

コンテナ 生鮮庫

長期保存が可能な
鮮度保持技術。



POINT 1

鮮度保持

長期間の鮮度保持により、
出荷調整が可能です。

POINT 2

仕入コストの削減

素材が安価な時に
「まとめ買い」をして
コストを削減します。

POINT 3

廃棄ロスの低減

保存期間の延長で、
食材の廃棄ロスを
減らします。

生鮮システム

冷蔵庫内に電場（電界）を作ることで、水分子同士の結びつきを抑制し、水が凍るはずの0℃（凝固点）以下でも凍らない「過冷却」状態を作り上げます。

その結果、青果物や肉・魚介類などの鮮度を長く保存することができます。

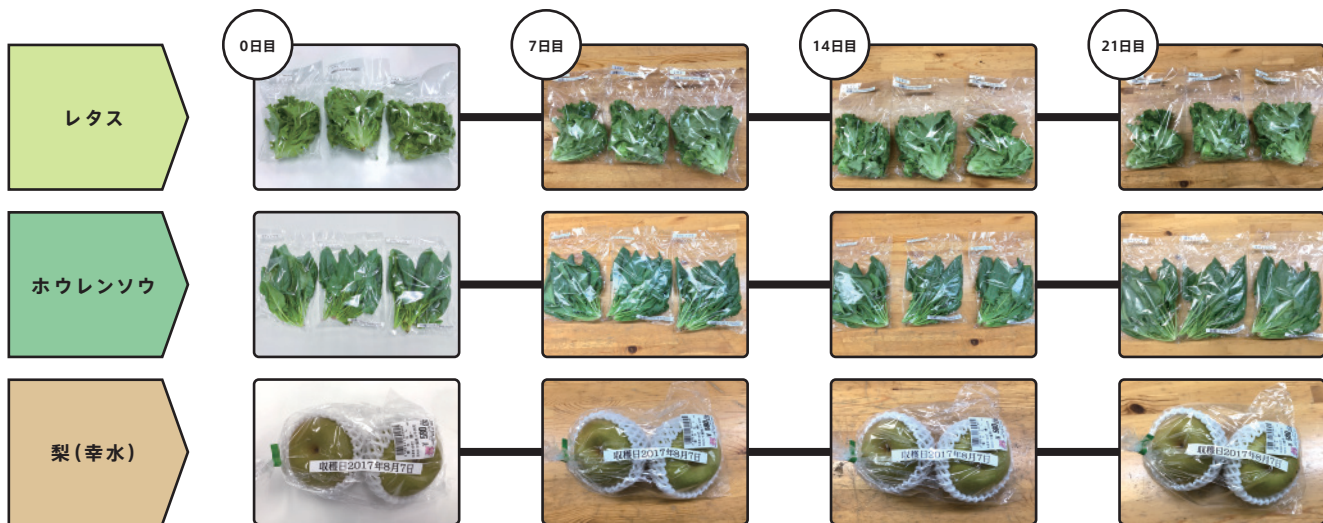


- 電場発生シートをコンテナ内壁面に設置
- コンテナは屋外設置可能

鮮度保持を実現する、日栄インテックグループの技術力。

鮮度保存実験

野菜・果物の長期保存が可能



●入庫当初の鮮度状態を保持

製品仕様

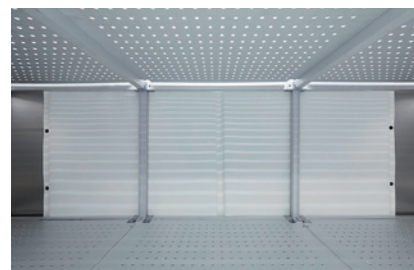
- コンテナ生鮮庫 ●高気密高断熱型のコンテナで、庫内環境が安定します。 ●ノックダウン方式のコンテナで、運搬が楽にできます。
●庫内に設置する棚は、オーダー可能です。



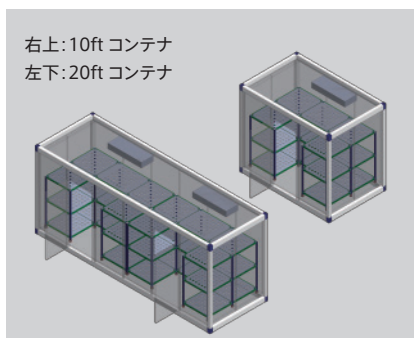
外観写真



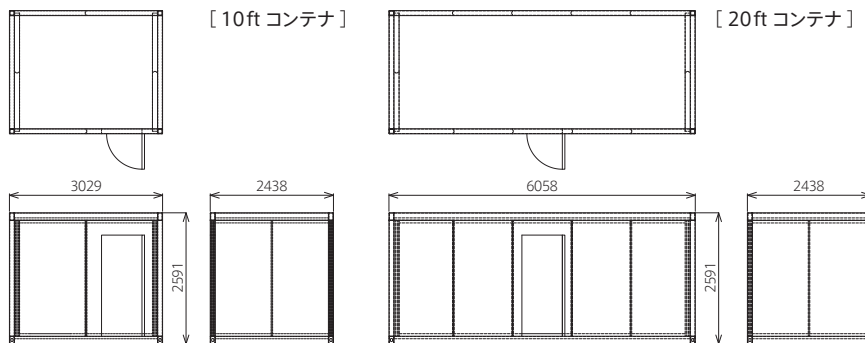
内観写真



電場発生シート



右上: 10ft コンテナ
左下: 20ft コンテナ



※商品画像の色は印刷の具合で実物と若干異なる場合があります。また、外観・仕様は改良のため、予告なく変更することがございますのでご了承ください。

「設備」に関するお問い合わせは

日栄インテック株式会社

〒116-0011
東京都荒川区西尾久 7-57-8
TEL : 03-3894-0441
www.nichieintec.jp

日栄インテック

検索

「栽培」「販売」に関するお問い合わせは

株式会社クリーンファーム

〒270-2331
千葉県印西市みどり台 2-2-1
TEL : 0476-55-8106
www.cleanfarm.co.jp

クリーンファーム

検索