

業務用

魚や肉、細胞壊さず凍結

HTM-Japan「-60℃液体急速冷凍システム OKESAフリーザー」

食品や素材の鮮度・品質を維持し、さまざまな用途に活用できる「-60℃液体急速冷凍システム OKESAフリーザー」。

食品の「冷凍」は、品質を維持し、鮮度を保つための重要な工程です。従来の冷凍方法では、食品の細胞が壊れ、旨みや栄養が逃げやすくなります。HTM-Japanの「OKESAフリーザー」は、-60℃の液体を急速に凍結させることで、食品の細胞を壊さず、鮮度を保つことができます。また、急速冷凍により、食品の栄養成分も逃げにくくなります。このフリーザーは、業務用の冷凍設備として、食品業界だけでなく、医療や研究機関でも広く利用されています。

業務用、家庭用の両方で「OKESAフリーザー」が人気です。業務用は、大量の食品を凍結できるだけでなく、急速冷凍により、食品の細胞を壊さず、鮮度を保つことができます。また、急速冷凍により、食品の栄養成分も逃げにくくなります。このフリーザーは、業務用の冷凍設備として、食品業界だけでなく、医療や研究機関でも広く利用されています。

HTM-Japan(株) 東京都中央区新富1-1-1 電話:03-5561-1111

———〈編集部から〉———

食品の冷凍は、品質を維持し、鮮度を保つための重要な工程です。従来の冷凍方法では、食品の細胞が壊れ、旨みや栄養が逃げやすくなります。HTM-Japanの「OKESAフリーザー」は、-60℃の液体を急速に凍結させることで、食品の細胞を壊さず、鮮度を保つことができます。また、急速冷凍により、食品の栄養成分も逃げにくくなります。このフリーザーは、業務用の冷凍設備として、食品業界だけでなく、医療や研究機関でも広く利用されています。

急速冷凍により、食品の細胞を壊さず、鮮度を保つことができます。また、急速冷凍により、食品の栄養成分も逃げにくくなります。このフリーザーは、業務用の冷凍設備として、食品業界だけでなく、医療や研究機関でも広く利用されています。

注目の一台



急速冷凍により、食品の細胞を壊さず、鮮度を保つことができます。また、急速冷凍により、食品の栄養成分も逃げにくくなります。このフリーザーは、業務用の冷凍設備として、食品業界だけでなく、医療や研究機関でも広く利用されています。

急速冷凍により、食品の細胞を壊さず、鮮度を保つことができます。また、急速冷凍により、食品の栄養成分も逃げにくくなります。このフリーザーは、業務用の冷凍設備として、食品業界だけでなく、医療や研究機関でも広く利用されています。