

凍りやすさを追求した 冷凍用保冷剤

eco+ロジとともに
WACON

仕様

サイズ	290 x 220 x 12mm	サイズ	290 x 220 x 25mm
容量	500g	容量	1kg
入り数	20個 / 箱	入り数	10個 / 箱

冷凍庫温度によって2つの温度帯をご用意

タイプ	凍結温度	ターゲット温度	キャップ
-15℃	-18℃以下	-10℃～-13℃	白 □
-17℃	-20℃以下	-10℃～-15℃	青 ■

※ターゲット温度は、保冷ボックスの性能に依存しますので、あくまで目安とお考え下さい

オプション

クールワン



サイズ	530 x 366 x 367H
容量	37ℓ
重量	約4kg

専用ラック



凍結時間をより短縮

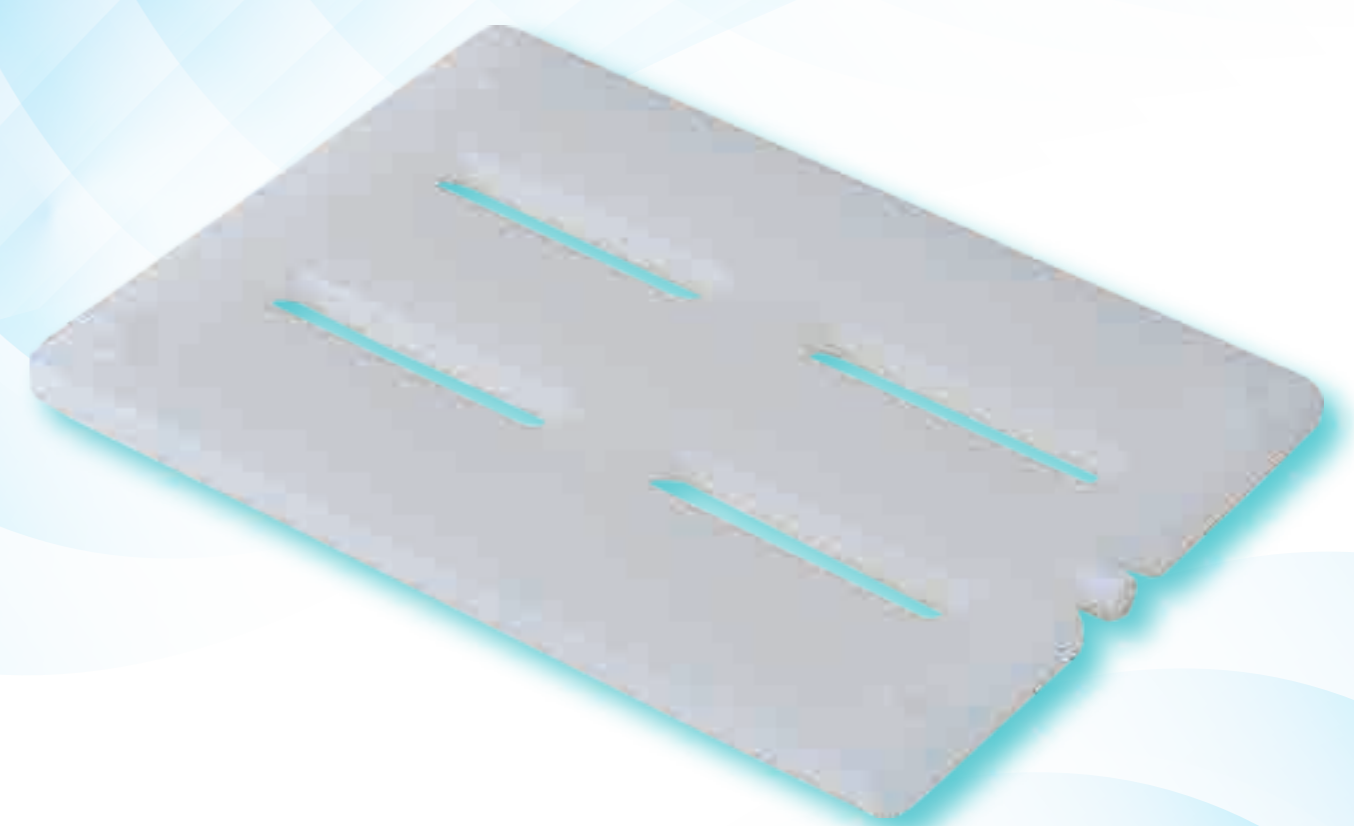
サイズ	390 x 315 x 215H
重量	約2kg

専用オリコン



【500g用の取り扱い】
凍結による保冷剤の膨張で取り出しにくくなるため、凍結の際は下写真のように交互にずらして設置してください。

500g用 (P24A-B)	: 14枚収納
