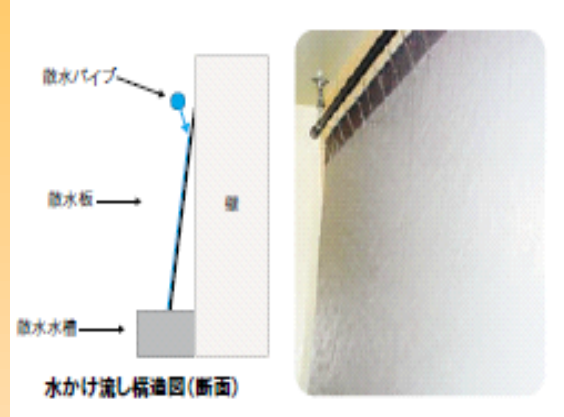


チーズ熟成庫 熟成名人

チーズの最適な熟成条件は、低温度（8～12℃程度）、高湿度（85%以上）の恒温・恒湿度条件ならびに、チーズ表面の乾燥を防ぐため、風速が微風若しくは無風であることが経験的に知られています。しかしながら、これまでこのような低温度・高湿度かつ微風条件を満たすパッケージ化されたチーズ熟成庫はありません。

そこでチーズ熟成庫用に、従来の冷凍機と水蒸気加湿機を組合せたダクト空調方式と比べ無風化や低コスト化・省エネルギー性が容易な「水かけ流し空調方式」を独自開発するとともに、同空調方式を採用したパッケージ型熟成庫として製品化しました。



熟成名人の概要

新しいチーズ熟成方式を採用（特許第 4865007 号）

従来の冷凍機と水蒸気加湿器を組み合わせたダクト空調方式から、無風化や低コスト化・省エネルギー性が容易な「水かけ流し空調方式」を採用しました。

水かけ流し空調方式とは、庫内に散水板を配置し、温度調節した水を常時かけ流すことで、熟成庫内の温湿度制御を行うものです。

チーズ熟成庫「熟成名人」の開発にあたり、北海道チーズ工房の草分け的存在である、せたな町『こんどうチーズ牧場』様より貴重なアドバイスを頂きました。

熟成庫仕様

● 環境制御範囲

温度：8℃～12℃
湿度：85～90%
風速：1m/sec以下

● 熟成庫寸法

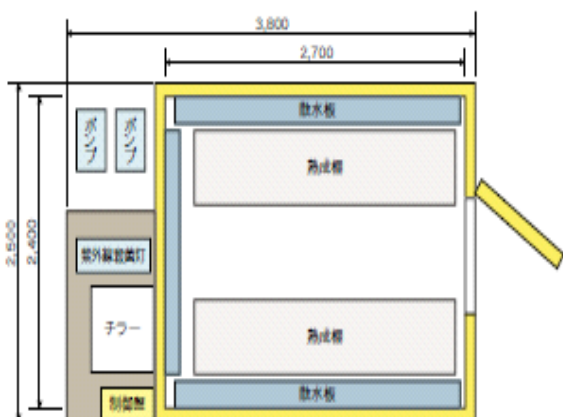
外寸：2,500W×3,800D×3,000H
内寸：2,400W×2,700D×2,400H

設置条件

● 屋内設置

● 同室温度：10℃～30℃

システム構成



チーズ熟成庫 諸元

熟成庫内設定温度 8～12℃±1℃
熟成庫内湿度 85～90%
熟成庫内風速 1m/sec以下
装置外形寸法 2,500W×3,800D×3,000H
熟成庫内寸 2,400W×2,700D×2,400H
製品 1,520W×540D×1,900H 6段×2台
装置電源容量 3φ200V30A
空調方法 水かけ流し空調方式
紫外線殺菌装置内蔵
温度表示部 デジタル式表示器



こんどうチーズ牧場 近藤恭敬様

共同開発者



田尻機械工業株式会社

お問い合わせ先
販売・販売元

〒060-0033 札幌市中央区北3条東8丁目8番地
TEL:011-281-5271 FAX:011-222-5874
http://www.tajirikikai.co.jp