

# 食品用 冷水機

TCV Serise Water Cooler

## 生地仕込みに最適

パンの仕込みにとって最も重要なものは、捏ね上げ温度といっても過言ではありません。ウォータージャケットをもたない縦型ミキサーやスパイラルミキサーでは水と氷を入れて捏ね上げ温度を調節するのが一般的ですが、氷で温度を無理に下げるため生地に負担がかかります。氷は解けきるまで生地に水分として混ざらないため、均一な生地になりません。

トクラの冷水機は、デジタル制御にて温度管理された冷水をご希望の設定水量でワンタッチ出水することができます。

### 正確な水量設定

※1  
希望の水量を±0.5%以下の精度で計量出水し、わずらわしい計量作業から解放されます。

### 衛生的！効率的！

熱交換器にはチタン製を使用していますので、食品に安心して使用できます。

複数台のミキサーに個別で送水が可能です。（オプション）

### わかりやすいタッチパネルの操作盤！



▲運転画面

▲流量設定画面

TR…取水計量器付 高精度（±0.5%以下）

TCV	最大取水量 (L/回)	最大取水能力(L/時)		タンク容量	冷凍機出力	電気容量 冷水機
		50Hz	60Hz			
TR08	21	52	59	70 L	0.7 kW	1.3 kW
TR11	32	78	87	105 L	1.1 kW	1.7 kW
TR15	49	105	121	140 L	1.5 kW	2.1 kW
TR22	70	157	182	210 L	2.2 kW	2.8 kW
TR37	145	262	300	350 L	3.7 kW	4.3 kW

●冷水：5度～常温 ●冷水時の取水量は給水温度25℃出水温度5℃の場合です。

※1 測定は流量計の数値であり設置条件によっては満たせないこともあります



- 計量器なしでも製作可能です。
- ミキサーラジエーター用冷水機も製作しています。  
(小型～大型ミキサー対応)

日本製パン製菓機械工業会会員 日本食品機械工業会会員

※カタログに掲載している写真と実際の製品とが色味等若干異なる場合があります。  
※製品は改良のため予告なく変更することがあります。

ToKuRa 戸倉商事株式会社  
機械事業部

http://www.tokura-shoji.co.jp

- 機械事業部/栗東工場 〒520-3001 滋賀県栗東市東坂 53-16  
TEL(077)-558-3511(代) FAX(077)-558-3456
- 機械事業部/東京営業所 〒110-0015 東京都台東区東上野 5-12-10  
TEL(03)-5806-3511(代) FAX(03)-5806-3456
- 機械事業部/中部営業所 〒510-0065 三重県四日市市中浜田町 3-22  
TEL(059)-353-3511(代) FAX(059)-353-3512
- 機械事業部/福岡出張所 〒813-0034 福岡県福岡市東区多の津 5-23-18  
TEL(092)-409-6851(代) FAX(092) 409-6852
- 本社/原材料事業部 〒520-0002 滋賀県大津市際川 3-34-10  
TEL(077)-525-2227(代) FAX(077)-522-3708

製造品目 ●トールラックスオープンUT ●トークオープンUT ●トールエストオープン ●ドゥコンディショナー ●ドゥフリーザー ●キャビネットホイロ  
●ショックフリーザー ●プレハブ式ドゥコン ●プレハブ式ホイロ ●食品用水量計付冷水機 ●ミキサー用冷水機 ●洗浄機 ●ラック&ボックス