

Water Stability System

 ***X-Charge unit***

Water Stability System

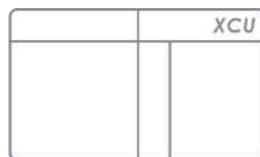
食品自体の温度を均一に管理する
世界初のテクノロジー！

Water Stability System は3つのステージで構成され、
順番にご使用いただくことで食品の保管期間を最適化できます。

01 調整

コンディショニング
ポテンシャルを引き出す

X-Charge unit



- 0.1 ~ -1°C



02 固定

時間を止める
良い状態をキープ

X-Firm unit



- 10 ~ -30°C



03 継続

省エネルギーで
高効率な保存

X-Stock unit



- 20 ~ -30°C



製品名

装置イメージ

食品の温度帯

品質イメージ

01

食品鮮度保持装置

X-Charge unit

品温 $-0.1\sim -1^{\circ}\text{C}$ 

本装置は食品から熱を奪う新しい冷却技術により、食品の表面から中心部までを $-0.1^{\circ}\text{C}\sim -1^{\circ}\text{C}$ の温度帯で均一に保ちます。これにより食品中の水分を安定させることで、品質維持および加工性の向上を可能にします。



全温度の食品に対応

温かい食品から冷凍食品まで、どんな食品の温度も $-0.1^{\circ}\text{C}\sim -1^{\circ}\text{C}$ に変換します。



安心安全

食品の中心まで 0°C 以下になるため、ほとんどの菌が休眠します。



鮮度保持

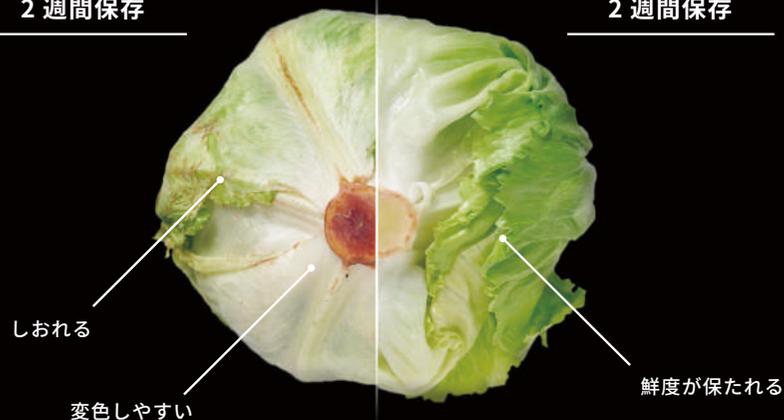
表面から中心まで食品を均一な温度に保つため、水の動きが安定し、鮮度を保ちます。



氷結晶なし

0°C 以下でありながら、食品の品質劣化の原因となる氷結晶はできません。

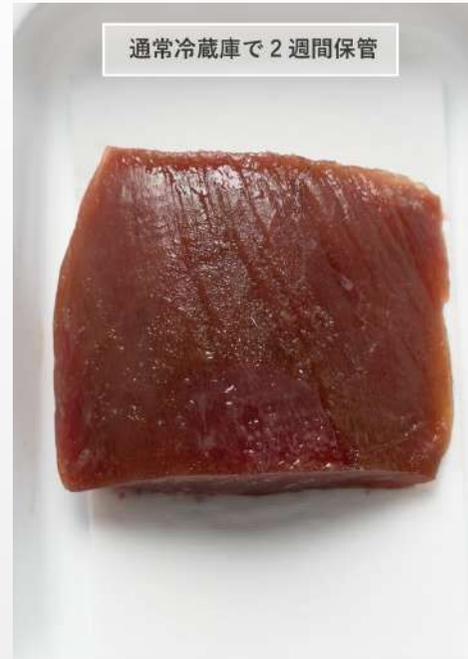
従来の冷蔵庫で
2週間保存



X-Charge unitで
2週間保存

Case Study

X-Charge unit



Learn More

About Company



XENGROUP