



新時代の凍結

目指すのは 圧倒的な再現性

こんなことに困っていませんか？

解凍すると
ドリップがたくさん
出ちゃう

食材に霜がついて
おいしくない・・・



冷凍に時間がかかる

新技術搭載！
高電位電圧で
安心鮮度！

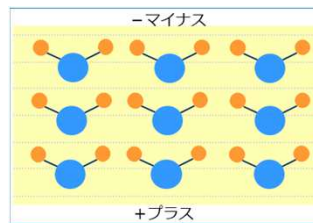
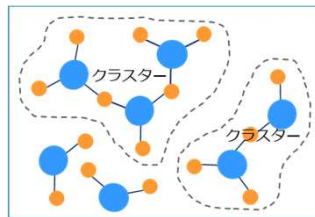


TT-エンジン搭載R9シリーズ
急速凍結庫※特許取得済

❄️ 高電位電圧技術って？

●普通の状態では・・・

水分子は極性を持ち、電気的な相互作用で集合体（クラスター）を作ります。食材の中で水分子は活発に動いており、食材の乾燥の原因になっています。



●高電位電圧技術の中では・・・

水分子は、電気的に引っ張られ整列します（配向分極）。水素結合しにくくなりクラスターが小さい状態を保ちます。水分子が電気的に整列しているため、水分の蒸散が抑制されます。

食材の鮮度を保って凍結！・・・だから、

point 1



「**食材**」にゆとり

旬の時にまとめて凍結！
たくさん採れても大丈夫

point 2



「**人**」にゆとり

時間があるとき
まとめて調理、凍結♪

point 3



「**財布**」にゆとり

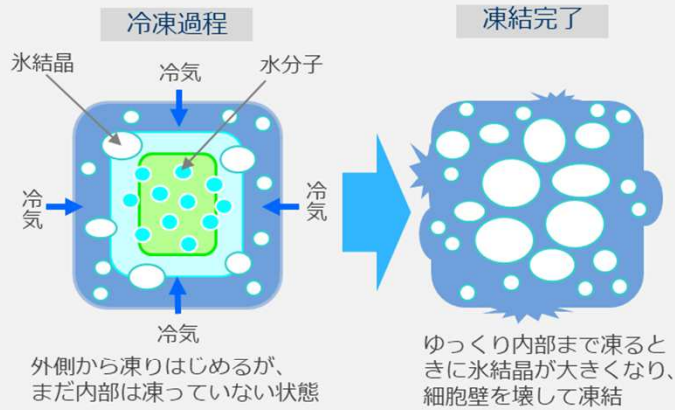
冷凍ストックで
急なオーダーにも対応！

食材にも、働く人にも、ちょっと“時間の余裕”をあげましょう
それが、SDGs時代の食ビジネスの新しいカタチ。

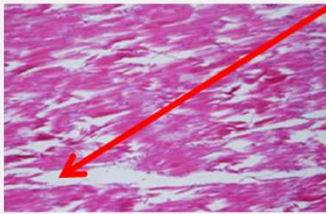
❄️ TT-エンジンの凍結技術って？

新鮮度保持技術「TT-エンジン」を搭載したの急速凍結庫では-6℃前後で瞬間的に凍結するため、氷結晶が細胞を破壊せず、解凍後も鮮度を保ち美味しい状態を維持することができます。

通常の冷凍技術

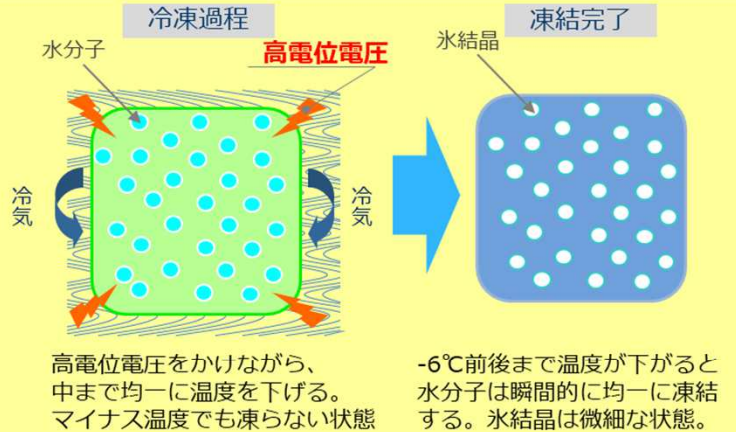


凍結後の画像イメージ (※)

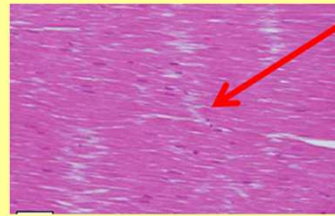


- 氷結晶が大きい
⇒細胞膜を破壊して凍結
⇒解凍時にドリップが出る
- 霜がついて乾燥する

TT-エンジン搭載の急速凍結庫



凍結後の画像イメージ (※)



- 氷結晶が小さい
⇒細胞が破壊されない
⇒栄養分や旨味成分を含むドリップの流出が少ない
- 水分蒸発が少なく乾燥しない

(※) 光学顕微鏡で見た冷凍アサリの断面

❄️ 導入事例

■ 食肉加工A社

対象食材：鶏肉（凍結）



<効果>

- ・ 解凍後のドリップが減り、変色がなくなった。
- ・ 処理時の品質を長期間維持する事が可能になり、味わいも安定。

■ 弁当工場

対象食材：おにぎり、惣菜（凍結）



<効果>

- ・ 食材の大量仕入が可能に。
- ・ 少人数で短時間に計画調理をすることで、業務効率が向上、早出残業減により、人件費削減が実現。

※上記他、水産加工、洋菓子製造、中華総菜加工、寿司屋等、様々な業態のお客様が導入されています。

❄️ R9シリーズ急速凍結庫

内容量	423リットル 標準棚板サイズ 幅400mm×奥行547mm（12段）
型番	FF2D75
寸法	幅750×奥行800×高さ2125（mm）

- 電源 3Φ200V、100V
- 定格消費電力 約0.8Kw



※プレハブ型の急速凍結庫もございます。ご希望の仕様/サイズに合わせて設計・御見積を致します。お気軽にご相談ください。

❄️ お問い合わせはこちら

ルセット・ナイン株式会社 E-mail : r9-info@recette9.co.jp