

無風プレハブ超低温

PAT.P

一元式冷凍方式(世界初)

-60°C

無風冷却システムにより、
風による食材の乾燥が極めて少なく、
最適の保存環境で多彩な食材を
長期高鮮度保存することができます。



スーパーフリーザー技術のパイオニア

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

超低温で無風。 こんなに違う無風システム!!

1



クーラーを使わない新技術で風がない、だから作業もラクラク。さらに乾燥も防ぐので食材の鮮度も見事にキープ。庫内スペースも100%フル活用。

2



天井と壁面からの自然冷却で温度ムラがなく、食材のロスを軽減。単段圧縮機による冷却だからランニングコストも減少。シンプルなシステムでメンテナンスも容易。

3



規模に応じて冷凍機を選べるので過剰設備にならず、とても経済的。複雑な制御機器を無くし配管断熱工事も簡素化しました。

4



地球にやさしい特殊混合冷媒（フロン規制HFC対応）を使用。



従来型超低温プレハブ庫の問題点

超低温無風プレハブ庫におまかせ!!

システム

高度な制御機器・設備工事技術が必要
適切な機械選定が難しい

システムが簡略化、制御上の悩みが解消
単段圧縮機で超低温を実現、適切な機械選定が可能に!

冷風

強烈な冷風により劣悪な庫内作業環境
強風により食材が乾燥・劣化

庫内は無風、作業が楽
食材の乾燥を防ぎ、超低温安定保管

スペース

大型クーラー設置によるスペースロス
風道確保の為のムダな庫内高
現場の天井高が設置のネックに……

クーラー不要で100%収納スペースに活用
収納に活用できないムダな高さをカット
従来型に比べ、天井の低い現場でも設置可能

メンテナンス

クーラーの霜取りによる故障が多い

クーラーを使用せず、故障激減

霜取り

霜取り時の温度上昇で氷に変化した霜は除去が大変困難

超低温無風庫のサラサラな霜は、簡単に除去が可能

これまでの超低温プレハブ庫の イメージを一新

本体部分をあらかじめ工場で組み立てる
1.0坪一体型も用意。(配管工事不要)

多彩な分野で、高鮮度・安全保存。
食材の「新鮮力」が食品ビジネスを変えます。



築地場外



足立市場

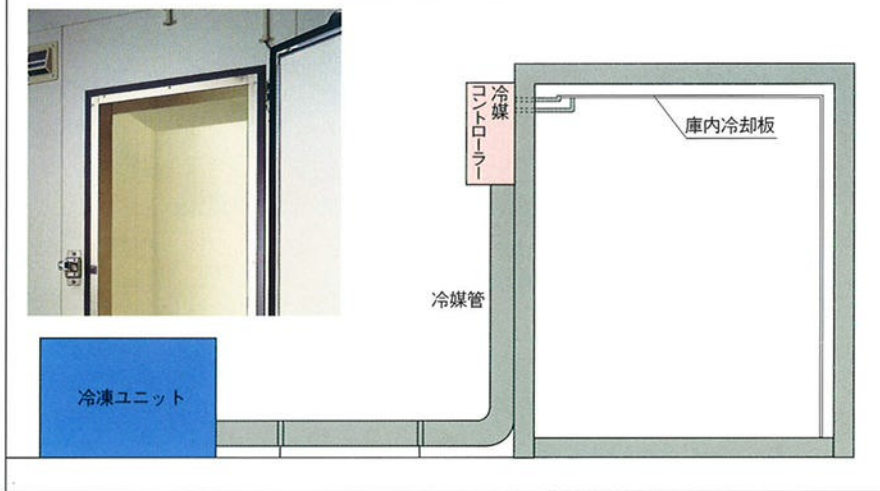


大田市場



冷凍ユニット一体型

■超低温無風プレハブ冷凍庫 構造図



標準装備品

- 温度計
- 庫内灯
- スリットカーテン
- 木スノコ

オプション

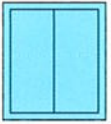
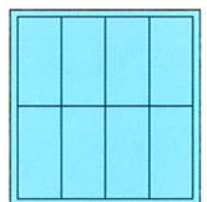

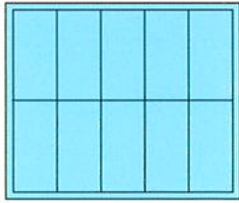

- 庫内整理棚
庫内整理棚は、棚自体が開放構造で通気性にすぐれていることが大切です。ダイレイでは1段270kgに耐える高性能な収納棚を採用しています。
- 各種警報システム、簡易屋根(3坪まで)などもございますので、お問い合わせ下さい。

