

# FOR THE FUTURE

解凍装置の新しい形が、今ここに...

某保険所から  
「**死角になっている温風、冷風の通り道の洗浄・衛生管理はできているのか**」  
と指摘された施設があります。

市場にある解凍装置の一体何割が、この問いに対して自信をもって「**YES**」と  
応えられるでしょうか。

フードテクノエンジニアリングは3つのコンセプトのもと、時代のニーズに応えた  
最新の解凍装置をご提案致します。

## —解凍装置の進化型— サイド・サテライトシステム

### POINT 1 品質保持

- ・循環ファンは風量コントロールや正逆運転ができるので解凍ムラを抑えます。
- ・+10℃以下での温度管理で製品焼け、変色を最小限に抑えます。
- ・凝縮潜熱を利用した解凍方式なので、製品の表面と中心の温度差が小さく従来解凍より  
ドリップを抑えることができます。

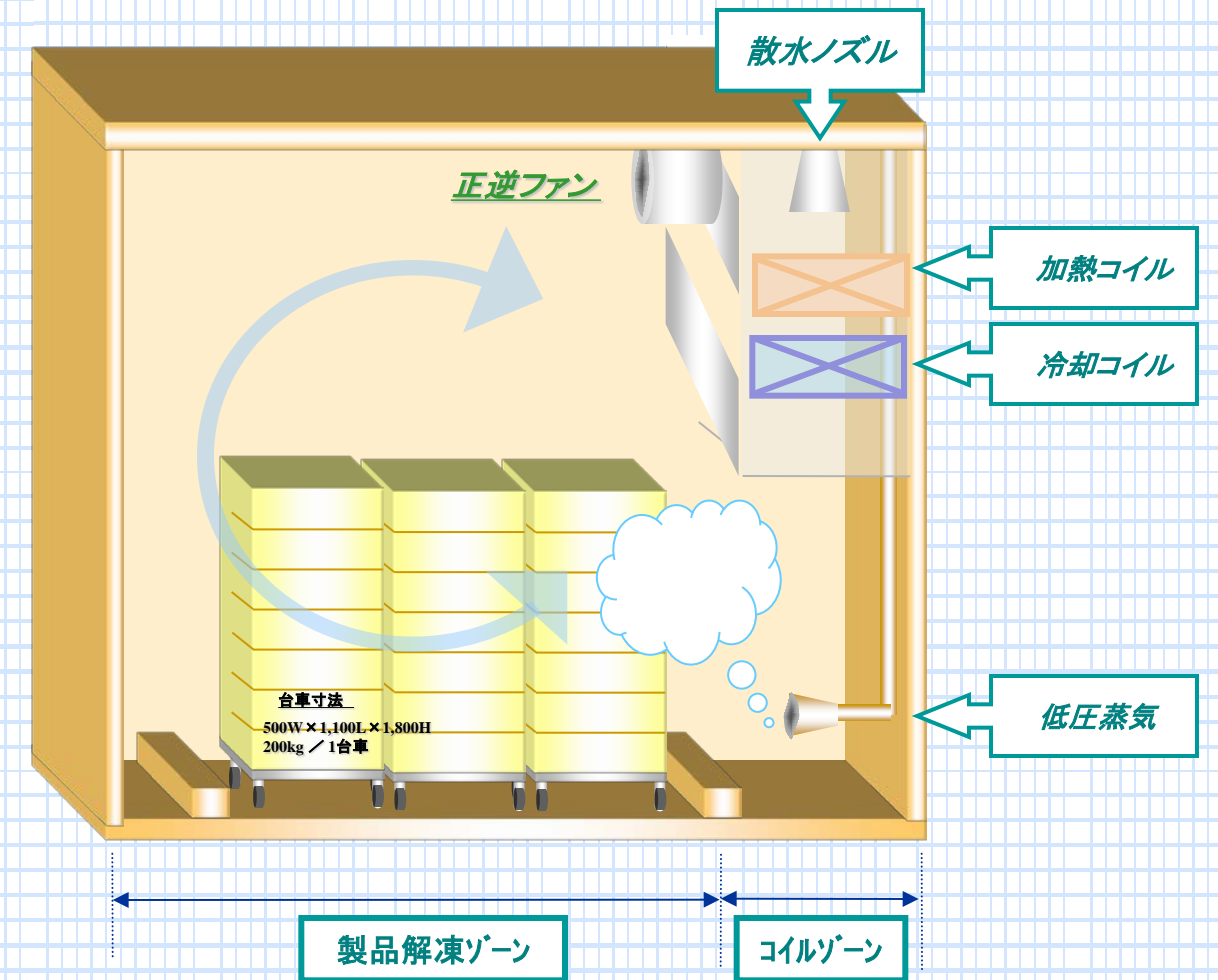
### POINT 2 衛生管理

- ・蒸気での加湿なので、水噴霧式より衛生的です。
- ・解凍時の庫内温度を+10℃以下で制御するので微生物増殖を抑えます。
- ・洗浄性を高めるため、加熱コイルゾーンを側面に設置し低天井、シンプル構造を実現しました。  
そのうえ耐水材質仕様なので、丸洗いも可能です。

### POINT 3 機能性

- ・冷却コイル・加熱コイルをケーシングから無くしたため、低コスト化を実現。
- ・操作盤はタッチパネルなので操作が簡単。また詳細設定も可能です。
- ・製品の温度状態、庫内の温度が一目で分かり、トレンドグラフで解凍運転経過も確認できます。
- ・製品の用途、解凍温度などの設定条件は将来的な変化も考え、多様な解凍パターンが設定可能。

解凍装置 イメージ図



操作はタッチパネルで行いますので、  
どなたにでも簡単にお使い頂けます。  
細かな温度設定やトレンドグラフで、  
しっかりと解凍温度を管理します。  
また警報履歴や操作履歴もデータと  
して保存することが出来、機器異常  
の際のメンテナンス処理をスムーズ  
に進めることができます。

