

電子式鮮度保持冷蔵庫 鮮度くん-高湿タイプ

鮮度管理に対するこだわりが超一流のお客様に

鮮度くんと高湿氷温庫がドッキング、究極の高鮮度保持が可能になりました。

食材に電子エネルギーを与えながら、ノンラップ保存も可能な湿度85%以上で高湿度保存。品質劣化の原因である庫内温度の変化を常にチェックし、 $\pm 0.5^{\circ}\text{C}$ の範囲（扉無開閉時）をキープすることでシビアに鮮度を管理します。また、業界初の扉の中にも冷気が流れる“6面壁面冷却方式”により、冷却スピードと温度分布性能がアップ。また、“エアカーテン機構”の採用により、扉を開いた状態での庫内温度の変化を最小限に抑えます。

鮮度くんのメリット

- 食材に電子エネルギーを与えることで、マイナスから 0°C の温度帯での保存が可能になります。
- マイナス温度帯での制菌作用により、鶏卵調理品や弁当類の保存にも対応。食中毒予防に効果を発揮します。
- 酸化を抑えるので、従来冷蔵庫に比べて食材の変色（褐変）を抑えます。



高湿氷温庫のメリット

- 従来方式の問題点であった冷えムラや風による乾燥をなくし、湿度85%以上をキープ。ノンラップ保存を可能にしました。
- 品質劣化の原因である庫内温度の変化を厳しくチェックしながら、常に設定温度 $\pm 0.5^{\circ}\text{C}$ を守ります。



マグロなら刺身用の高鮮度を6日間もキープ!!

食中毒予防や氷温熟成に効果的な
低温保存が可能

鮮魚を刺身で食べられる限界点を、鮮度を表す指標として用いられるK値で数値化すると、その値は“20”だと言われています。マグロの場合、右のグラフが示すとおり、通常冷蔵庫では3日間しか刺身用の鮮度を保てませんが、鮮度くん高湿タイプでは通常冷蔵庫の倍の6日間も高鮮度保持できます。食材ロス的大幅低減が図れるだけでなく、計画仕入れを実践すれば、食材を安定した価格で仕入れることも可能です。

業界初

冷却スピードと温度分布性能をアップさせる

6面壁面冷却方式



扉開閉時の庫内温度変化を抑える

エアカーテン機構採用

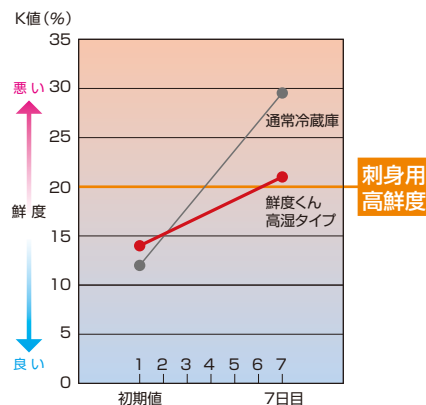
超一流の鮮度保持パワーを発揮する、究極のメカニズム。

扉の中にも冷気が流れる
6面壁面冷却方式

設定温度にすばやく到達する冷却スピードと冷蔵庫内の温度分布性能をアップさせることで、食材にとって最適な状態を保ちます。

温度変化を最小限に抑える
エアカーテン機構

扉を開いた状態でも、庫内入口から吹き出すエアカーテンが、温度変化を最小限に食い止めます。

■鮮度くん高湿タイプと
通常冷蔵庫のK値比較 マグロ

K値（鮮度の指標）とは？

食材中のATP（アデノシン三リン酸）は、酵素反応によってイノシン（HxR）とヒポキサンチン（Hx）に分解されていきます。K値は、食材中にイノシン（HxR）とヒポキサンチン（Hx）が何%存在するのかを表す数値であり、鮮度の指標として用いられています。

※冷却時消費電力、電取時消費電力は50/60Hzです。

●()内は電源および冷却方式の違いによる表示です。

