

フードロス削減宣言!

今こそ
DENBA!

-4°C でも
凍らせない。^{※1}

高品質 **冷蔵**

高品質 **冷凍**

高品質 **解凍**

DENBAが叶える
**次世代
鮮度保持!**

何役もこなすプロ仕様



**美味しさ
長持ち
キープ!**



MOVIE
お刺身の鮮度保持
動画が見られます。

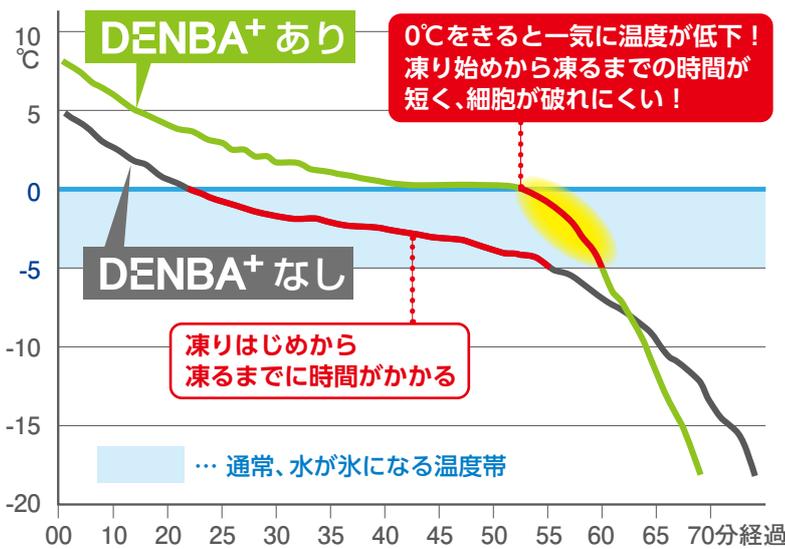
DENBA+
Fresh Pro

食品鮮度保持の上位モデル
業務用冷凍冷蔵庫設置タイプ

独自技術により静電波を発生させ、チルド環境^{※2}をつくり出しています。

※2 氷点下領域でも水分子の凍結が起こらない環境

-35℃の空間で大きな牛肉の塊を冷凍させたときの時間と温度の経過



急速冷凍 並みの高品質で 食材を冷凍！

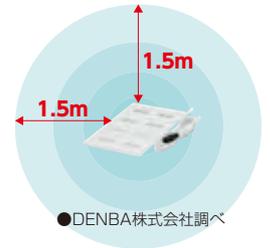
-4℃でも凍らせない※

※1 DENBA+なしの場合は、0℃から徐々に凍り始め、DENBA+ありの場合は、DENBA+なしより-4℃くらいの状態で一気に凍り始める。



水分子共振の
適用範囲は 約1.5m

低電位で空間全体を
360度有効活用！



鮮度保持・菌の増殖制御・抑制^{※3}

～ニオイをおさえ、スッキリ爽やか～

※3 すべての菌を同様に抑制するものではありません。



細胞を壊さず、冷凍可能

～急速冷凍にたよらず品質保持～



ドリップ(旨味成分)の流出を大幅削減

～表面と芯部を同時解凍。解凍時間を短縮～

●DENBA株式会社調べ

業務用冷凍冷蔵庫設置タイプ
空間電位発生装置

DENBA+ Fresh Pro

デンバフレッシュプロ

AC100V 日本製

放電板3枚同時使用可

標準価格 480,000円(税込)



販売者/ **株式会社 高陽社**

岐阜県羽島市舟橋町出須賀3丁目38

製造者/ **DENBA 株式会社**

お客様相談室 ☎042-313-3021 10:00~17:00(土・日・祝日除く)

お問合せ先

●鮮度保持期間は、食品の種類や投入時の鮮度状態により異なります。食品の消費期限延長を保証するものではありません。 ●仕様は予告なく変更になる場合がございます。

