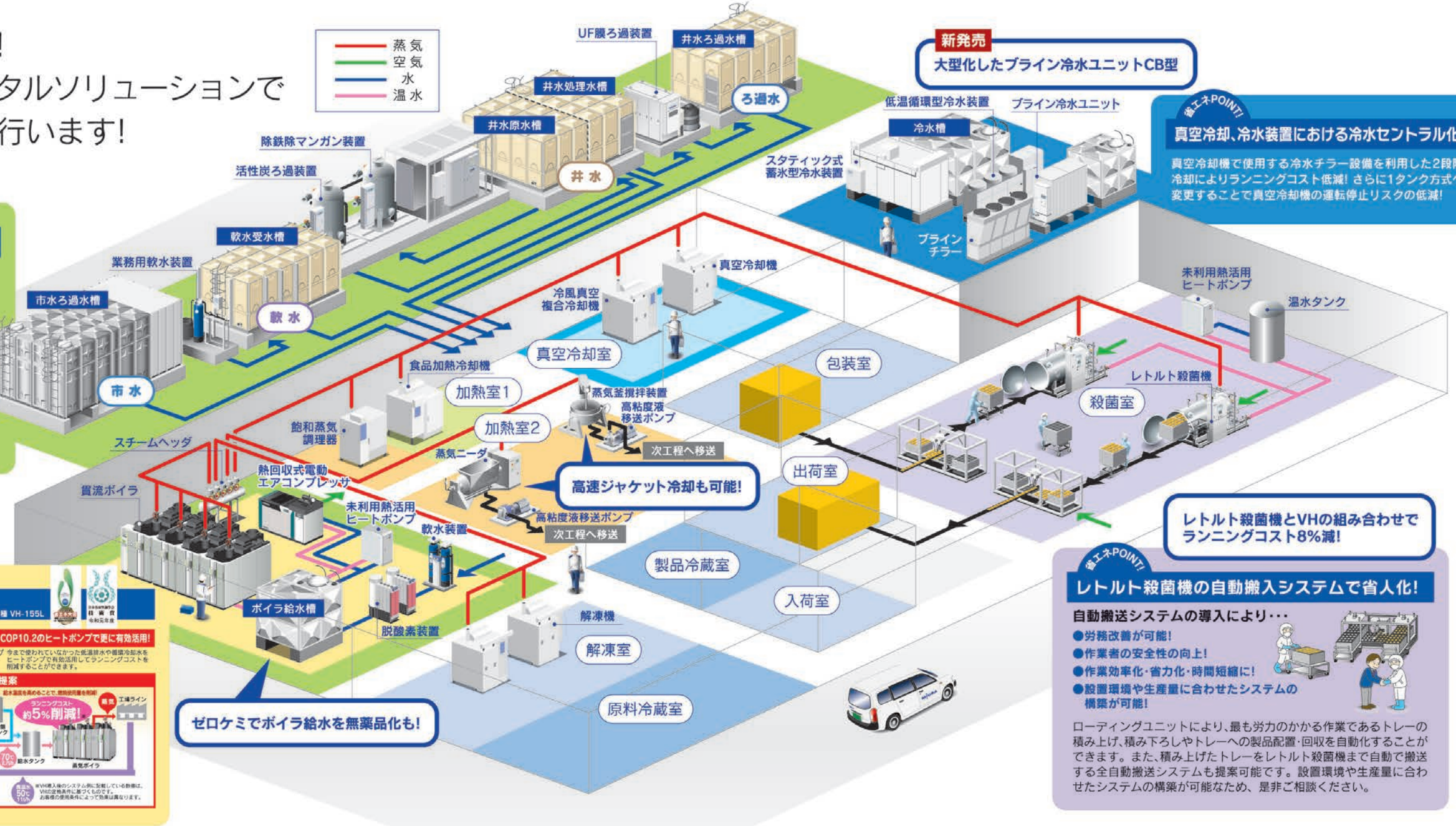


ミウラだからできる！
食品工場全体のトータルソリューションで
更なる省エネ提案を行います！

省エネPOINT!
診断から始まる「工場トータルソリューション」

- 熱**
 - “マクロな見える化”でメリット試算
 - “ミクロな見える化”でシミュレーション技術で高効率設備のご提案
- 電**
 - ボイラとコンプレッサを同時分析し、適合状況を“見える化”
 - メリット試算より高効率設備をご提案
- 水**
 - 水流診断により“適合容量の見直し”
 - 水利用状況、ピーク負荷を“見える化”し最適設備をご提案



解凍	加熱調理	冷却	殺菌	冷水冷却	
<p>真空解凍装置 CD-320N</p> <p>真空解凍装置 CD-80N</p>	<p>蒸気ニーダー NH-500SKL</p> <p>飽和蒸気調理機 CL-210N</p>	<p>食品加熱冷却機 CQ-120T</p>	<p>真空冷却機 CH-240RK</p> <p>冷風真空複合冷却機 CY-100RK</p> <p>冷風真空複合冷却機 CMJ-20QE</p>	<p>レトルト殺菌機 JQ-1002N</p> <p>レトルト殺菌機 JQ-1104SRZ</p> <p>レトルト殺菌機 JQ-1003NC</p>	<p>スタティック式蓄水型冷水装置 JI-1616A</p> <p>低温循環型冷水装置 CR-30J</p> <p>蓄水型冷水装置 OC-4000H</p>