

## 攪拌型解凍機（とけるまる）の特徴

- ①従来の解凍タンク中における解凍よりも早く解凍できます。
- ②凍結ブロックを網袋に入れてゆっくりと攪拌しながら解凍するので、手間のかかる原料のほぐし作業は不要です。凍結ブロック同士の再結合も防止できます。
- ③攪拌速度は任意に変更できますので、お好みの条件で解凍できます。
- ④最大で250～300kg程度の解凍ができ、魚体に傷をつけません。
- ⑤複数台の解凍機の組合せにより、さらに解凍効率は高くなります。
- ⑥本体はオールステンレス製で、防水モーター、インバーター、タイマーなどを標準装備。シンプル構造なので、メンテナンスが容易です。
- ⑦解凍以外にも、脱塩、塩漬、洗いなどにも利用できます。
- ⑧姉妹品の高速ワカメ攪拌塩蔵機(しおまる)は、岩手および宮城県で100台の納入実績があり、湯通し塩蔵ワカメおよびコンブの塩漬に利用されています。
- ⑨約1時間でサンマやサバ等の凍結ブロックを半解凍状態にできます(海水温16℃)。

### 作業方法

解凍原料を網袋に詰める

結束バンドで口を綴じる

完全解凍または半解凍

タイマーで自動停止

水中でゆっくり攪拌解凍

網袋から原料を取り出す

加工原料の完成

※網袋および結束バンドは繰り返し使用できます。

### 攪拌型解凍機（とけるまる）の仕様

- ①動力 三相200V, 3.7Kw, 定格電流15.8A (インバーター制御) 自動停止タイマー付
  - ②攪拌槽 内径2000mm, 深さ900mm
  - ③本体 オールステンレス製
  - ④重量 450kg
- ※網袋, 結束バンド, ホイスト等はオプションです。

### 想定される用途

- ①農林水産物などの凍結ブロックの解凍
- ②農林水産物の塩漬製品の脱塩
- ③農林水産物の塩漬・調味など
- ④農林水産物などの洗浄

本解凍機は岩手県水産技術センターとの共同開発です。研究の一部には、財団法人さんりく基金『平成21年度調査研究成果等活用促進事業』の支援を受けました。なお、本解凍機の普及・支援は岩手県工業技術センターが担当します。