

業界初、1℃で湿度95%RH以上!

ミストを噴霧しない保湿。低風速の冷氣循環を併用し、1℃付近での高湿度空間を実現しました。

ここが違う

加湿ではなく保湿。

<保湿だから>

- 結露せず、霜取りも不要。
- 生鮮品が干からびない。
- 湿度の安定性が高い。
- エネルギー効率がいい。

ここが違う

メンテナンスが容易、故障しにくい。

従来型冷蔵庫+循環ポンプのシンプル構成。

ここが違う

庫内の空気の
クリーン度を保持。

循環空気の洗浄により
いつも衛生的。



約3m

コンテナタイプ

定置タイプ

※画像は最小寸法です。

流通ビジネスの常識が変わります

高湿度冷蔵庫

特許7573302 特許7776188



農林水産省の推進している
食品ロス削減国民運動に、
賛同しています。

旬のおいしさそのままに、 野菜・フルーツの 長期保管ができます。

デリケートなフルーツも旬のおいしさそのまま。

冷凍・保管できないデリケートなシャインマスカットや桃や苺も、
色ツヤそのままに保管可能。サクランボの保管にも最適です。

Point 旬に関係なく、一年を通して安定した出荷が可能。

設置タイプ使用例として

- 出荷前のフルーツの管理に。
- 生産計画による農作物の管理に。

鮮度保持以外にも…

- さつまいものキュアリング
(温度が30～35℃、湿度が
90～95%の環境を設置。)
特許7807130

鮮度、色ツヤ、おいしさを、ほぼ貯蔵前そのままの状態で維持。

高湿度冷蔵庫と一般冷蔵庫の比較写真をご覧ください。軸の色(シャインマスカット)と果実表面のシワ・光沢が鮮度のポイントです。

シャインマスカットの場合

5週間経過



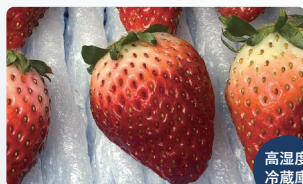
ミニトマトの場合

12日経過



苺の場合

1ヶ月経過



レタスの場合

高湿度冷蔵庫



フードテクノエンジニアリング株式会社

●グループ本社 大阪府大阪市西淀川区佃5-9-5 06-6474-3920

