

第45回
2021食肉産業展
2021 Japan Meat Industry Fair 45th.

日時：2021年3月9日(火)～12日(金)

場所：幕張メッセ 8ホール C44

会場：千葉市美浜区中瀬 2-1



展示実演機：

1、高周波小型解凍装置

(動作：ガイダンスモード搭載)

操作の仕方を表示指導してくれる

新発表

3か国語で音声でも使い方を説明します

【併設で開催】

The 46th International Food and Beverage Exhibition

FOODEX JAPAN 2021

第46回 国際食品・飲料展



【主な解凍例】

肉類 Meat



牛肉・豚肉・鶏肉
ハンバーグ等

魚貝類 Seafood



マグロ・えび等

野菜類
果物類 Fruit & Vegetables



ほうれん草・ブロッコリー等
オレンジ・パイナップル等

その他 Other



パン・和/洋菓子原料・米飯
バター・香辛料等

高周波解凍装置の特徴

- ・5分から30分のスピーディな解凍
- ・厚みのある冷凍品でも中心部までムラのない解凍
- ・表面側の解凍し過ぎ緩みがなく、内部も解凍できる
- ・ドリップロスが最小限に抑えられ、歩留まりが向上
- ・冷凍保存から解凍、そして後工程へと連続処理が可能
- ・ダンボール箱や真空パックのままでも解凍できる
- ・水を一切使わないので、菌汚染などの心配がない
- ・コストのかかる排水処理の問題がない
- ・分単位で解凍ができるので、時間延長すれば処理量が1.5倍、2倍と増産も可能
- ・連続処理により省人化を実現。また、解凍スペースを大幅に削減



山本ビニター株式会社

www.vinita.co.jp

■本 社 / 〒543-0002 大阪市天王寺区上汐6丁目3-12
TEL.06(6771)0606(大代表) FAX.06(6771)6898

■東京営業所 / 〒111-0055 東京都台東区三筋1丁目5-8
TEL.03(3861)0437(代) FAX.03(3861)0438



←カタログ集、動画は→
こちらのQRコードから
弊社HP『ビニターチャンネル』
からも見れます。



■名古屋営業所 / 〒451-0062 名古屋市西区花の木1丁目7-1
TEL.052(521)7571(代) FAX.052(531)3822

■工 場 / 〒581-0075 大阪府八尾市波川町1丁目3-21
TEL.072(991)3601(代) FAX.072(991)0509