

珍味製造工場の冷却システム

この工場では、海外から魚介類等の水産物を輸入し、珍味類を加工製造しています。

その製造過程において調味料を混合しますが、調味液は作った後、約80℃の熱で加熱滅菌処理後、冷水を使って2℃から5℃まで冷却され、調味料として使用される他、一時貯蔵室で保管されます。

この調味液の製造過程において、冷水や貯蔵の冷熱に氷蓄熱システムを導入し、電気料金の低減と品質の向上および安定供給を図ることができました。

【改善効果】

産業用蓄熱調整契約の適用により電気料金が低減した。(約67万円/年)

夜間への負荷移行により契約電力が低減した。(約93万円/年)

加熱処理後の冷却、製造後の一時貯蔵等、安定した温度調整ができた。

製品の品質が向上した。

【設備概要】

産業用蓄熱調整契約適用負荷:42kW

冷凍機:19kW×2台、ポンプ 2.2kW×2台

氷蓄熱槽:25m³

システム概要

