

# 冷蔵庫革命!

まだ、冷やすだけの  
冷蔵庫をお使いですか?

DENBA<sup>+</sup>  
Fresh

冷蔵庫に置くだけ  
カンタン設置!

食品の鮮度、  
美味しさ  
長持ちキープ!



MOVIE

さしみの鮮度保持  
動画が見られます。





# 毎日の食材管理のお悩みを解決！



## 鮮度保持・菌の増殖制御・抑制\*

～ニオイをおさえ、スッキリ爽やか～

※すべての菌を同様に抑制するものではありません。



## 細胞を壊さず、冷凍可能

～急速冷凍にたよらず品質保持～



## ドリップ(旨味成分)の流出を大幅削減

～表面と芯部を同時解凍。解凍時間を短縮～

※DENBA社調べ



## 冷蔵・冷凍・解凍のすべてにDENBAテクノロジー

DENBA+ Freshは独自技術により家庭用冷蔵庫内に静電波を発生させ、電子微細振動により、チルド環境\*をつくり出しています。

食材の鮮度を保ち、美味しさを長持ちすることができる冷蔵庫後付けタイプの空間電位発生装置です。



※氷点下領域でも水分子の凍結が起こらない環境

### ■牛肉の冷蔵保存での比較実験



通常冷蔵は脂身から赤身まで全体に変色が進み、腐敗臭もあります。

DENBA冷蔵の牛肉は変色も無く、鮮度が保たれています。

### DENBA+Fresh デンバ フレッシュ

#### ■本体

型番	DENBA-08R
出力電圧	1200V以上
消費電力	2W
重量	1.2kg
寸法(mm)	W187×D110×H59



#### ■ケーブル付プレート

寸法(mm)	W260×D170×H6
ケーブル長	1500mm、2500mm
重量	合計0.83kg

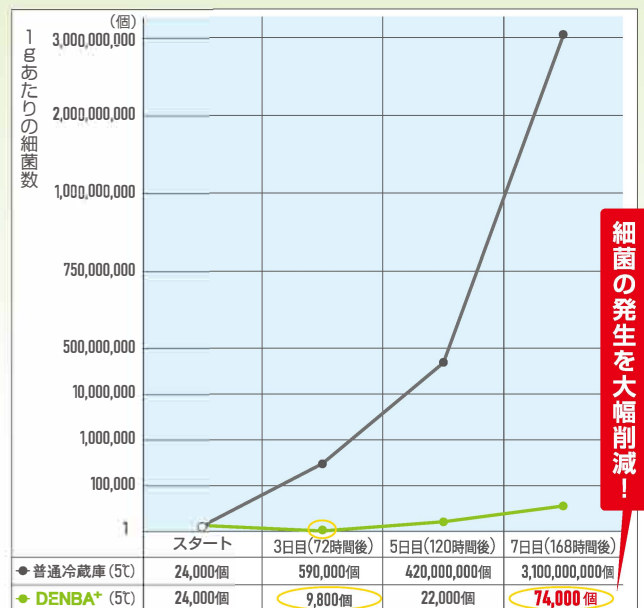
Made in Japan

商品価格 240,000円(税込)

販売者/ 株式会社 高陽社 製造者/ DENBA 株式会社  
岐阜県羽島市舟橋町出須賀3丁目38

お客様相談室 ☎042-313-3021 10:00～17:00(土日祝日除く)

### 【牛肉の冷蔵保存比較】 一般生細菌の時間的推移



(一般財団法人日本食品分析センター)

お問合せ先