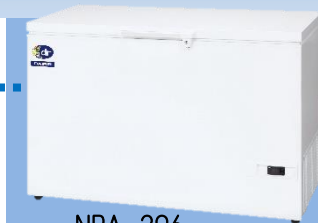


食材別適合温度

-25°C

RIO
NPA

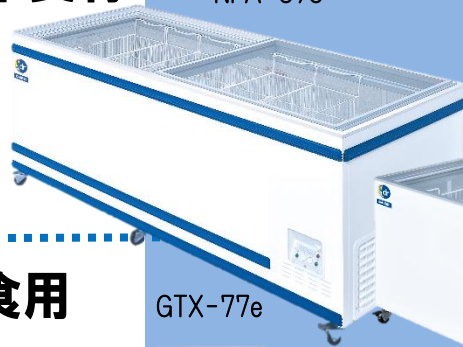
筋子（売場）
カニ・エビ（売場）
明太子（売場） 中華食材
パン生地 菓子
冷凍食品（売場）



NPA-396



RIO-125e



GTX-77e



GTX-77eW

-30°C

GTX
SD
D

アイスクリーム
カニ（保存） 検食用
エビ（保存）
明太子（保存）
食肉（保存） 馬肉（保存）



SD-137



D-396D

-50°C

HFG
SS

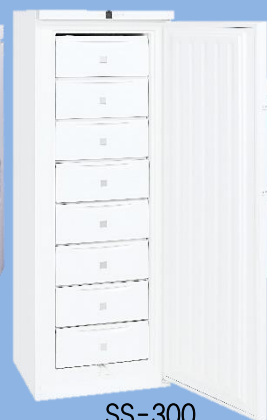
マグロ マツタケ
和牛 馬肉
カニ エビ

POINT

脂が美味しい魚は、
保管温度が低いほど
乾燥や脂肪の酸化を
抑えることができ、
タンパク質の熟成もとめる
ことができます。
だから、超低温保管は
高鮮度で美味しいのです。



DF-400e



SS-300

-60°C

DF
GS

-70°C

DH

ドライアイス
各種高級食材

-80°C

DS

ドライアイス
各種高級食材



一体型
無風プレハブ庫



DS-78



DH-140e