

総合カタログ

2007.04

-60℃の 食品革命



DAIREI

スーパーフリーザー技術のパイオニア



ダイレイ

<http://www.dairei.co.jp>



-60°Cの

食材の風味は新鮮そのままに、
賞味期限を延ばす魔法のストッカー誕生!!

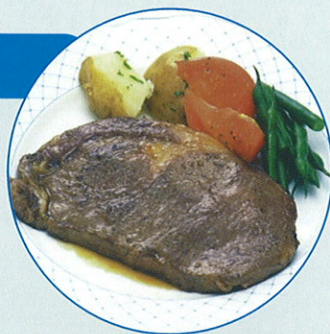
食品革命

これまでの冷凍技術を超えた、
超低温冷凍技術が実用化!

この超低温冷凍技術が、新しいビジネスチャンス創造する

−60℃の世界では、採れたてのおいしさを守るのはもちろんのこと、添加物を一切使わないために賞味期限が数日しかなかった食品でも、いつまでも鮮度を保つことが可能です。しかも、超低温であるほど、衛生面でも安心です。

−60℃の冷凍庫で食材の旬の風味をしっかり保存できることにより、高級食材を安価な時に大量購入しておいて安定供給する、作りたての味そのままに老舗の味を保存し地方発送も可能にする、などなど、これまでの「不可能」を「可能」に変える保存技術が実現しました。それは、消費者にとっても、いつでもおいしさが味わえると同時に安定した価格であることがうれしいメリットとなります。



秘密はマグロの遠洋漁業にあり

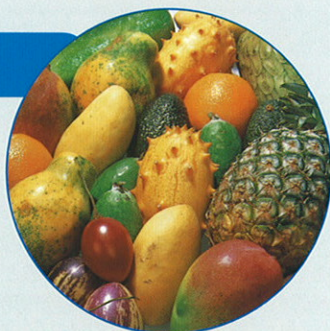
1〜2年かけて大海を回りマグロを捕獲する遠洋漁業には、−60℃の冷凍庫が活用されています。これにより、捕獲後、長時間がたっても新鮮さを封じ込めたままマグロを保存でき、酸化による変色もなく、冷凍やけのない状態で港に運び入れることが可能なのです。つまり−60℃の超低温冷凍庫は、栄養成分、色素、風味などが変化しない、ゆえに鮮度劣化のための廃棄処分などのロスが出ない、画期的な保存方法であるとマグロの遠洋漁業が実証しているといえましょう。



さまざまなニーズに対応し、食卓をより豊かに

この超低温冷凍技術をマグロ以外の食材にも活用していきたい——その願いを結集したものが、当社が開発した普及型冷凍ストッカーです。

−60℃の超低温冷凍技術により、フグ、カツオ、スジコ、カニ、アワビなどの魚介類や肉類、餃子やシューマイなどの加工食品、ライチやアボカドなどの果物、和洋菓子などまで、食材の新鮮さに全く変化がないまま、長期保存が可能となりました。賞味期限が延びる魔法のような保存方法、それが超低温冷凍技術による冷凍ストッカーなのです。しかも、高価だった冷凍ストッカーをリーズナブルな価格で提供できるようにし、スーパーマーケットなどの店舗でも幅広く活用できるように努めました。



廃棄処分のロスをなくす経営革命—世界初の−50℃ショーケース

通常、スーパーなどの冷凍食品売り場のショーケースは−15℃から−20℃前後。そこで保存されて売られている冷凍食品の賞味期限は、だいたい2〜3週間が目安となっています。しかし、当社の−50℃の超低温冷凍ショーケースで保存すれば、賞味期限がかなり長く延びるのです。賞味期限切れによる廃棄処分が解消されるとしたら？ たえば1ヵ月に3割出していた廃棄ロスがなくなるとしたら？ これはもう単なる冷凍ショーケースの話ではなく、大きな経営革命にも繋がる保存技術の話なのです。



25年の歴史を誇るダイレイの技術ならではの低コスト&安定性

当社で取り扱っている超低温冷凍ストッカーには、幅広いラインナップがありますが、いずれも1コンプレッサー冷凍方式のシンプルな構造が特徴で、安価で安定性の高い製品となっています。また、省エネ効果とともに、運転音を低減させ、環境にやさしい配慮もなされています。



スーパーフリーザー

〈DFシリーズ〉

-60℃

新鮮保存・実績ナンバーワン!



