

高鮮度維持凍結機（プロトン凍結機）

展示企業等名：株式会社菱豊フリーズシステムズ

項 目	内 容 等
展示機器等の区分	<input checked="" type="checkbox"/> 食品加工関連機器 <input type="checkbox"/> 食品品質検査関連機器 <input type="checkbox"/> 食品加工関連器具 <input type="checkbox"/> その他（ ）
名 称	プロトン凍結機
メーカー名	株式会社菱豊フリーズシステムズ
型 番 等	P F - 1 5 A
総 重 量	約 4 0 0 kg
寸 法	縦 8 7 cm × 横 1 2 0 cm × 高さ 1 7 0 cm
発売年月等	<input checked="" type="checkbox"/> 発売済（平成 2 5 年 月） <input type="checkbox"/> 試験・開発中（平成 年 月発売予定）
展示中の試験的操作・利用の可否	<input checked="" type="checkbox"/> 可 <input type="checkbox"/> 不 可
主な性能・特徴	<ul style="list-style-type: none"> ・磁束，電磁波と冷風をハイブリッドした凍結技術です。 ・凍結時の氷核生成にはたらしかけ，氷核を多数生成し，小さな氷結晶をつくります。 ・その結果，食品細胞の破壊を防ぎ，解凍時のドリップ量を少なくします。
パンフ等URL	http://freeze01.com
セールスポイント (上記「主な性能・特徴」の中の特記事項)	<ul style="list-style-type: none"> ・プロトン凍結により，計画生産が可能となり，ピークカット，廃棄率の減少，勤務管理の標準化などにも効果があります。 ・低ランニングコスト，省エネモデル，更には無添加安全食品の生産など，人・物・事に優しい活用を実現できます。
展示場所	<input type="checkbox"/> 加工開発実験施設 <input type="checkbox"/> 企画支援施設 <input checked="" type="checkbox"/> その他（ 流通技術実証施設 ）
展示期間	平成 2 9 年 4 月 3 日 ～ 平成 2 9 年 9 月 3 0 日