

まったく新しい 超低温保冷剤

今までの保冷剤とドライアイスに変わる
長時間保冷タイプ
凍結温度大幅ダウンで長時間保冷を実現
氷菓子・冷凍食品に最適な保冷剤

スーパー冷却 400g



スーパー冷却 50g×3連



スーパー冷却 200g



チルテイン-17℃ 50g



フリーザーアイス

(スーパー冷却シリーズ) (-18℃)

FREEZER ICE

今までの保冷剤とドライアイスに変わる保冷剤

-18℃~-20℃までの温度帯域に対応、保冷時間も飛躍的に向上しました。

吸収性ポリマーに水を加えた従来の保冷剤と違い、特殊な寒剤塩を加えることにより凍結温度が大幅に下がり、保冷時間も飛躍的に向上させることができました。

さらにその配合バランスにより、保冷温度に段階をつけることが可能になり生鮮食品、氷菓子、冷凍食品等にそれぞれ適温での保冷ができるようになりました。

保冷時間も従来のマイナス保冷剤の約2倍以上となり、冷凍食品を溶かさずに7~8時間持ち歩くこともできます。また、ドライアイスのように低温火傷を起こすこともありませんので取り扱いがラクです。

ドライアイスと超低温タイプの保冷剤との比較

	ドライアイス	FREEZER ICE(スーパー冷却シリーズ)
冷却力	-78.5℃で強力に冷やす 気化したガスが箱内全体を冷やす	-18℃~-20℃のため、ドライアイスに比べて弱いが持続性がある
危険度	低温障害による火傷の危険性がある	危険性は少ない(念のため超低温保冷剤の凍結品取り扱いには手袋をご使用下さい)
保存性	気化することによるロス率が高い。来客予想よりも多めのストックが必要になる。保存がきかない商品のため、販売店が少なく購入しづらい。	保存がきくためロスはゼロ。常温保管がきくので数年は保存できる。
ハンドリング	店内ではクーラーボックスに保管して軍手で取り出しハンマーで割ってから計量して箱に入れる。	凍結しておいたものを商品サービス箱に入れるだけ。
コスト	比重が重いため過剰に使用される	ロスがなく、ストックもしやすいので、トータル的にコストは下げられる。
環境	CO ₂ 発生により環境によくない	CO ₂ 発生がなく環境にやさしい (繰り返し使用可能)

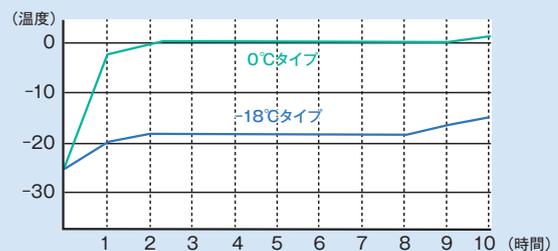
氷菓子・冷凍食品を長時間保冷する FREEZER ICE(スーパー冷却シリーズ)

■一般的な保冷剤をさらに強化したのが、フリーザーアイススーパー冷却シリーズです。氷菓子・冷凍食品の長時間のお持ち帰りや宅配が可能です。保冷ボックスと合わせてお使いいただければ、冷凍食品を7~8時間保持することもできます。

■ドライアイスと違い過冷却もなく、再利用できるのでとても経済的です。

FREEZER ICE(スーパー冷却シリーズ)

クーラーボックス内温度推移 (08.5.13 SIS研究所)



〈試験内容〉

クーラーボックスにアイスクリームとフリーザーアイス0℃と-18℃をそれぞれ入れ、ボックス内の温度変化を測定。

- 室温: 25℃
- 容器: 245mm×165mm×140mm、厚み10mm
内装 ミラーマット
- 保冷剤: 400g×2

品名	サイズ	入数
スーパー冷却 400g	150×215mm	42入/ケース
スーパー冷却 200g	150×155mm	72入/ケース
スーパー冷却 50g×3連	130×70mm	100入/ケース
チルテイン-17℃ 50g	75×100mm	360入/梱包