まぐろもOK



DF-400	560,000円 (税別)
外形寸法	W1,560×D703×H850mm
有効内容量	368ℓ
電源	AC100V 1φ 50/60Hz
消費電力	472/468W
製品質量	88kg

素材の旨さを逃さない

無風式で食材が乾燥せず、そのうえ、超低温-60℃だから食材の鮮度をしっかり保って、色も鮮やかに長期保存ができます。

コスト削減!

時価で変動する仕入れコストの削減や繁忙時間を避けた計画的な仕込み・生産と売り時に応じた販売、人員の有効稼働などが可能です。

安全な食材の提供

-60℃保存は、食材の脂肪の酸化と乾燥を防ぎ、タンパク質の分解を抑えて鮮度を保つので、保存料や添加物を使用せずに、安心な食材・料理・商品の提供を助けます。



DF-140	360,000円 (税別)
外形寸法	W720×D703×H850mm
有効内容量	133ℓ
電源	AC100V 1φ 50/60Hz
消費電力	422/435W
製品質量	59kg

DF-300	480,000円 (税別)
外形寸法	W1,260×D703×H850mm
有効内容量	284ℓ
電源	AC100V 1φ 50/60Hz
消費電力	435/441W
製品質量	76kg

DF-500	690,000円 (税別)
外形寸法	W1,700×D760×H865mm
有効内容量	488ℓ
電源	AC100V 1φ 50/60Hz
消費電力	470/523W
製品質量	105kg

※ 新製品 店頭用超低温ショーケースHFGシリーズは裏表紙をご参照ください。

スーパーフリーザー

〈DFSタイプ〉納期問合せ製品

-60℃

高鮮度での長期保存が可能
塩水や水かかりも安心のステンレス貼り

【主な特長】

- ①使用現場での塩水や水かかりを考慮したステンレス貼りボディ
- ②冷凍/保冷能力が高く、独自開発の冷却システムで省エネ効果も向上
- ③オリジナル冷媒採用によりオゾン層破壊係数ゼロ、環境にも配慮



外装ステンレス (SUS304)



DFS-500	790,000円 (税別)
外形寸法	W1,700×D760×H890mm
有効内容量	488ℓ
電源	AC100V 1φ 50/60Hz
消費電力	470/523W
製品質量	115kg

縦型無風 スーパーフリーザー

大好評！
省スペース・種別保存で
大切な食材を効率的に管理
分別管理に最適な
引出し式収納庫を採用

-60℃ 〈GSタイプ〉

【主な特長】

- ①超低温を縦型で実現
- ②まぐろはもちろん各種食材に使用可能



GS-360	490,000円(税別)
外形寸法	W655×D710×H1,650mm
有効内容量	276ℓ
電源	AC100V 1φ 50/60Hz
消費電力	405/395W
製品質量	77kg

-30℃ 〈SDシリーズ〉

【主な特長】

- ①検食保存に多数使用実績
- ②中華・冷凍パン生地他、他目的に使用可能

検食保存に最適



ノンフロン製品

SD-135	180,000円(税別)
外形寸法	W555×D651×H850mm
有効内容量	101ℓ
電源	AC100V 1φ 50/60Hz
消費電力	85/97W
製品質量	42kg

SD-316	360,000円(税別)
外形寸法	W655×D710×H1,650mm
有効内容量	276ℓ
電源	AC100V 1φ 50/60Hz
消費電力	119/135W
製品質量	77kg