1kg用 (P24A)	: 9枚収納
サイズ	380 x 305 x 259H
重量	約1.3kg



KIPUCUL

キプクル

製造元
ワコン株式会社

本社 和歌山県紀の川市中井阪 361

東京営業所 東京都中央区日本橋本町 4-8-17 NK 日本橋ビル 502

大阪営業所 大阪府堺市西区鶴田町 30-27

代理店

 **株式会社 極東商会**
環境機材営業本部

〒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>

<http://www.wa-con.co.jp/>

カタログに掲載された内容は2021年10月現在のものです。予告なく製品改善のために仕様変更することがあります。

今すぐに

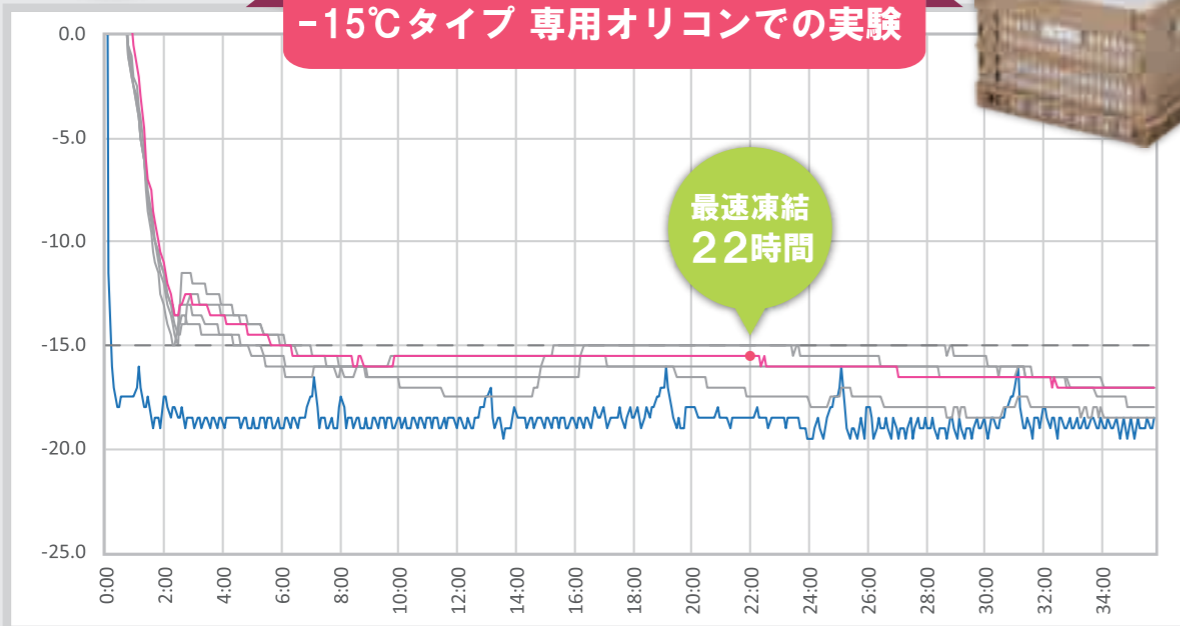
ドライアイス量を削減 「凍りやすい」保冷剤

キプクルの凍結方法は**2パターン**

-20℃庫

通常の冷凍庫で凍結可能

-15℃タイプ専用オリコンでの実験



ドライアイスの切替えに**新しい設備投資不要**

今までの保冷剤

凍結しません



