



REICH

ライヒスモークハウス



THE NEW AIRMASTER® FISH
最高の商品仕上がりのために



REICH

taste engineering

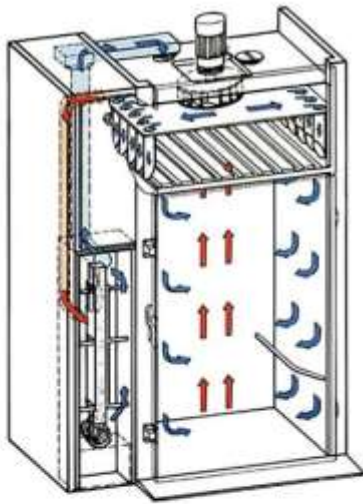


— 望みどおりのスモークカラー・香り・味 —

鮭やサバ、アジ、マス…ライヒスモークハウスでは、貴社の様々な魚製品のコンセプトにあわせた、最適な機種と機能のご提案をいたします。

スモークは魅力的な色や心をそそる香りだけでなく、
貴社の素晴らしい商品の味を引き立てる役目も担っています。

是非、燻煙のエキスパートであるライヒ社と弊社のノウハウにご相談ください！



煙循環式サーコシステム CircoSystem®

すべてのスモークハウスは排煙の問題を避けられません。ライヒ社では煙循環式サーコシスを標準装備しています(大型チップ式除)。予備加熱されたチップで素早く安定して発煙された良質な煙は密封されたシステム内を循環します。さらに煙吸着除去工程の組込により発煙時間の短縮を実現。アフターバーナーの必要がないほど、排煙量(濃度)は最小限におさえられます。角材勝式発煙装置は新型ローターにより、発煙工程と同時に大量のけむりを供給します。

お望みのカラー・香・仕上がりに合わせて発煙方式を選択



スチームスモーカー



スモームスモーカーS800H

大型インダストリー用
発煙時に蒸気を加えて、素早く
強力なスモーク



チップ式



チップ式G505H/350H

濃いカラーと力強い香り
チップはドライで使用
小型機種は煙循環対応



おがくず式



おがくず式G400S/G200S

明るく自然な色と香り
おがくずを水で湿らせて使用
煙循環システム対応



トラディスモーカー
燻液噴霧式



角材摩擦式



角材摩擦式 FR1002/702 FRSS702

タールの
少ない上質な煙。
抜群の作業効率





2タイプの 納得のゆく コンセプト

デリケートな魚の身のためのご提案

AIRMASTER® UKQ AIRJET
エアーマスターUKQ エアージェット

AIRMASTER® UK FISH
エアーマスターUK フィッシュ



魚は高価で豪華な食材で、その加熱処理の方法も多様です。

論理的、専門的に正しい燻煙を行くことは、美味しく、外見も魅力的な製品を作るための基本的な前提です。

これは、多くの魚の加工品生産者様が魚の燻製を製造するためにライヒ社魚用スモークハウスのコンセプトの一つを採用いただいている理由です。魚の燻製に挑戦することは、ライヒ社の最先の技術システムにとって喜びです。

優れた結果、高い生産能力と省エネルギー性は、エアーマスター フィッシュ シリーズの特徴です。



AIRMASTER® UK 10000 FISH



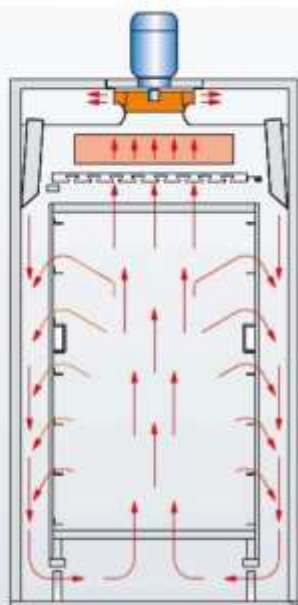
reich

AIRMASTER® UKQ 7500 AIRJET



AIRMASTER® UK FISH

エアーマスター UK フィッシュ



AIRMASTER®UK FISH は、伝統的な垂直循環型の庫内エアフローシステムです。庫内上部でコンディショニングされた空気は製品を通過して下から上へと流れます。循環エアノズルの噴射効果で、庫内の内部から台車の外へ向かう追加の空気の流れを作ります



AIRMASTER®UK FISH はオールラウンドに活躍します。このシステムは、多様なオプション機能との組み合わせにより様々な機能を発揮します。調理、穏やかな解凍、温熱燻、冷燻など。