SD-520	480,000円(税別)
外形寸法	W750×D735×H1,705mm
有効内容量	495ℓ
電源	AC100V 1φ 50/60Hz
消費電力	138/147W
製品質量	97kg

スーパーフリーザー 〈Dシリーズ〉

-30℃

プロのニーズに応える
パワフル冷凍

【主な特長】

- ①上扉チェストタイプ
- ②収納バスケット付属
- ③スーパーフリージングシステム装備
- ④温度異常を報知する警報ランプ装備



D-201	240,000円(税別)
外形寸法	W720×D690×H840mm
有効内容量	180ℓ
電源	AC100V 1φ 50/60Hz
消費電力	228/235W
製品質量	42kg

D-271	270,000円(税別)
外形寸法	W920×D690×H840mm
有効内容量	250ℓ
電源	AC100V 1φ 50/60Hz
消費電力	238/248W
製品質量	50kg

D-396	350,000円(税別)
外形寸法	W1,260×D690×H840mm
有効内容量	365ℓ
電源	AC100V 1φ 50/60Hz
消費電力	242/258W
製品質量	62kg

チェストフリーザー 〈NPAシリーズ〉

-25℃

高性能と経済性を両立

【主な特長】

- ①冷気が逃げにくい上扉式
- ②収納バスケット付
- ③スーパーフリージングシステム装備



NPA-271	175,000円(税別)
外形寸法	W920×D690×H840mm
有効内容量	250ℓ
電源	AC100V 1φ 50/60Hz
消費電力	183/177W
製品質量	50kg

NPA-396	198,000円(税別)
外形寸法	W1,265×D690×H840mm
有効内容量	365ℓ
電源	AC100V 1φ 50/60Hz
消費電力	184/171W
製品質量	65kg

NPA-506	260,000円(税別)
外形寸法	W1,560×D690×H840mm
有効内容量	464ℓ
電源	AC100V 1φ 50/60Hz
消費電力	159/168W
製品質量	78kg

ジャンボ無風冷凍ショーケース

〈GSCタイプ〉

納期問合せ製品

※1
-50℃

待望の大型超低温
ショーケース登場!!

まぐろもOK

超低温保存が
必要な商品を大量陳列

NEW

GSC-76	オープンブライス
外形寸法	W1,796×D846×H845mm
有効内容量	460ℓ
電源	3P200V 50/60Hz
圧縮機	呼称出力 1500W
製品質量	155kg

ジャンボ無風冷凍 冷蔵切替式ショーケース

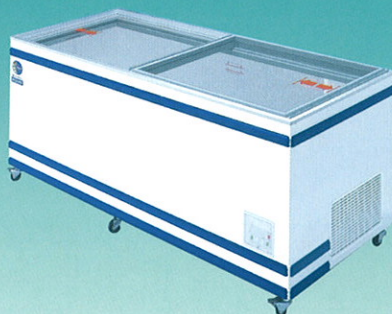
〈GTXSシリーズ〉

アイスクリームから魚介類食肉まで
冷凍食品の大量ストックと販売に

【主な特長】

- ①電気代が節約できる省エネ・節電設計
- ②庫内温度が外気温の影響を受けにくいスライド扉仕様
- ③庫内温度-30℃時、外気温25℃でも曇りにくい特殊強化ガラス扉を採用
- ④無風冷却方式だから乾燥による品質変化を防止
- ⑤-15℃~-30℃/-2℃~+2℃まで、食品の最適温度に調節が可能
- ⑥冷凍機内蔵で設置及び配管工事不要
- ⑦キャスター付で移動が簡単

冷凍・冷蔵ワンタッチ切替式



GTXS-76 470,000円 (税別)

外形寸法	W1,796×D846×H760mm
有効内容量	460ℓ
電源	AC200V 1φ 50/60Hz
消費電力	435/505W
製品質量	115kg

GTXS-77 560,000円 (税別)