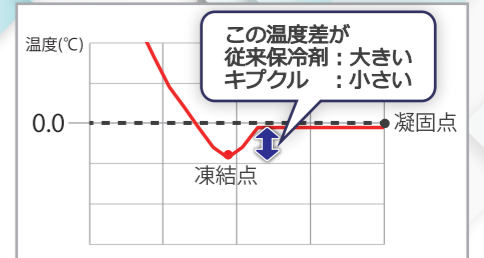
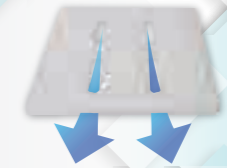
凍りやすさの秘密

» 冷気が通りやすい形状
穴の開いた形状で、冷気が循環しやすくなっています

» 特殊技術により凝固点で凍る

実は... 従来保冷剤は凝固点で凍りません

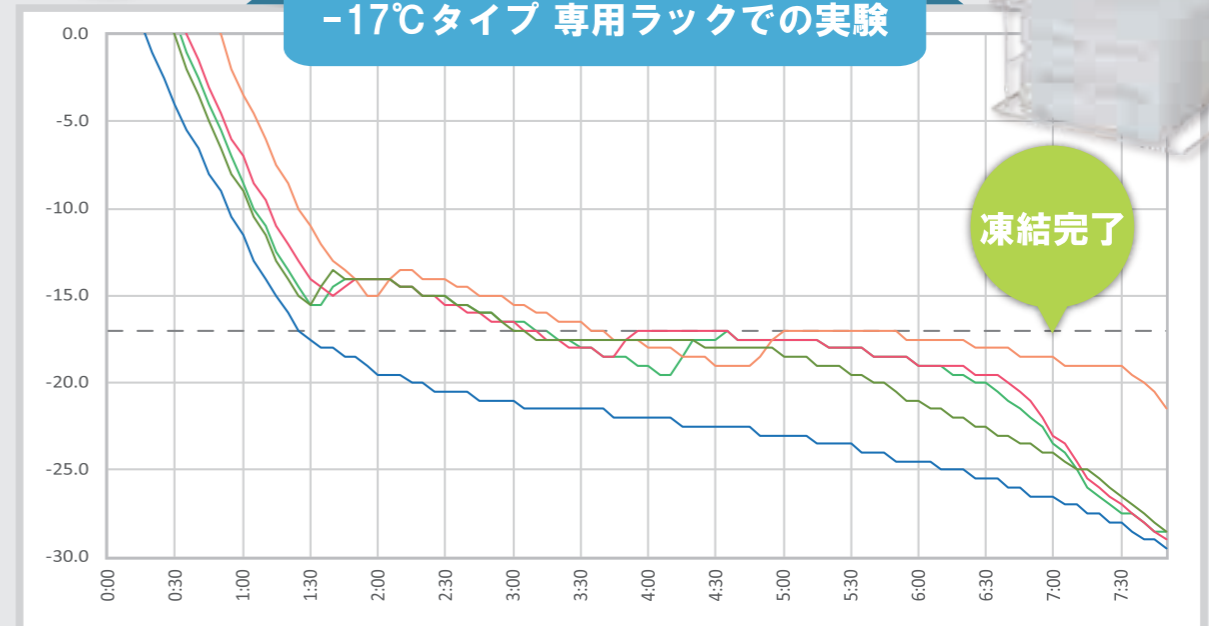
従来の保冷剤は、主成分である水の特長により凝固点よりも10℃低い環境温度にしなければ、凍りはじめません。しかし、キプクルは特殊技術によって、ほぼ凝固点で凍結させることが可能になりました。



-40℃庫

最速7時間で凍結完了

-17℃タイプ専用ラックでの実験



今日使った保冷剤を明日も使えます
凍結庫・保冷剤・電気代・スペース全て半分

今までの保冷剤

凍結完了まで
24時間以上かかります

	1日目	2日目	3日目	必要在庫数
キプクル	使用	凍結	→	1日分
従来保冷剤	使用	必要凍結時間	→	2日分

どちらの方法でも**ドライアイス量の削減** ▶ **コストダウン** ができます!!

