

冷凍食品を“簡単・衛生・均一”に解凍可能！

食品を高品質に解凍できる「除湿潜熱解凍機」発売開始

～食品スーパー、からあげ専門店、焼き肉店、ホテル・旅館など様々な場所で冷凍食品解凍の課題を解決～

ホシザキグループの株式会社ネスター（本社：愛知県大府市、代表取締役社長：加藤 令、以下ネスター）は、冷凍食品解凍の様々な課題を解決する「除湿潜熱解凍機(DLD-12A)」を2021年10月29日より発売いたしました。食品を自動で高品質に解凍できる機器のニーズが高まっている背景をうけ、開発・発売に至りました。



形式	D L D - 1 2 A
電源	三相 200V 50/60Hz 容量 2.4kVA
消費電力	2120/2215W 霜取時 270/270W
外形寸法	幅 750×奥行 900×高さ 1975（～2005）mm
外装	ステンレス鋼板、 フッ素プレコートステンレス鋼板（フロントパネル・扉）
発売時期	2021年10月29日

【ネスター「除湿潜熱解凍機（DLD-12A）」】

http://www.nestor.jp/product/download/pdf/pdf_dld-12a.pdf

【様々な場所で使用可能】

- 食品スーパー
- からあげ専門店
- 焼き肉店
- 居酒屋
- 焼き鳥屋
- ホテル、旅館
- 外食チェーンのセントラルキッチン
- 各種福祉施設

【製品の特長】

● 均一解凍で品質向上

「蒸発潜熱」を利用して冷凍食品の表面温度を低く保つことで、表面温度と中心温度の温度差をなくし均一に解凍可能です。

● 特許取得のエアガイド（各段の間に挿入する部品）搭載

エアガイドにより、各段の空気の流れを均一化し、解凍ムラを制御します。さらに、各段の上から下への液ダレを防止します。

● バックのまま解凍可能

真空包装・ラップ包装のままセットすることが可能なため、食材に直接触れることなく、衛生的に解凍可能です。

● 独自の脱臭機能

独自の脱臭機能「触媒燃焼方式（白金触媒）」を搭載しています。

触媒を通過した臭気成分を燃焼分解することで、解凍中のニオイを抑えます。

● ドリップの溶出を防ぐ

- ① 食品の最大氷結晶生成帯（ -1°C ～ -5°C ）を早く通過させることにより細胞膜の破壊を防ぎます。
- ② 解凍運転も保冷運転も食品の表面温度を 0°C 以下に保つことで、タンパク質分解酵素の働きを抑え、食品の保水力低下を防ぎます。

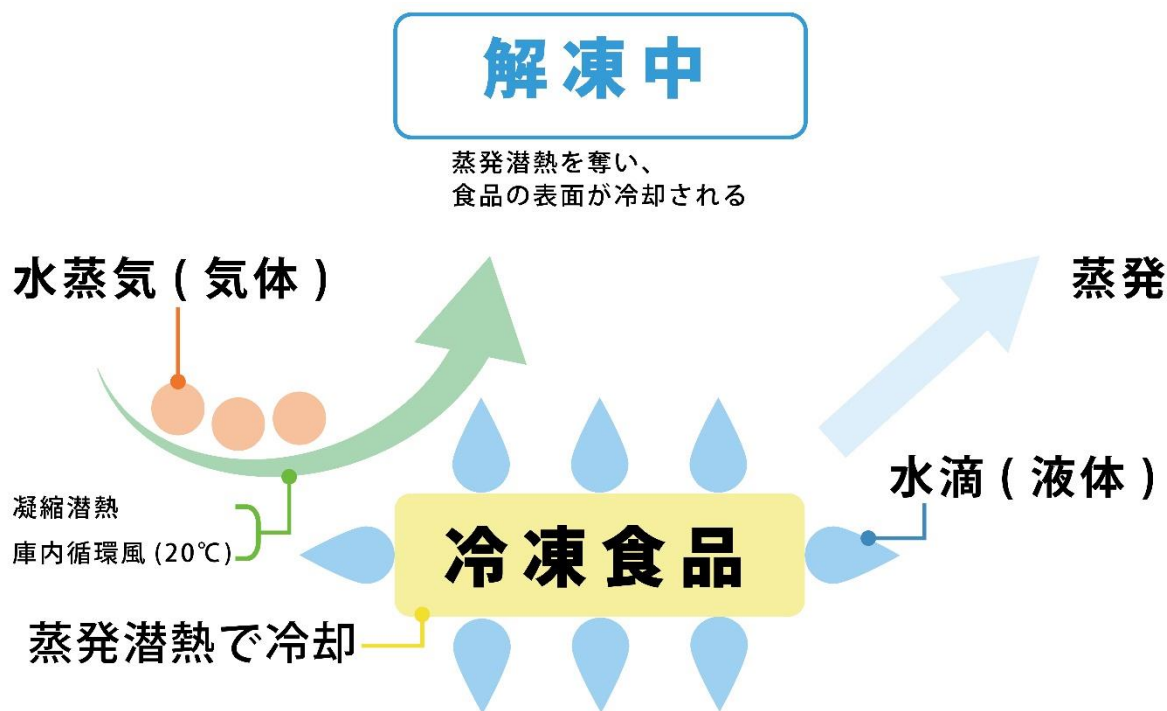
● 水を使わない

流水解凍では、ピンホールからの食品の汚染リスクが課題となっています。

しかし、除湿潜熱解凍機では、食品を水にさらす必要がないため衛生的な解凍が可能です。

除湿潜熱解凍機の解凍のメカニズム

解凍運転を開始すると、冷凍食品は「凝縮潜熱」「蒸発潜熱」の2つによって熱を与られます。庫内循環風（20℃）が含有している水蒸気（気体）は凝縮して水滴（液体）となり、薄い水膜となって冷凍食品の全周に付着します。庫内は常に除湿機能が働いているため水膜はすぐに蒸発し、冷凍食品の表面から「蒸発潜熱」を奪うので、冷凍食品の表面は低温を維持します。この水滴の付着と蒸発の現象「蒸発潜熱」を連続して行えるのが本機の特徴です。



設定されたタイマー時間が経過すると加温運転から保冷運転に切り替わり、庫内循環風の温度は徐々に0℃へ向かい低下していきます。その過程でも「凝縮潜熱」「蒸発潜熱」の現象を繰り返すため、表面温度と中心温度の差は縮まり、解凍終了時には、表面温度と中心温度の差はなくなります。

株式会社ネスターについて

【会社概要】

社名：株式会社ネスター

所在地：愛知県大府市北崎町大清水 4-1

代表取締役社長：加藤 令

設立：1967年12月

事業内容：外食産業用合理化機器の製造・販売

会社 HP：<http://www.nestor.jp/index.html>