外形寸法	W2,146×D846×H760mm
有効内容量	570ℓ
電源	AC200V 1φ 50/60Hz
消費電力	510/450W
製品質量	125kg

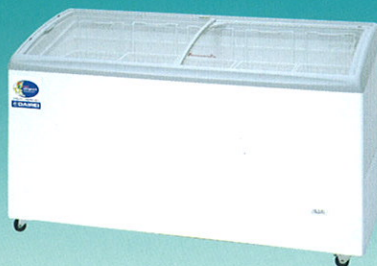
無風冷凍ショーケース

〈RIOシリーズ〉

アイスクリーム、その他冷凍食品の
ディスプレイ販売

【主な特長】

- ①コーナー部分に曲面デザインを採用し、美観と安全性が向上
- ②一体成型タイプの窓枠を採用、演出効果抜群
- ③曲面ガラス付スライド扉採用で衛生面も安心
- ④無風冷却方式なので霜取りによる庫内温度の上昇がなく、食品の品質変化を防止
- ⑤高い冷凍能力でアイスクリームや冷凍食品など幅広く対応
- ⑥移動が楽なキャスター付き



RIO-100S 195,000円 (税別)

外形寸法	W1,000×D650×H880 (766) mm
有効内容量	190ℓ
電源	AC100V 1φ 50/60Hz
消費電力	362/328W
製品質量	63kg

RIO-150 258,000円 (税別)

外形寸法	W1,500×D650×H880 (766) mm
有効内容量	325ℓ
電源	AC100V 1φ 50/60Hz
消費電力	350/372W
製品質量	79kg

※1 外気温度25℃、湿度60%、無負荷、直射日光を受けない条件での庫内空気温度です。

まぐろフリーザー

〈Lシリーズ〉 納期問合せ製品

大型店・魚市場仲卸業に最適な
プロ用冷凍庫

クロマグロ・
ミナミマグロの
高級部位もOK

【主な特長】

- ①漁獲時の状態で長期安定保存が可能
- ②塩水や常時湿気の高い場所での設置に、びくともしないステンレスSUS-304を使用
- ③特殊混合冷媒(フロン規制HFC対応)を使用

-50℃～-70℃の温度調整可能

-70℃



L-50	オープンブライス
外形寸法	W1,850×D1,110×H890mm
有効内容量	500 ℓ
電 源	3P200V 50/60Hz
圧縮機	呼称出力 1,500W
製品質量	250kg

L-100	オープンブライス
外形寸法	W2,400×D1,110×H1,090mm
有効内容量	997 ℓ
電 源	3P200V 50/60Hz
圧縮機	呼称出力 1,500W
製品質量	350kg

※2枚扉仕様



ドライコールド

〈DSシリーズ〉 納期問合せ製品

ドライアイスも長持ちさせる
超強力フリーザー

【主な特長】

- ①業界初! ワンコンプレッサーシステムによる優れた冷却性能を実現
- ②余裕の超低温で、ドライアイスや高級食材など幅広く対応

ドライアイス収容能力

(標準寸法25cm角・25kg)

DS-830…………約42個

DS-520…………約24個

-80℃



DS-78	580,000円(税別)
外形寸法	W555×D635×H875mm
有効内容量	63 ℓ
電 源	AC100V 50/60Hz
消費電力	324/385W
製品質量	45kg

DS-520	オープンブライス
外形寸法	W1,740×D930×H1,135mm
有効内容量	512 ℓ
電 源	3P200V 50/60Hz
圧縮機	呼称出力 750W
製品質量	280kg

DS-830	オープンブライス
外形寸法	W2,440×D930×H1,135mm
有効内容量	828 ℓ
電 源	3P200V 50/60Hz
圧縮機	呼称出力 1500W
製品質量	345kg