CASE 1

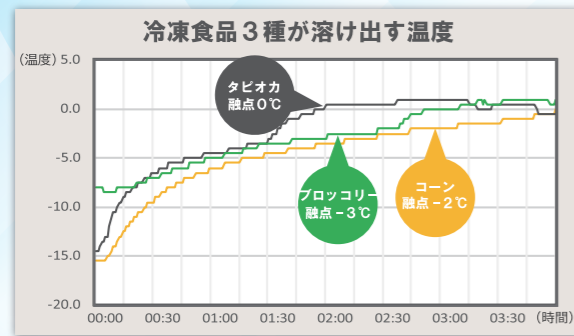
-10℃以下をキープさせたい

方法 ▶ キブクル -15℃/-17℃^{*}を使用します

※温度は凍結可否でご判断ください

考え方 ▶ キブクルの力で商品を溶かさない

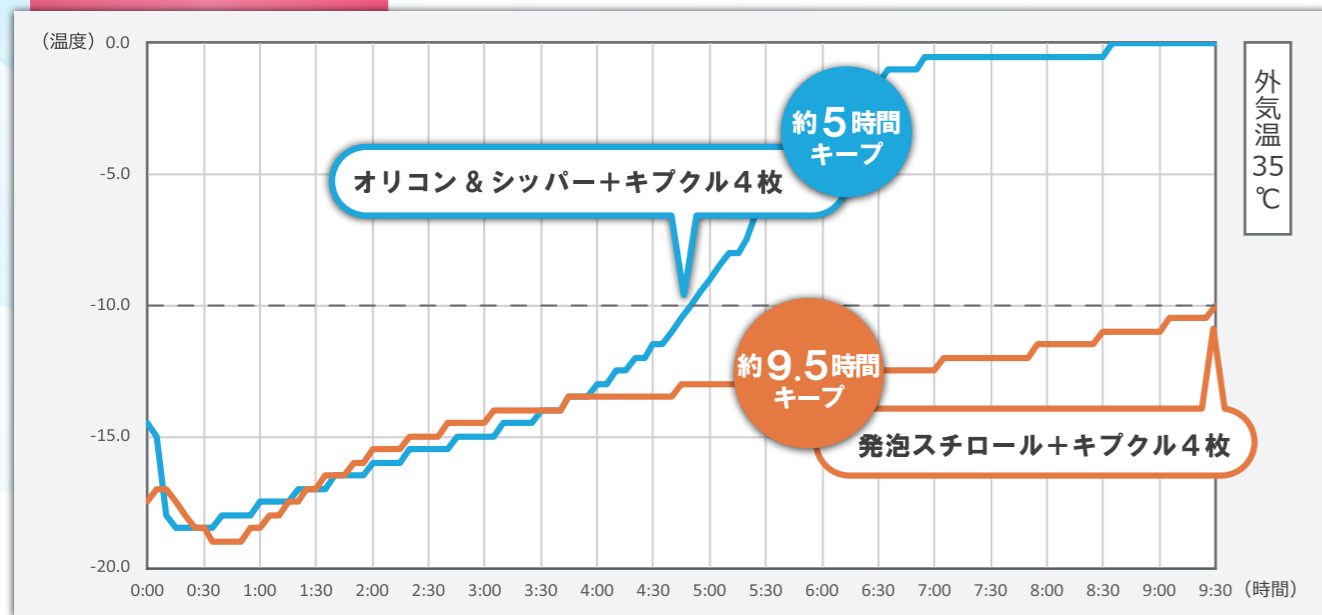
冷凍食品には、乳成分の多いアイスクリームのように-20℃以下が求められるものもあれば、-5℃付近まで溶け出さないものもあります。一般的に-15℃以下で運ばれることの多い冷凍食品ですが、商品によっては-10℃以下で運んでも問題ありません。キブクルを使った-10℃輸送を一つの選択肢としてお考え下さい。



