

見える化と使いやすさを追求 新型ソフトクリームフリーザー CI-6563WE 10月3日発売



2016年9月14日
日世株式会社



ソフトクリームの総合メーカー、日世株式会社(本社:大阪府茨木市 社長:岡山 宏)は、見える化と使いやすさを追求する切り口で新型ソフトクリームフリーザーを開発。10月3日に発売します。

6年ぶりの新型フリーザー

フリーザー全体として2010年発売のNA-9424AE(卓上・空冷式 3相200V)以来6年ぶりの新型フリーザーになります。

理想を追求したフロア型水冷式

今までは主に従来モデルの改良型として新型機を発売してまいりました。

今回は基本に立ち返って、現在あるべきフリーザーの理想を追求いたしました。

- 使いやすさの追求
- 履歴の保存
- 省エネルギー、ロス減少
- 静粛性



広報内容問い合わせ先

日世株式会社マーケティング部企画グループ東京 担当:松島

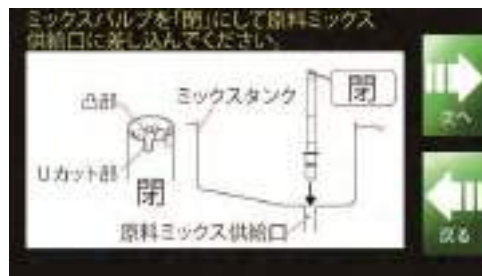
郵便番号 142-0063 東京都品川区荏原 1-21-4 電話:03-5702-9352 FAX:03-5749-9095

press@nissei-com.co.jp

CI-6563WE 4つの特長

●使いやすさの追求

- ・液晶タッチパネルとアイコン型スイッチ。
- ・イラスト付きガイダンス機能で作業手順を説明。



●履歴の保存(見える化)

- ・殺菌記録、分解洗浄記録、販売個数など運転履歴を記録。
- ・加熱殺菌と分解洗浄の時刻をお知らせ。

●省エネルギー、ロス減少

- ・製造室(シリンダー)を細くして冷却効率を向上。
- ・分解洗浄時の廃棄ロス量も抑制。
- ・DCインバーターとロータリーコンプレッサーで電気使用量削減。

●静粛性

- ・従来のベルト駆動からギア駆動に変更などにより静粛性向上。

機種名の CI の由来

Challenge Innovation (チャレンジ イノベーション、挑戦改革)の頭文字、1950年代に日世が初めて輸入したフリーザーの名称が「チャレンジャー」であることから、初心に帰るという意味も込め、新しい機種名を CI といたしました。



1950年代に日世が初めて輸入した
ソフトクリーム・フリーザー、チャレンジャー機

日世株式会社・発売
2016年10月3日

標準価格 ￥2,650,000.
(消費税別)

■仕様

製造能力(100c.c.盛り)*	630個/時(左右合計)			
シリンダー容量*	2.0L × 2			
ミックスタンク有効容量	9.0L × 2			
外形寸法(全幅×奥行×全高)	527×768×1523mm(本体1357mm)			
製品質量	165kg			
電 源	3相200V 50/60Hz			
電気 定格	最大消費電力	冷却時	2.8/2.8kW	
		加熱時	2.7/2.7kW	
	最大電流	冷却時	10.6/10.2A	
		加熱時	10.8/11.0A	
	定格出力	コンプレッサー	1500W×1	
		ダッシャーモーター	400W×2	
かくはんモーター		6W×2		
冷却方式	水冷式			
冷 媒	HFC R404A 数量:1.25kg 地球温暖化係数:3920			

* 当社能力テスト基準(60Hz)による。



日世株式会社につきまして

1947年に日系二世が貿易商として「株式会社二世商会」を設立
1951年にソフトクリームを初めて日本に紹介した日本の
ソフトクリームのパイオニアにして専門メーカーです。
※1952年に日世株式会社に社名変更。
ソフトクリーム液体原料(ミックス)、可食容器のコーン、
ソフトクリーム製造機であるフリーザーを製造販売しています。

