

DENBA+
更なる食材へのこだわり



DENBA+[®]



ボタン一つで起動可能、CE、PSE マーク等の規格を満たしており、安全、安心、安価の3A商品

効果

鮮度保持の最先端、DENBA 環境により、食材の水分子を活性化し、食材がさらに輝きを増します

DENBA+ 一台で鮮度保持、冷凍、解凍、熟成等の効果

効果

例えば冷凍する際は高品質冷凍へ。DENBA 環境での冷凍は水分子の形状を変えてダメージを極限まで減らし、まるで、フレッシュのような状態



本体と放電板のみで DENBA 環境を作り、お客様に戸惑いを与えることなくシンプルで実用的な商品

効果

解凍ストレスを軽減、解凍の際、環境が悪ければどんな冷凍でも無意味。DENBA 環境で解凍すると水分子を制御し、品質劣化を極限まで抑えます

鮮度保持、冷凍、解凍などの様々な使用可能



DENBA+					
本体: DENBA+			放電マット		
					
電源: AC100V 単相50/60Hz					
寸法	DENBA+ 2.0	W300mm×D200mm×H108mm	寸法	DP-WP10	W1260mm×D660mm×H10mm
	DENBA+ 3.0	W360mm×D230mm×H113mm		DP-WP10	W1260mm×D660mm×H10mm
重量	DENBA+ 2.0	4.6kg	重量	DP-WP10	1.25kg
	DENBA+ 3.0	8.3kg		DP-WP10	1.25kg

代理店



株式会社 極東商会

環境機材営業本部

KYOKUTO
SHOKAI

〒101-8589

東京都千代田区外神田4-10-6

TEL:03-5244-4612 FAX:03-5244-4613

営業所/大阪・名古屋・福岡・仙台・広島 サテライト/山陰・北陸・新潟

<https://www.kyokutos.co.jp>