-10℃輸送に使用するボックス例



性能実験



効果 ▶ 今お使いの資材のままでドライアイス無くせます！

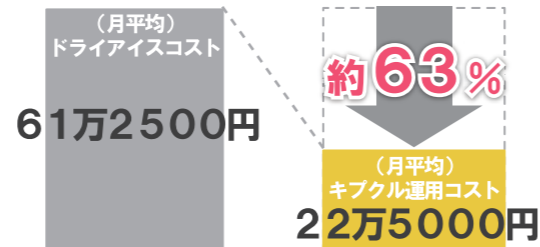
コスト
試算

ドライアイス

月間使用量：6125kg
単価：1000円/kg

キブクル

日々の使用量：ドライアイスの2倍
保有数量：3回転分
キブクルの凍結作業費+資材費含む
※イニシャルコストは4年償却



CASE 2

-15℃以下をキープさせたい

方法 ▶ 保冷ボックスとキブクル -17℃を使用します

考え方 ▶ 保冷ボックスで熱侵入を抑え、キブクルの力でしっかり冷やす

使用するキブクルの融点(溶け出す温度)は-17℃なので、空間を-15℃以下に長時間維持するには、外からボックス内部への熱侵入をできるだけ抑えなければなりません。そのため、高性能な保冷ボックスとの併用が必要になります。

