

液体窒素噴霧ノズル

液体窒素を低圧、且つ微細なミスト状で噴霧できるノズルです。非常に低圧で噴霧できるため、従来の噴霧方法で問題となっていた製品表面の変形やクレータを完全に防ぐことができます。さらに全域にわたり均等で安定した噴霧を実現します。極低温(−196℃)の液体窒素の冷熱が利用できるため、対象商品の表面硬化や局所的冷却に特に威力を発揮します。

<特徴>

★朝もやのようなファインミスト

非常に低圧で噴霧が可能ですので、製品の変形、クレータ生成の問題を完全に防ぐことができます。

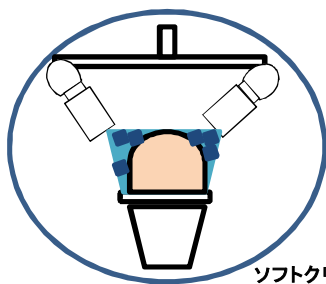
★均等な噴霧

ワークに対してノズルを製作できるため、全域にわたる均等な噴霧が可能です。

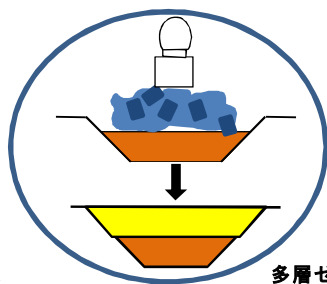
★多様なノズル、シンプルな構造

用途やワークの形状に応じた多様なノズルをご用意しております。シンプルな構造で、容易にノズルの交換が行え、様々な用途にお使い分けいただけます。

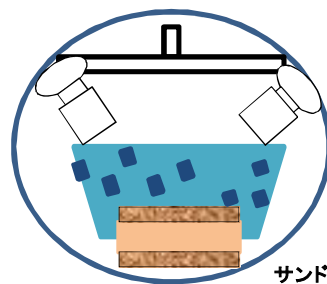
<使用例>



ソフトクリーム



多層ゼリー



サンドクッキー

★アイスクリーム等の冷菓

・ソフトクリーム等の柔らかいものの表面硬化(美観、食感維持)

★二層ゼリー(ムース・アイス)

・一層目の表面を急速冷却することで、生産能力を向上させる。

★果肉入りかき氷

・表面を急速硬化させ、果肉の沈みを防ぐ。

★医薬・薬品等のフリーズドライ

・製品を飛び散らすことなく(低圧で)、瞬間凍結する。



<噴霧状況>