

生鮮貯蔵の常識を変える

業界初、1°Cで湿度99% RH!

※冷気吹出し口部分の数値です。

実現理由①

限界高湿度を

作る

〔特殊充填材による 超高効率保湿冷却〕

- ・限界高湿度の冷気を作る。
- ・ミストが飛ばず、クリーンな冷気。
- ・結露せず、霜取り不要。
- ・湿度の安定性が抜群。

特殊充填材を用いた

超高効率保湿冷却と二重空間断熱構造の併用で、
ミストの無い限界高湿度を実現しました。

高湿度冷蔵庫

生鮮品・青果・果実・
花卉の鮮度保持

実現理由②

限界高湿度を

維持する

〔二重空間断熱構造〕

- ・壁越しの熱気を完全断熱。
- ・入出庫時の熱侵入も防止。
- ・季節・昼夜を問わず一定湿度。
- ・点検時も湿度維持。



FOOD TECHNO ENGINEERING CO., LTD.

鮮度保持/保管熟成

傷みやすい葉野菜や早生果物も長期保管可能に。

レタス



ほうれん草



早生みかん

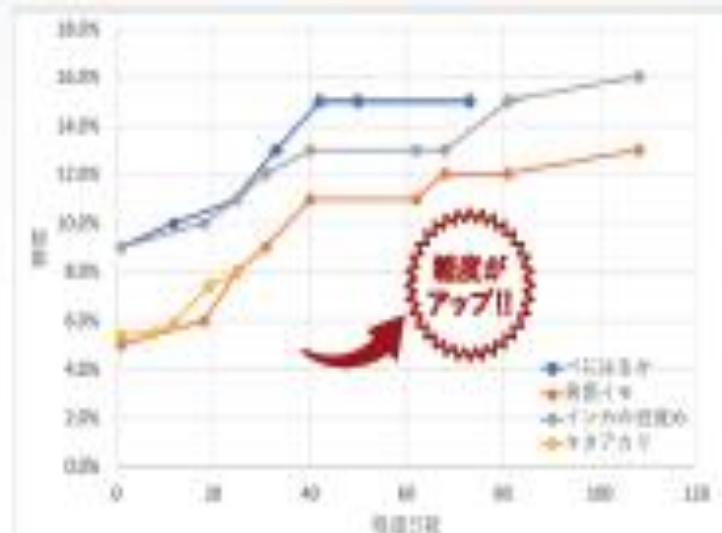


その他様々な青果物の長期保管に。

貯蔵例 水浸貯蔵 一般貯蔵

品名	単位	貯蔵期間(日)	貯蔵率(%)	貯蔵率(%)
トマト	kg	300	95.0	95.0
ナス	kg	300	95.0	95.0
ピーマン	kg	300	95.0	95.0
トウモロコシ	kg	300	95.0	95.0
ニンジン	kg	300	95.0	95.0
キャベツ	kg	300	95.0	95.0
もやし	kg	300	95.0	95.0

食品のおいしさを高めます



長期保管実績

2か月以上の品質・糖度の維持を実現

例：シャインマスカット

保管期間2020/9/29～現在(2か月+10日間)