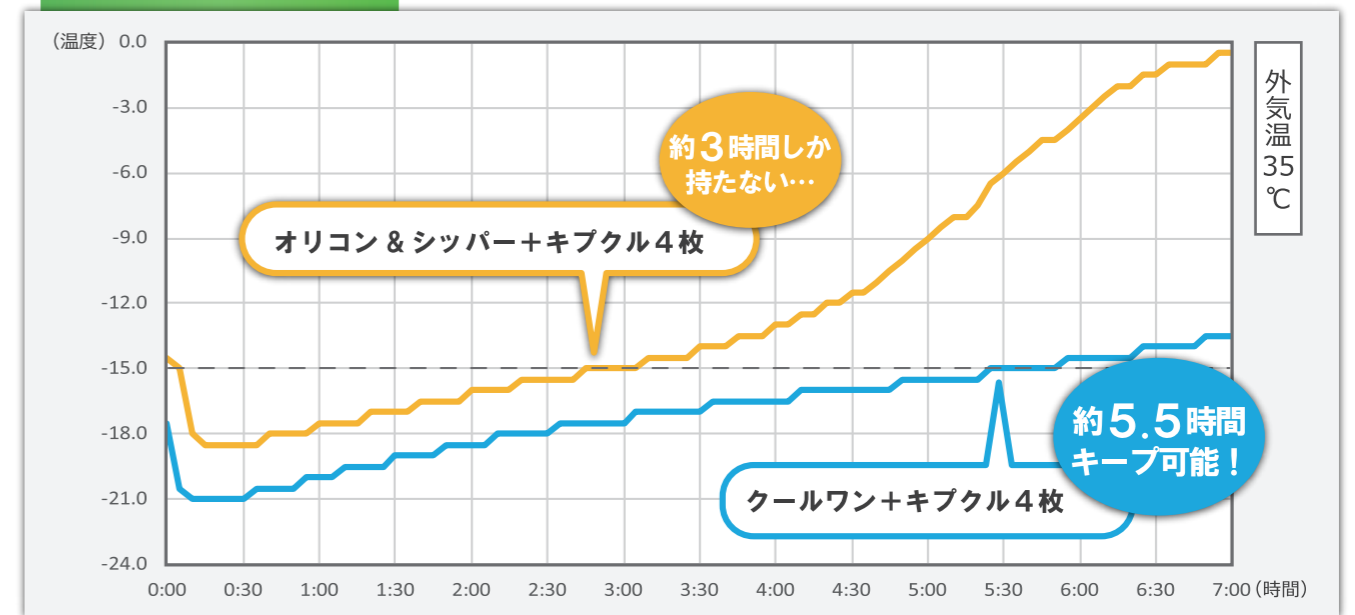
Coolone



KIPUCUL
キブクル



性能実験



効果 ▶ 高性能保冷ボックスを使用してドライアイス無くせます！

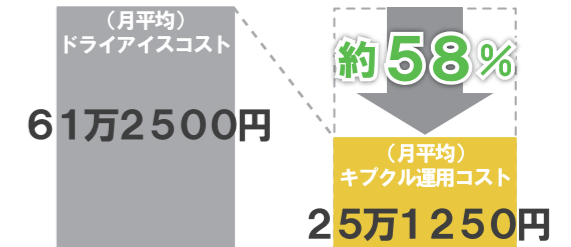
コスト
試算

ドライアイス

月間使用量：6125kg
単価：1000円/kg

キブクル

日々の使用量：ドライアイスの2倍
保有数量：3回転分
キブクルの凍結作業費+資材費(クールワン)含む
※イニシャルコストは4年償却



CASE
3

-18℃以下をキープさせたい

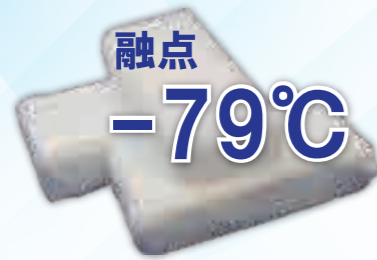
方法 ▶ ドライアイスとキブクルを併用します



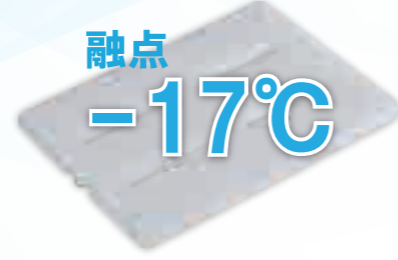
考え方 ▶ ドライアイスで温度を下げ、キブクルの力で時間を延ばす

ドライアイスはしっかり冷えますが、時間の経過とともに昇華して体積が小さくなるため、冷やす能力が急速に下がります。一方キブクルは、ドライアイスと比べて冷却性能は劣りますが、体積は変わらないので、長時間保冷効果が持続します。この2つの冷媒の強みを活かすことで、-18℃以下を長時間保持することができます。

