

2023年6月20日

各位

双日マシナリー株式会社

液冷の超高速凍結機（株式会社ゼロカラ社）の取り扱い開始

食品機械を扱う環境・産業システム部 第二課(食品機械)は、設備機械の超高速で凍結する冷凍機（超高速凍結機 ZERO-3）を製造する株式会社ゼロカラ（以下、ゼロカラ社）と販売代理店契約を締結し、取り扱いを開始いたしました。

※ゼロカラ社にはテスト機（横浜）も用意。冷凍したい食品をゼロカラ社にご送付又はお持込みいただければテストが可能です。

テストや製品に関するお問い合わせは、下記までお願い申し上げます。

【問い合わせ先】

連絡先：afb-mac@sojitz-mac.com

TEL：03-6259-5794

題名：ゼロカラ超高速凍結機のお問い合わせ

担当：小林 宏至

【超高速凍結機 ZERO-03】

ZERO KARA
「ゼロから作る」を楽しむ会社
株式会社ゼロカラ

超高速凍結機

ZERO-03

ZERO-03超高速凍結機（世界最速*自社調査による）は超低温の液体に商品を漬け込む事により瞬間で凍結する液体凍結機になりますが、商品の熱を取り去る吸熱と排熱に新しい技術（特許技術）を導入する事により、従来の液冷タイプに比べて熱交換効率が4倍と飛躍的に高くなり、凍結ムラや解凍後の再現性、1時間当たりの生産性、運用コストなどが安くなりました。

株式会社ゼロカラ：<https://zerokarainc.com/>製品ページ：<https://zerokarainc.com/zero-03/>

食品業界は、人口減少による国内市場の縮小や人手不足、食品ロス削減等、長期的な課題が顕在しております。冷凍食品は、食品業界でもとりわけ拡大基調が続いており、冷凍による長期保管の利便性は企業の計画的な製造や販路の拡大、食品ロス解決の手段として大きく注目を集めています。大きな個体でも冷凍が可能で、お寿司（おすし）、お弁当、てんぷらなどの惣菜や、プリンやフレッシュフルーツなどのデザートも高速で凍結することにより、ドリップを最小限に抑えうまみ成分を残したまま凍結できるため、解凍後もおいしく召し上がれます。



凍結前



凍結後



解凍後



凍結前



凍結後



解凍後



解凍後



解凍後



解凍後