

ヒョウ カン コ

氷感庫が新聞で紹介されました

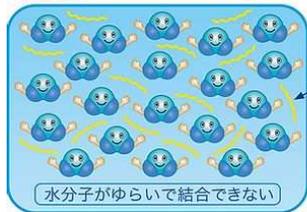
弊社が代理店として販売している【氷感庫】が、秋田の新聞で紹介されました。

【氷感】とは・・・

氷感庫内にかける特殊な静電エネルギーによって
0 付近を中心に食材の長期保存と熟成を可能にし、
細菌などの増殖を抑制して、食材の鮮度を保持できる
次世代型の保存システムです。

氷点下でも凍りにくいしくみで、美味しさをそのままに！

氷感庫



高い電圧を流すことで微振動を与えて引っ付かせない状態をつくるため凍結点付近でも食材は凍りにくくなります

痛みが早く長期保存が難しい
サクランボ。冷蔵では約10日程度
の食べ頃を、氷感保存で2カ月近く
に延ばすことが可能に!!



お試し用デモ機の無料貸出しも可能です。お気軽にお問い合わせください。



大栄コールドチェーン株式会社