

製品案内

急速液体凍結装置

SPEED★FREEZER

-30℃

食材を圧倒的な速さで凍結します！

-30℃まで冷やした冷却液に食材を浸して驚くほどのスピードで凍結させることで、食材の細胞破壊を防ぎ、旨みや栄養の流出を抑え、

味・鮮度・食感・見た目などの品質を保ちます。

解凍時のドリップ(うま味成分の流失)が殆どないので高品質を保ちます。



小型タイプから大型タイプ、
一体型からセパレート型まで、
お客様のご要望に合わせて
製作致します。