



TAIYO NIPPON SANSO
The Gas Professionals

食品凍結装置

液化窒素の冷熱を利用し、食品を急速凍結する商品です

- ・洗浄性が良い (内部構造がシンプル)
- ・設置スペースが小さい
- ・凍結条件の変更が容易 (様々な食材の凍結に対応)
- ・凍結時間が短い→品質が良い (圧倒的な冷凍能力)

品質が良い！

メンテ費用が安い！

清潔！

MF：マジックフリーザー（連続式）



液化窒素式トンネル型フリーザー
「マジックフリーズ」設置イメージ

お客様の声 MC：マジックキューブ（バッチ式）



液化窒素式ボックス型フリーザー
「マジックキューブ」設置イメージ