

ドライアイス使わず輸送

冷凍品用「クールワン」開発

ワコン

物流販材メーカーで、あるワコン(和歌山県紀の川市中井阪36番地)は、西田耕平社長、電話0736-77-2203、FAX0736-77-5563)が開発した冷凍

輸送ツールは、高性能な断熱ボックス「クーリワン」に専用の保冷材を組み合わせる仕組みになつておる、外気温35度C環境下で、18度C以下に冷凍でき、18度C以下を最長10時間、15度C以下で12時間維持できる。

従来、冷凍食材の輸送には、ドライアイスが多く使われ、コスト負担が問題になつたが、一度食材を降ろした後、店舗の冷凍庫に収納されるので、オリコンと同じ

場合があり、ドライアイスを使った方法は長い間、時間化に対応できます。品質に不安があつた。

0736-77-2203 同社が開発した冷凍

輸送ツールは、高性能な断熱ボックス「クーリワン」に専用の保冷材を組み合わせる仕組みになつておる、外気温35度C環境下で、18度C以下に冷凍でき、18度C以下を最長10時間、15度C以下で12時間維持できる。

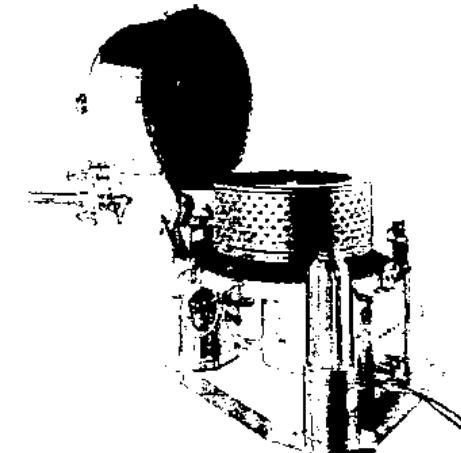
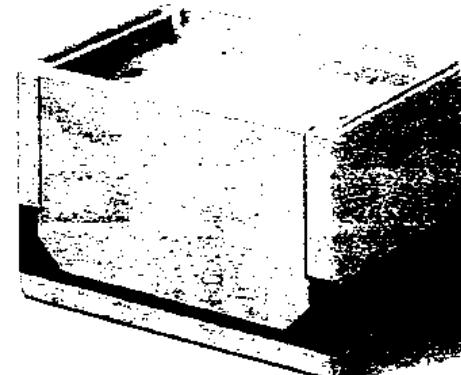
従来、冷凍食材の輸送には、ドライアイスが多く使われ、コスト負担が問題になつたが、一度食材を降ろした後、店舗の冷凍庫に収納されるので、オリコンと同じ

場合があり、ドライアイスを使つた方法は長い間、時間化に対応できます。品質に不安があつた。

0736-77-2203 同社が開発した冷凍

輸送ツールは、高性能な断熱ボックス「クーリワン」に専用の保冷材を組み合わせる仕組みになつておる、外気温35度C環境下で、18度C以下に冷凍でき、18度C以下を最長10時間、15度C以下で12時間維持できる。

従来、冷凍食材の輸送には、ドライアイスが多く使われ、コスト負担が問題になつたが、一度食材を降ろした後、店舗の冷凍庫に収納されるので、オリコンと同じ



乾燥時間を大幅短縮

ネジ・ナット・小型パーツ用脱水機

松本機械販売

高さ253mmで約37kgで約37kgを収納できる。今後サイズの種類を増やし、凍結庫も凍結スペ

していく。

専用の保冷材は、厚

半分の時間で凍結可

能。高回転で使用で

後サイズの種類を増や

き、凍結庫も凍結スペ

ースも電気代も全てが

従来品の半分で済む。

サイズは、幅530

さが12mmと薄いの

ホーリーベージは、ww

り、奥行366mm、

で、従来の保冷材の約

w.wa-con.co.jp

松本知華社長、会

するのに適した仕様に

りもさらに34%の乾燥

時間短縮に成功した。

通常の遠心力をかけ

る脱水機ではバーツ内

に残留した水分が脱水

しきれず、次工程の乾

燥に多くの時間を費や

して、二段の対応を広

げた。

222-221-66

して二段の対応を広

げた。

222-221-66

して二段の対応を広

げた。

222-221-66

して二段の対応を広

げた。

超硬材料専用の研削油 開発

エバーケミカル工業

品質向上と作業環境改善

冷冻輸送ツール「クールワンと専用保冷剤」

ネジ類などの小型バーツ用脱水機