

こんにちは、大洋アレスコです☆日中はまだ暑い日が続きますが、朝夕は涼しくなり、虫のこえが聞こえたりと、秋の訪れを感じる今日この頃…、皆様いかがお過ごしでしょうか？季節の変わり目、体調を崩してしまわないよう、お体ご自愛下さいね。

### 💡 展示会出展情報フードファクトリー 2022に出展いたします！

さて、今回は展示会出展のお知らせです。

今月、9月28日(水)～30日(金)の3日間、

東京ビックサイト東ホールにて開催されます、

**「フードファクトリー 2022」に出展いたします！！**

前回に引き続き、冷水生成システム

**「OMA(オーエムエー)チラー」**をご紹介します！

こちらのシステムは、氷を形成させず、0.5℃～1℃の冷水が生成可能な画期的な空冷チラーシステムです。今回もOMAチラーのデモ機を展示致します。こちらのデモ機、毎回、ご来場の皆様にご好評をいただいております。どのように冷水が生成されていくのかを見て、触って、ご体感ください♪

他にもTKS省エネコントローラ、集中監視システムAM'S+a、AHP氷蓄熱機等、様々な製品をご紹介します。

是非弊社ブースまでお越しください🍁

皆様のご来場、心よりお待ちしております😊

※会場の規定に従い、しっかりと感染予防対策をしております。

※ご来場の際は、検温・マスク着用など、コロナウイルス感染予防にご協力ください。



【OMAチラーデモ機】



【OMAチラータッチパネル】

タッチパネルで  
水温も一目で  
確認出来ちゃう！



- ・開催日：2022年9月28日(水)～30日(金) 3日間
- ・時間：10:00～17:00
- ・会場：東京ビックサイト 東ホール
- ・弊社ブースNo.：S-19

### ✔ 来場者証の事前登録をお願い致します！



ご来場の際は、事前にFOOD展公式WEBサイト内の【事前来場登録】にアクセスして頂き、必要事項を入力の上、来場者証を印刷し、来場時にご持参ください。

◎常時 公式WEBサイトから登録可能です。

宜しくお願い致します☆

## 導入実績のご紹介 【OMAチラー 編】

顧客：I 社様（静岡県）

業種：食肉加工製造

型式：OMA-4TM 4枚プレート仕様 1台

冷凍機 日立製 20馬カスクリュー 1台

### <導入事例>

ソーセージ ボイル槽 → 冷水槽

加熱冷却工程

（冷水槽にOMAチラー冷水を供給）



OMAチラーユニット（屋外設置）

### <導入前 問題点>

製品をボイル加熱殺菌後、冷却。  
夏場、チラー水温（7℃～10℃）が  
高く、管理温度までに冷却時間が  
かかっていた。



現場写真

### <導入後 解決>

**OMAチラーにて0.5℃冷水供給にて**

**製品冷却時間の大幅短縮。**

**生産効率UP。**

**システムに熱交換器を入れたことで、  
肉片、油によるチラートラブルが軽減。**



熱交換器（屋内設置）



最後までお読みいただきましてありがとうございました。

ご意見、ご感想等ございましたら、是非営業担当までお声掛け、もしくはこちらの  
アドレスまでお願い致します。 ✉ [info@taiyoalesco.jp](mailto:info@taiyoalesco.jp)

お問合せ先 **TEL.054-629-6042**

ホームページ <http://www.taiyoalesco.jp>

本 社 〒425-0036 静岡県焼津市西小川2-11-12

関東初代 〒143-0016 東京都大田区大森北3-42-1  
メゾンシミズ2F 202号室

小川工場 〒425-0033 静岡県焼津市小川3397



Facebook & Twitter  
はじめました！  
フォローしてね♪

