.9
連接口徑	排水口	A	40
	真空泵排氣・排水口	A	40
	供水口	A	20
	冷卻水入口	A	50
	冷卻水出口	A	50
	冷卻水入口	A	32
冷卻機端	冷卻水出口	A	32
	冷卻水入口	A	32

1) 標準處理量是，將食物的比熱作為 0.8 來計算。
2) 冷卻能力是，外部氣溫未達 30°C 的狀態下。(不包括緩慢的冷卻 / 恢復等時間)
3) 冷卻能力是以本公司試驗作為基準。(測量冷卻物的中心溫度)