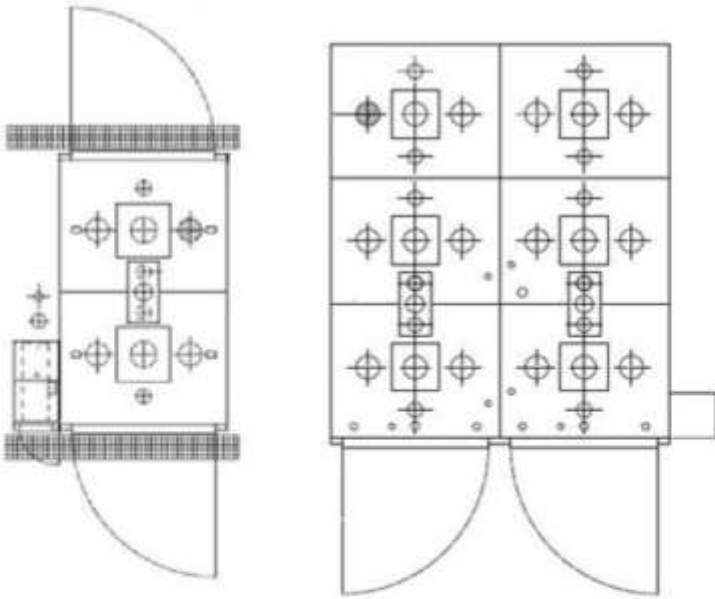
AIRMASTER®UK FISH は特にデリケートな魚のために交互フラップシステムを装備。本システムは製品を吊るす方式に非常に適しています。適切な容量の範囲で、水平方向に並べられた方式にも対応します。

エアーマスターUK FISH サイズ	1800	2000	2100	2500	5000	7500	10000	12500	15000
チャンパー奥行 mm	900	900	1050	1200	2290	3375	2260	5545	6630
チャンパー横幅 mm	1120	1350	1350	1450	1450	1450	1450	1450	1450
チャンパー高さ mm	2350	2350	2550	2630	2630	2630	2630	2630	2630
設置室 推奨天井高	3300	3300	3400	3600	3600	4100	4100	4100	4100
制御盤/ジェネレーター幅	400	400	400	400	400				
台車入数	1	1	1	1	2	3	4	5	6
1台車段数	5	5	6	7	7	7	7	7	7
台車奥行 mm	750	750	900	1000	1000	1000	1000	1000	1000
台車横幅 mm	800	900	900	1000	1000	1000	1000	1000	1000
台車高さ mm	1550	1550	1750	2000	2000	2000	2000	2000	2000
エネルギー容量蒸気式 (Kw)				35	70	105	140	175	210
エネルギー容量電気式 (Kw)	14	14	18	25					
参考最大処理量 サーモン 約(Kg)	60	70	80	110	220	330	440	550	400
参考最大処理量 サバ 約(Kg)	40	50	60	80	160	240	320	400	480

エアーマスター UK フィッシュ機能

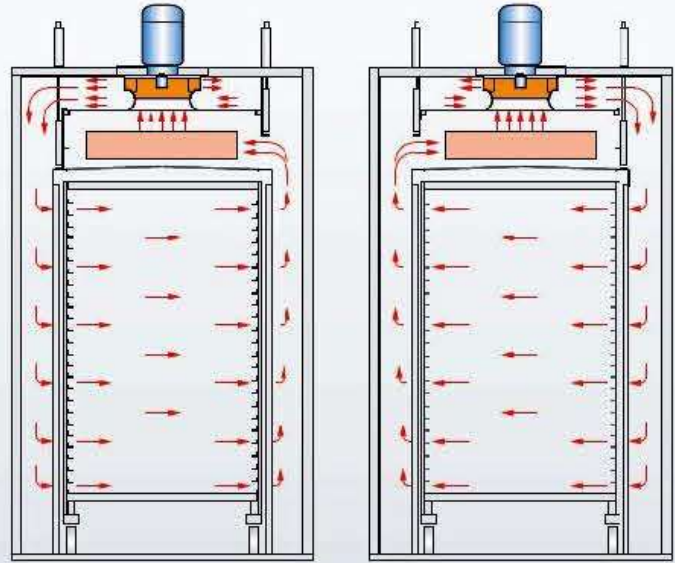
- | | |
|--------|---------------------|
| ✓乾燥 | ✓エアークンデシヨ
ニグスモーク |
| ✓ボイル | |
| ✓熟成 | ✓発汗 |
| ✓ベーキング | ✓解凍 |
| ✓冷燻 | ✓クッキング |
| ✓温燻 | ✓赤み付 |
| ✓保存 | ✓シャワー |

レイアウト例



AIRMASTER® UKQ AIRJET

エアーマスター UKQ エアージェット



独自のフラップ変更システムとエアガイド壁により、チャンパー内に水平なエアフローを実現。スモーク台車内全体に空気と熱エネルギーをほぼ均一に送ります。食材から均一に水分を放出させ、むらの少ない仕上がりに反映されます

独自のエアガイド壁により、水平な庫内の空位の流れを実現。切り替えフラップにより左右交互に入れ替わりながら、庫内側壁片側より大容量かつ、ゆっくりとした風が台車の中を通り抜け、そして反対の側壁に風がすいこまれます。風が強すぎないので食材が吹き飛んだり、柔らかい実が崩れることを大幅に防ぎます。同時に素早い仕上がりを実現しています。

