

設備用パッケージエアコン

ファシレアDD ご採用事例

食品工場の空調用にファシレアDD オールフレッシュシリーズを導入し、作業環境の改善を実現!



ご採用
機種

設備用パッケージエアコン ファシレアDD
PFHV-P265DMJ1-F×2台、
PFHV-P670DMJ1-F×1台

株式会社ヤマヲ 様 (東京都立川市)

株式会社ヤマヲ様は昭和17年(1942年)に創業され、現在に至るまで調理麺のパイオニアとして主にコンビニエンスストア・スーパーマーケット等で販売される多種多様な調理麺や惣菜を製造されてきました。平成10年にはHACCP対応の工場を新設され、交差汚染を起こさない動線設計に配慮される等、食品の安全安心を第一に考えた食品製造に取り組んでおられます。主力製品である調理麺は、製麺→茹麺→トッピング→包装という順番で製造されますが、今回は第一の工程である製麺を行うエリアの空調機を更新されました。工場竣工時からご使用されていた空調機が故障がちになっていたことから、従業員の作業環境改善も考慮され、省エネ性・メンテナンス性に優れた三菱電機ファシレアDDオールフレッシュシリーズをご採用頂きました。

ご採用いただいた製品



▲室内ユニット(8HP)



▲室内ユニット(20HP)



▲室外ユニット

空調機のご使用環境



▲吹出口



▲空調エリア(製麺室)

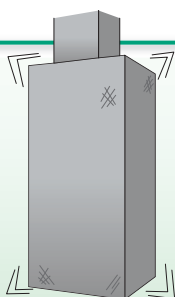


▲空調エリア(製麺室)

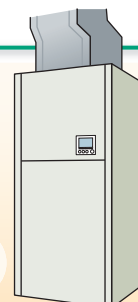
ご採用の経緯①

お客様の悩み

空調機を約20年
使用していたので、
老朽化が進んでいる



最新の空調機に更新することで
省エネ性・快適性も向上



設備用パッケージエアコン ファシレアDDで採用事例

ご採用の経緯②

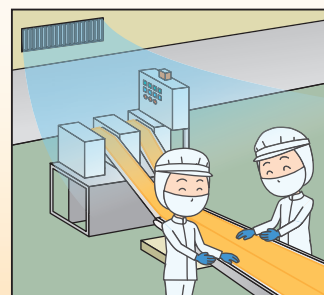
お客様の悩み

生産設備からの発熱が大きく、また製麺工程で粉が飛びやすい環境なので室内空気の循環は難しい



ファシレアDD・オールフレッシュシリーズなら

新鮮な外気だけを取り入れて室内へ直接冷風を提供可能です

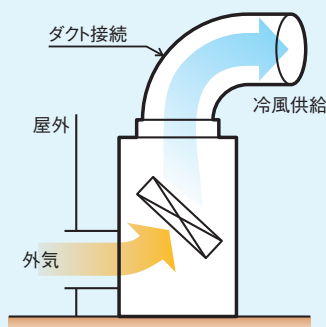


こんな環境にオールフレッシュシリーズが最適!

ホコリ・粉塵発生が多く室内が汚れがちな環境下や機器発熱が大きな場所に適しています。

また、当社オールフレッシュシリーズは吹出空気温度制御モードに加え、室温制御モードも準備しています。

※低外気時にはエアコンの運転状態により低温の外気が直接室内に吹き出すことがあります。



●吹出温度制御可能範囲例

吹出空気の設定温度を22℃とした場合、取入れる外気により下記のような制御となります。

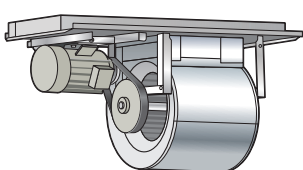
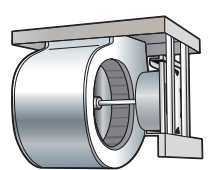
外気温度 (℃)	-3	5	10	15	20	25	30	35	43
冷房モード	強制暖房運転	冷房サーモ OFF	サーモON/OFF	制御可能	冷房運転	制御可能	冷房運転	制御可能	冷房運転
暖房モード	強制暖房運転	制御可能	サーモON/OFF	暖房サーモ OFF	暖房運転	制御可能	暖房サーモ OFF	暖房運転	制御可能
送風モード	強制暖房運転	送風	送風	送風	送風	送風	送風	送風	送風

※上記、例は標準風量での制御範囲です。

更にファシレアDDなら

室内送風機をダイレクトドライブ化

室内送風機とモーターを直結するダイレクトドライブ方式を採用し、プーリーやVベルトを無くした事により送風機部のメンテナンス項目を削減しました。また、Vベルトの運転に伴う摩耗粉などの塵の飛散を気にされるお客様には特にお勧めです。

	従来機種 (PFHV-P-DM-E1-F)	ファシレアDD
送風機周りの構造	<p>ベルト・プーリー方式</p>  <p>■ベルトのメンテナンスが大変 ■摩耗粉が気になる</p> 	<p>ダイレクトドライブ方式</p>  <p>ベルトレスで摩耗粉もなし</p> 

ファシレアDD オールフレッシュシリーズ 5 8 10 16 20 30 40 50 馬力

お客様の声



株式会社ヤマヲ
工場長
稲野辺 学 様

既設の空調機は工場が竣工した20年前から使っていたのですが、24時間稼働で運転時間が長い事もあったのか、ここ数年は空調機が故障がちになっていました。また近年の気温上昇も考慮し、従業員の作業環境の改善が必要だと考え、この度空調機の更新を行いました。ファシレアDDオールフレッシュシリーズの導入後は、温度・湿度ともに快適な環境に近づける事ができて良かったと思っています。今後は更なる環境の改善に向けて、生産設備からの発熱量抑制や空調機の追加設置も検討したいと考えています。