

シャープ「適温蓄冷材」

シャープの適温蓄冷材とは？

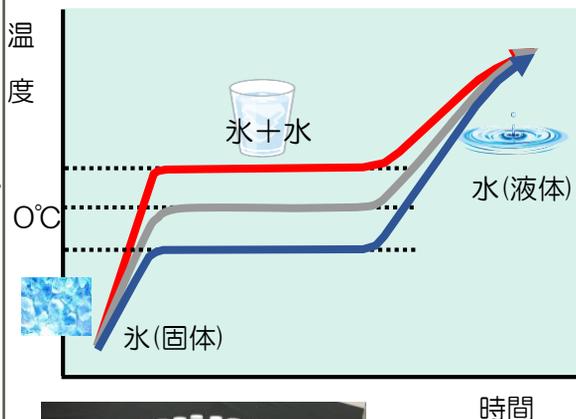
液晶が、
真冬のスキー場でも固体化せず、
真夏の海岸でも液体化しない
ようにする技術

(液晶＝固体と液体の中間の状態)



転用

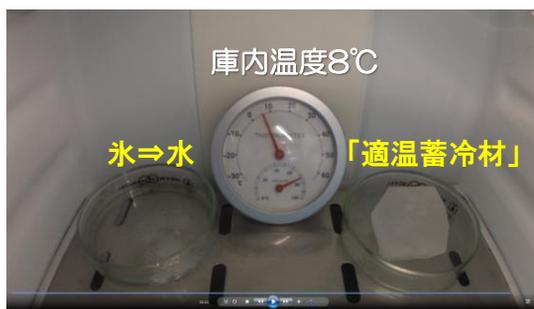
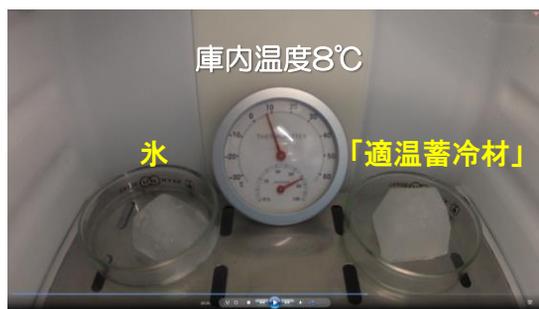
さまざまな温度で融け始める水
「蓄冷材」



時間
-24°Cから28°C
の間で
10種類以上開発

蓄冷材が融ける温度と凍る温度をコントロール

10°Cまで融けない「適温蓄冷材」



庫内温度8°Cの環境で、水は融けて水になりますが、
10°Cの「適温蓄冷材」は氷のままです。

5°Cで凍る「適温蓄冷材」



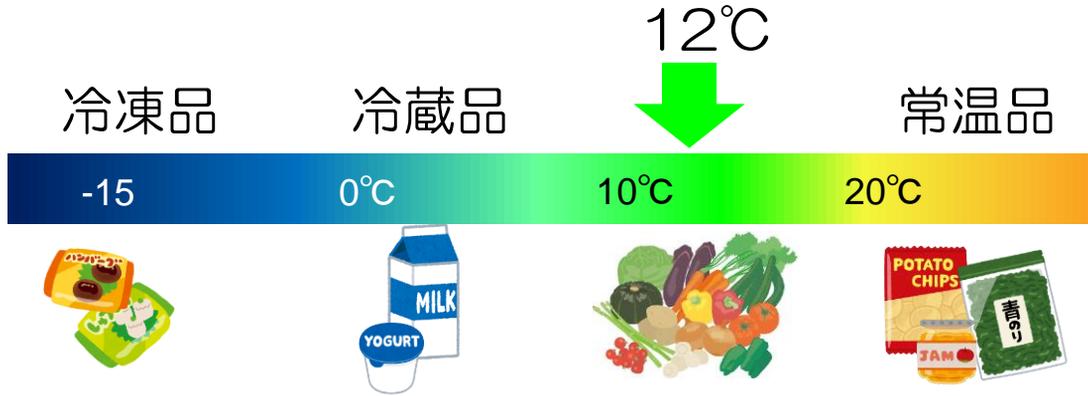
庫内温度5°Cの環境で、10°Cの「適温蓄冷材」は
凍り始めます。



庫内温度5°Cの環境で、水は変化しませんが、
10°Cの「適温蓄冷材」は凍結します。

青果専用「適温蓄冷材」

青果専用「適温蓄冷材」とは？



融ける温度12°Cで、青果に適した温度を保ちます。

青果に適した温度環境



12°C「適温蓄冷材」は直接触れても12°C。青果に適した温度環境を保ちます。

低温障害防止



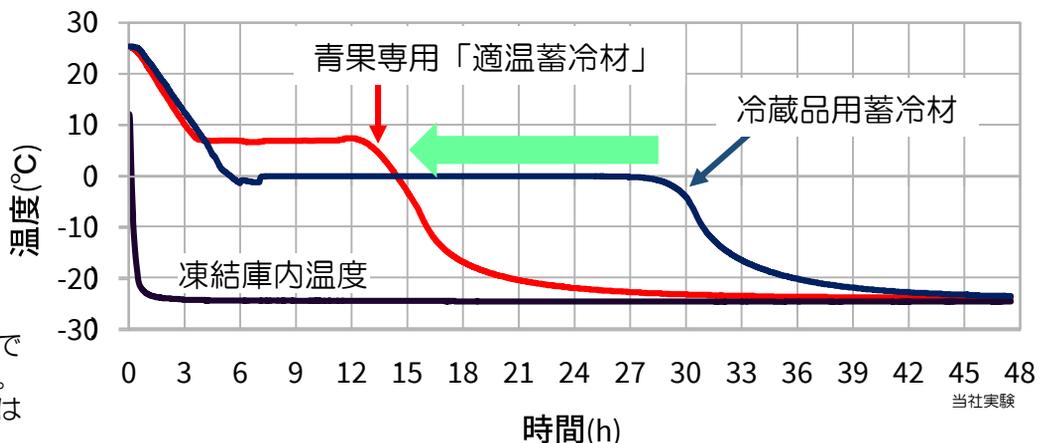
低温に弱い青果は、冷蔵品用の蓄冷材(融点約0°C)に触れると低温障害を起こすことがあります。

低温障害の例

凍結に必要な電力量削減



ラック内の蓄冷材18枚を凍結



蓄冷材は使用前に凍結庫で凍らせる必要があります。青果専用「適温蓄冷材」は凍結時間が短く、凍結庫の消費電力を低減できます。

凍結時間の短縮=電力消費量削減

TEKION LABはシャープの登録商標です。