高鮮度とタイムリーな供給で新たなマーケットニーズ創造へ。
ダイレイがサポートします。

主な納入先

新潟 山崎食品 (新潟県)	ホクエイ食品(株) (東京都)	(株)マルハシ水産 (東京都)	東信オーシャンフーズ(神奈川県)
土浦 原水産 (茨城県)	(株)ヨモ七 (東京都)	三浦 天咲 (神奈川県)	春夏秋冬 (神奈川県)
川越山善水産(株)(埼玉県)	(株)にっぱん (東京都)	三浦 杉浦商店(神奈川県)	(有)古家憲商店 (兵庫県)
東京豊海冷蔵(株)(千葉県)	割烹 水仙 (東京都)	三浦 新沼商店(神奈川県)	高知 まぐろ一風 (高知県)

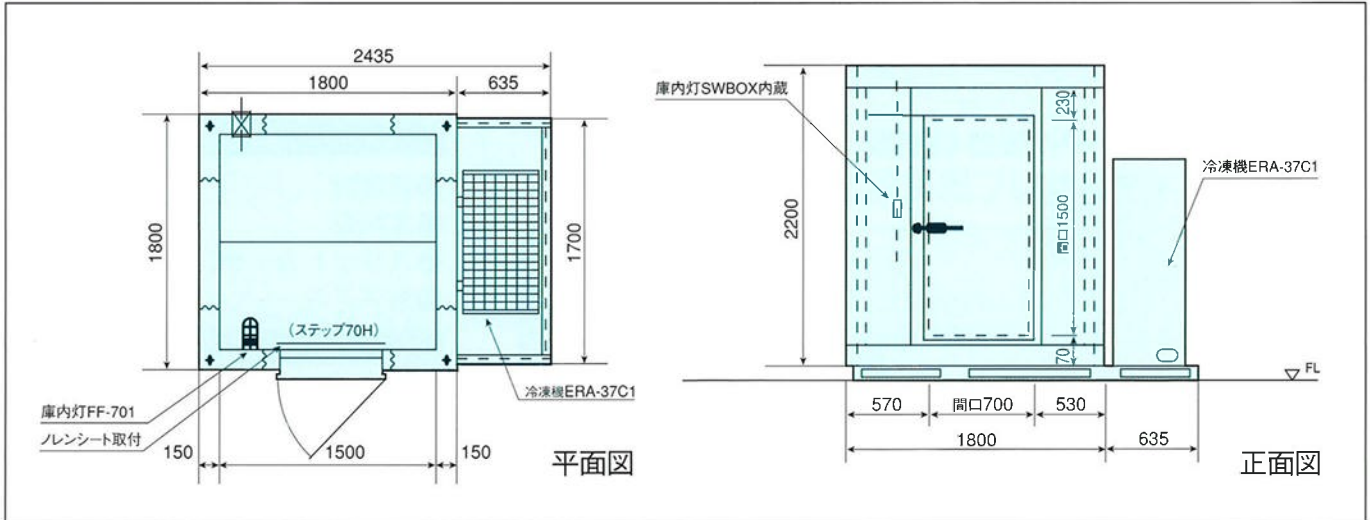
■プレハブ冷凍庫標準規格レイアウト (標準内高1900mm)

1.0坪	 <p>セットシリーズ (現場組立タイプもあります。) 冷凍機 (半密閉単段圧縮機) 5.0馬力×1台 3.75kw</p> <p>1800×1800mm</p>	4.0坪	 <p>3600×3600mm 冷凍機 (半密閉単段圧縮機) 7.5馬力×3台 16.5kw</p>
2.0坪	 <p>冷凍機 (半密閉単段圧縮機) 5.0馬力×2台 7.5kw</p> <p>3600×1800mm</p>	5.0坪	 <p>4500×3600mm 冷凍機 (半密閉単段圧縮機) 7.5馬力×3台 16.5kw</p>
3.0坪	 <p>冷凍機 (半密閉単段圧縮機) 7.5馬力×2台 11.0kw</p> <p>3600×2700mm 5400×1800mm</p>		

●月々わずかな料金でご使用になれる、リース制度もございますのでお問い合わせ下さい。

※セットシリーズ以外は設置現場での本体施工となります。

■1.0坪一体型寸法図



⚠安全に関するご注意

- このカタログに掲載のパネル本体は屋内専用です。雨水のかからないところでご使用ください。
- 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。お求め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・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。庫内に医薬品や學術試料などを入れないでください。食品の保管以外の用途で使用すると、保存品の品質低下などの原因になります。
- 梅雨どき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。

●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。

取扱店



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 ■関東営業所 (029) 847-6715
■東北営業所 (0225) 88-3781 ■北陸営業所 (0776) 64-3151