



水道水を繋ぎ、**塩**を投入するだけで

簡単に**飽和塩水**を製造！



SALT WATER
飽和塩水自動製造装置
ソルトウォーター
【特許出願中】

SALT WATER

飽和塩水自動製造装置
ソルトウォーター
【特許出願中】

簡単
衛生的

塩水を使用するあらゆる食品加工に最適!

- 定塩鮭の製造に ●いくら味の付けや洗浄に ●ホタテの味付けや洗浄に
- 塩干し加工に ●珍味製造に ●海水を利用した鮮度保持に ●麺類製造に
- 漬物製造に ●調理食品製造に

攪拌せずに飽和塩水を製造!!

塩水濃度は極限まで、固形物は一切残らない!!

- 作業の効率化、短縮化に貢献
- 塩水の製造、及び濃度管理が容易
- 衛生管理が容易

塩を投入し、本装置に水道水を繋ぐだけで一定の濃度の飽和塩水を製造することができます。構造は極めてシンプルなため、故障もなく洗浄も容易にでき衛生的にご使用いただけます。作業時間の短縮や効率化に大きく貢献します。

●タッチパネルでの操作だから非常に簡単

塩の追加投入をしたあと、タッチパネル上の「リセット」を押すだけで飽和塩水の製造を再開できます。



[操作盤]



[タッチパネル 操作画面]

●塩の追加投入タイミングを「パトライト」と「ブザー」がお知らせ



追加投入タイミングをお知らせするパトライト

塩の追加投入のタイミングになった場合、「ブザー」と操作盤横についている「パトライト」で知らせてくれる機能を搭載しています。

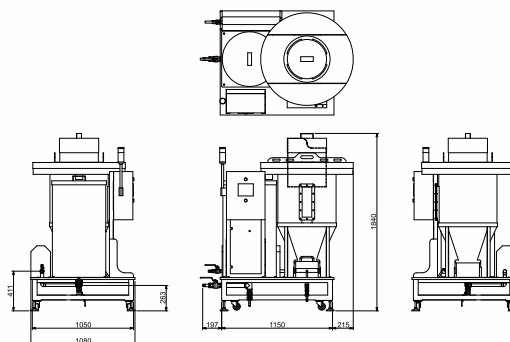
- 一定の濃度の飽和塩水を製造できる
- 飽和塩水を連続で取出すことが可能
- シンプルな構造だから洗浄もでき衛生的
- メンテナンスが容易
- 作業の効率化、短縮化に貢献

機械仕様

全長	1,562mm
装置寸法 全幅	1,080mm
全高	1,840mm
飽和塩水タンク	270ℓ
塩水ストックタンク	260ℓ

飽和塩水供給量	20ℓ / 分
※水の供給量によって変動する場合があります	
飽和塩水濃度	25%~26%
電気容量	200V三相 1kw

※お客様の用途・使用量に合わせた仕様の装置も製造いたします。詳しくは営業担当まで。



技術集団



<http://www.k-nikko.com>

- 本社 ■ 北海道釧路市鶴野110番地1 〒084-0924
TEL 0154-52-7101 (代) FAX 0154-53-0878
- 東京営業所 ■ 東京都葛飾区西新小岩1丁目9番1号 〒124-0025
TEL 03-5654-6770 FAX 03-5863-0055
- 札幌営業所 ■ 北海道札幌市東区北8条東3丁目1-1 〒060-0908
TEL 011-788-8811 FAX 011-788-8812

ニッコではお客様のニーズに合った最善のシステムのご提案をいたします。生産工程においてお困りになっていることなどございましたらお気軽にご相談ください。ニッコのメカトロニクス技術はきっとお客様のお役に立ちます。

※このカタログに記載されている仕様・外観は改良のため、予告なく変更する場合がありますのでご了承ください。※この内容の一部または全部を無断で複製・転載することは法律で禁じられています。

NFI0013J-2401A