

毎日のお手入れの最後にプラズマクラスターイオンを放出し、庫内に付着した菌を除菌

大和冷機工業の「ブラストチラー／ショックフリーザー」に プラズマクラスター技術を搭載



左：「ブラストチラー／ショックフリーザー」縦型タイプ<DBC-061V3>、右：横型タイプ<DBC-061H3>

シャープのプラズマクラスター技術が、大和冷機工業株式会社（本社：大阪府大阪市、代表取締役社長：尾崎 敦史、以下、大和冷機工業）より本年7月に販売を開始した業務用食品急速冷却機・食品急速冷凍機「ブラストチラー／ショックフリーザー」の新製品に採用されました。

「ブラストチラー／ショックフリーザー」とは、加熱調理した食品を急速に粗熱取りや冷却・冷凍するための業務用機器で、主にレストランやホテル、和洋菓子店などの厨房で使用されています。

今回、大和冷機工業が発売する新製品に初めてプラズマクラスター技術を搭載。毎日のお手入れの最後に除菌運転でプラズマクラスターイオンを放出することで、庫内に付着した菌を除菌^{※1}※2し、内部を清潔に保つことができます。

当社は空気清浄機をはじめとした自社の家電製品だけでなく、交通機関や公共空間、住空間などにおける異業種製品へのプラズマクラスター技術の搭載を進めています。今後も、さまざまな場面で良質な空気環境の創出、衛生環境の維持に貢献してまいります。

「ブラストチラー／ショックフリーザー」の詳細は大和冷機工業のウェブサイトをご確認ください。
<https://www.drk.co.jp/product/kitchen/blast-chiller.html>

※1 付着菌除菌効果（<DBC-061H3>庫内での実験結果。実使用環境での実証結果ではありません。）

【試験機関】（一財）日本食品分析センター 【試験成績書】第24003683001-0101号

【試験方法】<DBC-061H3>庫内底面に1種類の菌を付着させた試験片を配置し、菌の除去率を算出。

【試験結果】4時間後に99%抑制。「除菌運転」で実施。

※2 使用環境により、プラズマクラスターイオンの効果が異なることがあります。また、食中毒などの予防を保証するものではありません。

● プラズマクラスターロゴ（図形）およびプラズマクラスター、Plasmaclusterはシャープ株式会社の登録商標です。