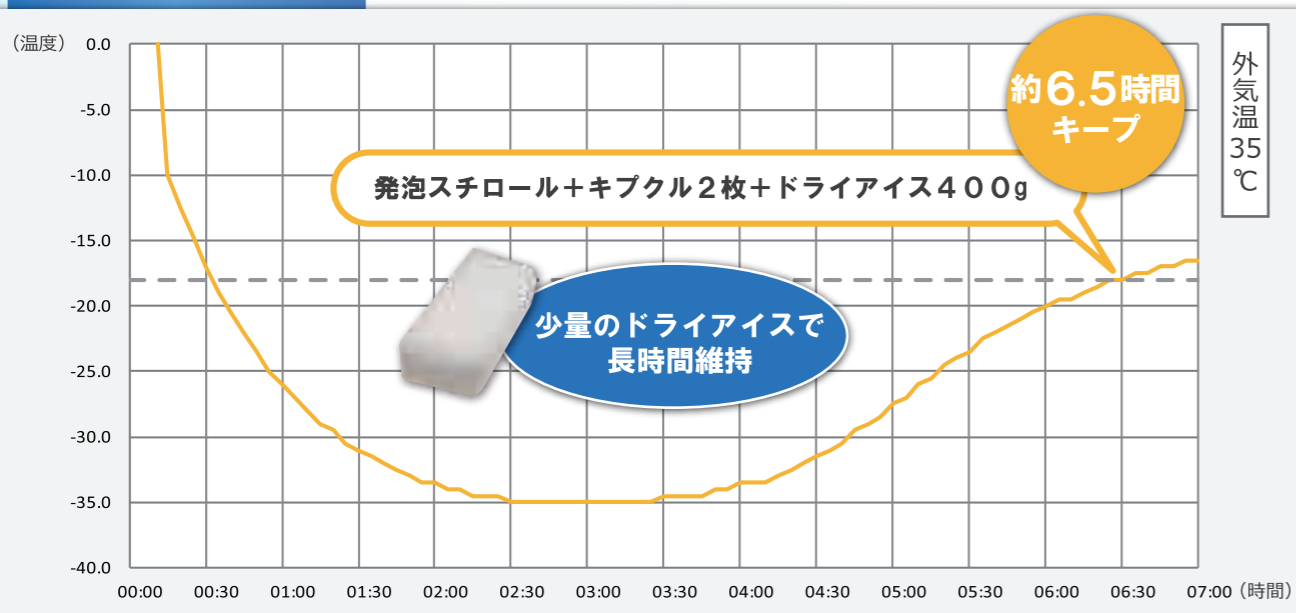
ドライアイス



キブクル



性能実験



効果 ▶ ドライアイスの使用量を1/3に減らすことができます！

コスト試算

ドライアイス

ドライアイス月間使用量：6125kg
ドライアイス単価：100円/kg

キブクル

日々の使用量：2kg
保有数量：3回転分
キブクルの凍結作業費+資材費含む
※イニシャルコストは4年償却

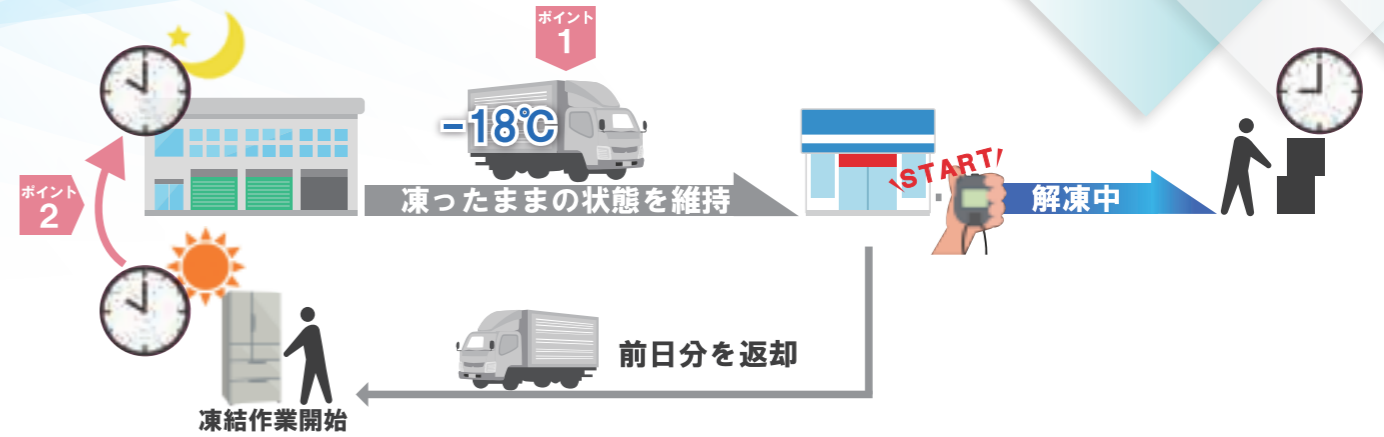
(月平均)
ドライアイスコスト
61万2500円

約36%
(月平均)
キブクル運用コスト
38万7500円
※コスト削減効果は箱の性能によって変わります。

ご提案 ▶ 置き納品 にキブクルを使用する2つの方法

近年、人手不足の影響により、24時間営業から時短営業に移行する店舗が増えています。一方で食料品の納品は深夜に行われるので、置き納品のニーズが高まっています。

センターで凍結させる方法



キブクルの場合

ポイント1: キブクルは-18℃以下では溶け出しません。置き納品開始と同時に冷却性能を発揮します。

ポイント2: -40℃庫があれば、約12時間以内で凍結します。朝に回収したキブクルをその日の夜に使用できます。

従来保冷剤の場合

-25℃以下で溶け出してしまいます。センター出発と同時に解凍が始まるので配送中の時間が無駄になります。

-40℃庫でも凍結に24時間以上かかります。回収した保冷剤は次の日の夜からしか使えません。

キブクルを使用すれば、必要最低限の運用が可能です

店舗で凍結させる方法



ポイント

キブクルは店舗内の-20℃庫で凍結可能です。店舗にキブクルと保冷ボックスを用意しておけば、今までと同じ運用で、置き納品に切り替えられます。

センターでの運用、輸送方法を変える必要はありません