

生鮮物の劣化を抑制し、廃棄ロスを削減!!
食の安全を提案します!!

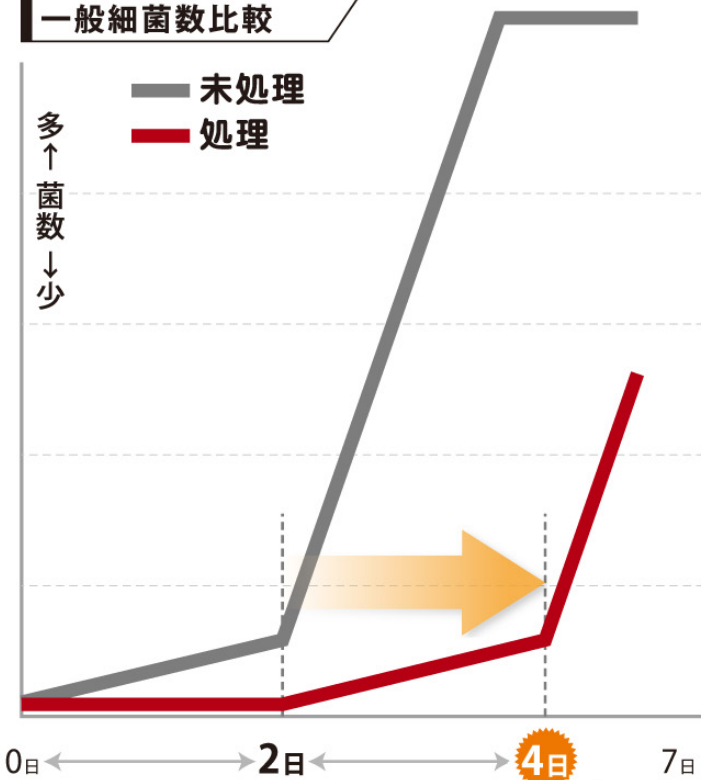
鮮力

SEN-RYOKU

生鮮物の新鮮さ(色つや・味)を保ち、さらには
酸化を抑制、雑菌や大腸菌群の増殖を抑えます。

【生鮮食品で実感! 今までにない驚きの品質保持能力】

一般細菌数比較



鮮度保存状態比較



肉・魚・野菜
 あらゆる
 生鮮物に対応



効果を実感!

商品の劣化を防ぎ廃棄ロス削減で**歩留まり率UP!!**

「鮮力」導入のメリット

◎イオンバランスを整えて生鮮物の劣化速度を抑える

生鮮物の老化や腐敗は、生鮮物中の負電荷が失われ正電荷が多くなる「酸化」によって起こります。鮮度保持装置「鮮力」は、負電荷により、鮮度に影響を及ぼす正電荷の働きを軽減し、酸化を抑制(劣化遅延)、雑菌や大腸菌群などの増殖を抑えます。

“青果・鮮魚で鮮度を実感”

生鮮食品で、 廃棄ロスが削減!!

青果(ほうれん草)



鮮魚(ぶり切り身)



※各7日間保存後

“活性化シートを貼るだけ”

あらゆる場所に ラクラク設置可能!!



設置イメージ

壁面の形状・大きさに合わせて設置することが可能です。

保管室
(内部の温度は問わず)

電荷シート
(サイズ変更可)



食品陳列棚
(青果・鮮魚・精肉など包装は問わず)

接続コード
(サイズ変更可)

発生体BOX
(設置場所は問わず)

仕様

		仕様	
発生体BOX	電圧	AC100V(50/60Hz)	
	消費電力	18.5/17W	
	装置寸法(L×W×H)	300mm×260mm×143mm	
	本体重量	5kg	
電荷シート	シート寸法	1.0m×1.0m(標準)※1	
接続コード	長さ	3.0m(標準)※2	

※1.別途サイズオーダーも可能です。 ※2.長さは延長することができます。設置場所により変更可能です。詳しくは担当者にお申し付けください。

導入事例・用途

- スーパーマーケット、レストラン、飲食店
⇒バックヤード全般
⇒冷蔵庫内部
- 生鮮流通(卸)・食品センター、加工工場
⇒冷蔵庫/冷凍庫
- 運送業者、倉庫
⇒輸送トラック

鮮度の保持・保存期間の延長

輸送時のダメージ軽減

当カタログに記載の仕様、及び製品は、改訂する場合がある場合がございます。

■お問い合わせ・ご質問は



製造・販売元:株式会社タムラテコ