vinita

解凍は
次の時代へ

高品質解凍を体感

貸出キャンペーン実施中

※画像はイメージです
※詳しくは裏面をご確認ください

「解凍」の「解答」がここにある

高周波解凍の特徴

5分～30分の短時間解凍

-20℃の冷凍品を次工程に適したマイナス温度（-5℃～-1℃）まで急速に解凍するため、必要な時に必要な量を即時解凍できます。

内部までムラなく均一解凍

高周波は冷凍品の中心まで均一に浸透するため、内部までムラなく解凍できます。ドリップの流出が少なく冷凍品の鮮度を有効に利用できます。

TEMPERTRON

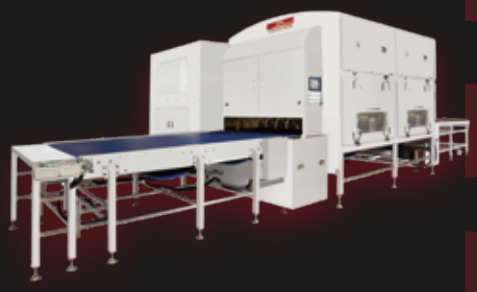
解凍機貸出キャンペーン詳細

高周波解凍装置テンパトロンを体験してみませんか？

先着10社限定　レンタル費無料

一定期間、小型デモンストレーション機をお貸し致します

※装置の据え付け、調整、及び指導のための技術員を派遣致します。
※沖縄、北海道、離島除く。
※キャンペーン期間は2020年12月20日までとさせて頂きます。
※貸与における諸条件・その他詳細につきましては、担当員までご相談ください。



提案機種は小型バッチ式から大量処理のコンベア式まで多種揃えております。

vinita 山本ビニター株式会社

●高周波テクノ営業部

本社　〒543-0002　大阪府大阪市天王寺区上汐6-3-12
TEL（06）6771-0606　FAX（06）6771-6898

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

技術情報、製品情報はこちらから

解凍機動画閲覧はこちらから

2020.7