このシステムは金網に食材を並べて製造する方式で最も性能を発揮します。食材を刺して吊るさないで衛生的で、スライスロスが少なく済みます。

UKQ エアージェットサイズ一覧	UKQ 2500	UKQ 5000	UKQ 7500	UKQ 10000	UKQ 12500
チャンパー奥行 mm	1200	2290	3375	4460	5545
チャンパー横幅 mm	1830	1830	1830	1830	1830
チャンパー高さ mm	2805	2805	2805	2805	2805
設置室 推奨天井高	3800	3800	4000	4000	4000
制御盤幅	400	400	400	400	400
台車入数	1	2	3	4	5
1 台車最大段数	26	26	26	26	26
台車奥行 mm	1000	1000	1000	1000	1000
台車横幅 mm	1000	1000	1000	1000	1000
台車高さ mm	2000	2000	2000	2000	2000
加熱エネルギー容量 蒸気式(Kw)	35	70	105	140	175
加熱エネルギー容量 電気式(Kw)	25				
参考最大処理量 サーモン 約(Kg)	~374	748	1,122	1,496	2000
参考最大処理量 サバ 約(Kg)	~330	660	990	1320	1650

UKQ エアージェット機能

- | | |
|--------|------------------|
| ✓乾燥 | ✓エアーコンデショニングスモーク |
| ✓ボイル | |
| ✓熟成 | ✓発汗 |
| ✓ベーキング | ✓解凍 |
| ✓冷燻 | ✓クッキング |
| ✓温燻 | ✓赤み付 |
| ✓保存 | |

リサイクルスモーククーラー

UKQ エアージェット 冷却用エバポレーター
別置き型のエバポレーターのため、
霜取り結露水の問題を大幅改善
庫内循環エアー・循環スモーク・
吸気のエアーコンデショニングを
自動フラップ切り替えシステムにより
行います



エアーマスターオプション

エコブーストシャワー：

冷却シャワー時に空気を取り込み泡状にしたシャワー水を衛生的なステンレス配管から噴霧することで、使用する水量を削減。シャワーと同時に気化潜熱が発生する効果で冷却効率が向上。自動運転ではインターロック機構と連動して自動でドアが開き、シャワー後は必要に応じてドアが自動で閉まります。ライヒ社従来の連続シャワー比で最大 30%の冷却時間短縮、最大 50%の節水効果があります。(写真上)

エアコンデショニングシステム：

非加熱製品・冷燻に完全対応。夜間運転にも構成機器：

- ・冷却エバポレーター
- ・微加湿
- ・ミニター
- ・インバーターを用いた循環ファンの運転
(微速・低速・高速)



エバポレーター



新型インターロック

自動ドアオープクローザー：

チャンバーのドアを自動であけるシステム。開け具合は3段階調節、開くだけでなく自動で閉まります。

トンネル型仕様：新型インターロック組込

スモークハウスの前後両側にドアを取り付け、台車の入口と出口作ります。出口側の部屋を仕切ることにより商品の流れを衛生的な一方通行にできます。



90 cm角大型ビューウィンドウ

高温仕様：

UK チャンバーは電気ヒーターの追加で 200°Cまで対応

垂直ゲート式チャンバードア

チャンバー床面ピット設計

ユニコントロール 3000



コントローラー

より確実なプログラミングをサポート

—さらに使いやすさがUP—

従来よりの日本語操作はもちろん。コンピューターの起動時間は大幅短縮。運転記録機能がさらに充実、ご希望に応じ1秒単位でデジタル運転記録が取れるように

ユニコントロール3000

ビジュアルでシンプルな運転画面は10.4インチTFT防水画面。運転中もワンタッチで各種設定の変更ができるのはもちろん、ご要望に応じカスタマイズされた様々な機能をワンタッチでご使用いただけます。

基本機能：

日本語操作、プログラム運転（99プログラム）、タイマー設定による任意の時間からの運転開始、運転記録および記録のUSBへのバックアップ、プログラムのUSBへのバックアップ





ライヒ MADE IN GERMANY

ライヒ社はドイツでも最も古い食品の加熱機械メーカーの一つです。125年余の歴史の中でお客様の問題解決のため、最高の品質・機能をご提供してきました。たゆまぬ技術革新を進め、常に最先端の革新的発想や技術を製品に反映・確実に機能させ、同時に製造工程・据付設置工事の効率化を進めています。燻煙・空調技術の専門家としてライヒ社のご提案する技術とノウハウはお客様に高い評価を頂いています。ライヒ社は日本を含め、世界中にメイド・イン・ジャーマニーの品質をお届け致します。



125年以上にわたる改良の歴史です



REICH Thermoprozesstechnik GmbH 社
日本総代理店

リングトレーディング株式会社

東京都文京区千石 1-4-13
TEL 03-3946-5050 FAX 03-3946-5094