無風プレハブ超低温

納期問合せ製品

-60℃

業界初!
風の無い-60℃超低温プレハブ庫
庫内からユニットクーラーを排除

【主な特長】

- ①クーラーからの強冷風がなくなり、庫内での作業性が向上
- ②従来ユニットクーラーが占めていたスペースを食材の収納スペースに100%転換
- ③クーラー排除によりデフロスト時の機械的故障を根本的に削除
- ④単段圧縮機と特殊混合冷媒(フロン規制HFC対応)によるシステムで設備配管工事が簡略化され、さらにメンテナンスも軽減
- ⑤特殊混合冷媒(フロン規制HFC対応)の開発で小型冷凍機の選択が実現! ランニングコストも軽減

各サイズご相談ください
(0.5坪～)



(写真は0.5坪一体型です。)

NEW



(写真は1坪一体型です。)



超低温冷凍ショーケース

〈HFG シリーズ〉 納期間合せ製品

-50℃

鮮度で勝負！新登場！



外気温度25℃、湿度60%、無負荷、直射日光を受けない条件での庫内空気温度です。



HFG-400	580,000円 (税別)
外形寸法	W1,570×D665×H830mm
有効内容量	368ℓ
電 源	AC100V 1φ 50/60Hz
消費電力	520/640W
製品質量	90kg
※庫内温度計付	

まぐろ・海老・カニなど高級魚介類を効果的にディスプレイ

【主な特長】

- ①-50℃をキープしながら食材をスッキリ見せる、世界初の超低温冷凍ショーケース
- ②魚介類をはじめ牛刺や馬刺などの高級食肉にも最適
- ③厳しい温度管理に対応
- ④特殊混合冷媒(フロン規制HFC対応)を使用

確かな実績を誇るHFGタイプに小型2機種を追加しました。



NEW



NEW

HFG-140	398,000円 (税別)
外形寸法	W730×D665×H830mm
有効内容量	133ℓ
電 源	AC100V 1φ 50/60Hz
消費電力	421/460W
製品質量	60kg
※庫内温度計付	

HFG-300	498,000円 (税別)
外形寸法	W1,270×D665×H830mm
有効内容量	284ℓ
電 源	AC100V 1φ 50/60Hz
消費電力	460/530W
製品質量	77kg
※庫内温度計付	

⚠ 安全に関するご注意

- このカタログに掲載の製品は屋内専用です。雨水のかからないところでご使用保管ください。
- ご使用前に「取扱説明書」をよくお読みのうえ正しくお使いください。
- 据え付け工事、電気工事等が必要な場合があります。お買い上げの販売店または資格のある専門業者にご相談ください。
- エーテル・ベンジン・アルコール・ライターのボンベなどの揮発性、引火性のあるものは庫内に入れないでください。爆発する危険があります。
- 食品の保管用としてご使用ください。庫内に医薬品や学術試料などは入れないでください。食品の保管以外の用途で使用する、保存品の品質低下などの原因になります。
- 梅雨など湿度の高い時は表面に露が付き床がぬれることがありますので、床がぬれても差し障りのない場所に据え付けてください。
- 周囲温度は、5～35℃の範囲でお使いください。
- 周囲に燃えやすいものを置かないでください。
- コンセントは単独で使用してください。
- 小型変圧機を取り付けた回線での使用はおやめください。

◎製品性能に関するご注意：このカタログに掲載しております製品性能は下記に示す条件で計測されたものです。
外気温度30℃、湿度60%、無負荷、直射日光を受けない条件での庫内空気温度です。

- 水や多量のナマ物の凍結に使用しないで下さい。
- 仕様および価格は、予告なしに変更される場合がありますのでご了承ください。●地方発送は梱包料、運送費は実費負担となります。
- 本体価格には電気工事費は含まれません。電気工事はお近くの電気工事店へご相談ください。

No.200704



総発売元

株式会社 ダイレイ

〒113-0034 東京都文京区湯島3丁目19番4号

TEL (03) 3836-3481 (代) / FAX (03) 3836-3547

■大阪営業所 (06) 6338-3351 ■北陸営業所 (0776) 64-3151

■東北営業所 (0225) 88-3781

取扱店