

総合カタログ

2010.4

# -60°C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>



みんなで止めよう温暖化

チーム・マイナス6% [www.team-6.jp](http://www.team-6.jp)

# 素材にこだわるプロが選んだ。超低温「**-60℃**」

超低温（**-60℃**）の世界では

- ①タンパク質の酵素分解が抑制される
- ②脂肪の酸化が抑制される

だから

## 新鮮長持ち!

一般の冷凍庫 **-20℃** VS 超低温冷凍庫 **-60℃**

食べ物の劣化や腐敗とは、タンパク質の酵素が分解されたり脂肪が酸化することです。  
-60℃まで冷やすことによりこの化学変化をほぼ防ぐことができるのです。

【かつお】約6ヶ月保存



一般の冷凍庫 **-20℃**

超低温冷凍庫 **-60℃**

【まぐろ刺】約2年6ヶ月保存



超低温冷凍庫 **-60℃**



一般の冷凍庫 **-20℃**

【馬肉】約1年6ヶ月保存



一般の冷凍庫 **-20℃**



超低温冷凍庫 **-60℃**

## 「無風」が良い理由。もちろん霜取り機能もありません。

ダイレイ製品は、庫内を風で対流させない無風タイプ。庫内壁面から発生する冷気のみでシンシンと冷やすので、大切な食材は水分を奪われることなく、みずみずしく新鮮な状態で冷凍保存されるのです。

また、霜取り機能は、一時的に庫内を0℃以上に上げること。一度溶けた食材を再凍結することは良い訳がありません。再凍結は食材を劣化させる要因です。また氷の結晶が大きく成長して、食材の細胞を壊します。結果として、解凍時のドリップの原因になるのです。

### -60℃

## サイズ別ラインナップ

100ℓ

200ℓ

300ℓ

400ℓ

500ℓ



DFM-70



DF-140D



NEW DF-200D



DF-300D



DF-400D



DF-500D