

KAIHYO NEW VERSION



Small
size

【小型】

場所を取らない
コンパクト設計

Low
price

【低価格】

鮮度保持が
手軽にできる

Various
uses

【多用途】

小規模漁業や
店舗でも

海水

【KAIHYO】®

循環式シルクアイスシステム

【特許・実用新案取得】

夜に仕掛けて朝から氷を使用できる「循環式」。

「鮮度保持」が身近に！

- 漁獲物の活け締め
- 冷やし込みに
- 衛生的な低温保管に
- 脱水氷で輸送に
- 低温熟成効果



鮮度保持に最適なシルクアイスを手軽に使用できる新タイプ！

循環式「海氷」は、塩水をタンクに貯めるだけ。
この塩水は製氷機との間を何度も循環して冷却されていき、最終的に所要のシルクアイス量としてタンクに貯えられます。
生成されたシルクアイスは活け締めや低温保管に使用できるほか、シルクアイスを水抜きして脱水氷にすることで、魚が凍る手前の温度帯での保管や輸送に使用できます。



コンパクトだから、色々な用途で活躍

- 小型漁船個人所有者様（締め、保管、出荷）
漁獲物の鮮度を保持したまま市場へ
- 飲食店、回転寿司店、居酒屋、ホテル
店舗やセントラルキッチンで使用
仕入れた魚介類の低温衛生保管と低温熟成効果
- 小売店、スーパーマーケット
刺身魚の保管用(刺身用販売日数の延長)
- 釣り船
釣った魚の活け締め、低温保管
- 卸売店
低温保管と魚・肉・冷凍食品配送用
- 給食センター
食材の低温衛生保管と低温熟成効果
- その他、鮮度が重要な業種で



[機械仕様] 製氷機

機 械 寸 法	全 長	1,000mm	製 氷 能 力	200ℓ/約8h(氷温度-3℃) ^{※1}
	全 幅	910mm	製 氷 制 御	製氷温度管理制御
	全 高	938mm	再製氷制御	温度制御
機 械 重 量	230kg		原 水	塩水(人工海水) ^{※1}
電 気 容 量	200V 2.0kW (50/60Hz)		原 水 温 度	+20℃以下

※1:塩分濃度3.4%



タンク

W900mm×L700mm×H860mm
容量：300ℓ

付属品

ハンディ攪拌機(100V)

技術集団



<http://www.k-nikko.com>

Copyright 2019 NIKKO Co., Ltd. All right reserved. NFR0003J-1908A

本 社 ■ 北海道釧路市鶴野110番地1 〒084-0924
TEL 0154-52-7101(代) FAX 0154-53-0878
東京営業所 ■ 東京都葛飾区新西小岩1丁目9番1号 〒124-0025
TEL 03-5654-6770 FAX 03-5863-0055
札幌営業所 ■ 北海道札幌市東区北8条東3丁目1番1号 〒060-0908
TEL 011-788-8811 FAX 011-788-8812

※「海氷」「KAIHYO」「シルクアイス」「パウダースノーアイス」は株式会社ニッコーの登録商標です。
※このカタログに記載されている仕様・外観は改良のため、予告なく変更する場合があります
のをご承ください。
※この内容の一部または全部を無断で複製・転載することは法律で禁じられています。