

## 株式会社イズミフードマシナリ

- 従来、専用ラインで生産していたお茶やコーヒーなどは、近年はマルチライン化が進んでいます。
- 当社の抽出器は通常の浸漬抽出のみならず、ドリップ、半浸漬、加圧、脱酸素、アロマ回収、循環など、様々な抽出方式により、1台でお客様ニーズに合わせた多品種生産が可能です。
- また、密閉型タンクとすることで、従来の開放型タンクより、**放熱量（スチーム使用量）**などを低減、それにより**CO<sub>2</sub>排出量の低減を実現しています**。
- さらに、従来は一部分解手洗いが必要でしたが、**CIP（定置洗浄）も可能となり、洗浄水の削減**と共に、お客様オペレータの作業負担軽減にもつながります。



### カーボンニュートラル貢献ポイント

- ✓ **放熱量低減、CO<sub>2</sub>排出量を従来比最大約30%低減**
- ✓ **1台で多品種抽出が可能であり、CO<sub>2</sub>排出機器の削減**