

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS



この冷凍庫は、当社が以前から取り組んでいる「SDGs（エス・ディー・ジーズ）に則った商材開発」から誕生しました。SDGsとは、2015年の国連サミットで採択された「持続可能な開発のための2030アジェンダ」にて記載された、よりよい世界を目指す国際目標です。一般的に長期間冷凍庫で食品を保管し続けると、鮮度や品質がどんどん低下してしまいます。そうして劣化した食料は、そのまま廃棄処分されているのが現状です。

食材は、-6℃以下なら約1週間、-12℃以下なら約1ヶ月、-18℃以下では約3ヶ月保つことができます。冷凍温度が低いほど保存期間を伸ばすことができるため、-150℃での冷凍状態はより長期にわたる保存が可能となるのです。これまで処分していた食品を廃棄せずに使えるためコストカットにつながり、食品ロスの減少やCO2放出の削減によってSDGsへ貢献することもできます。

スペック表

設定温度帯	: -125℃～-150℃
実用量	: 200ℓ
全体寸法	: 1670×677×1060 (mm)
内部寸法	: 667×432×650 (mm)
電源	: 3相 200V 50Hz (変更可能)
電力	: 2.8kW (無負荷 26kW/D)
重量	: 325kg
基本仕様	: 安全制御・異常時アラーム
オプション	: USBポート (拡張機能)
設置環境	: 風通しの良い開放的な冷暗所 (環境温度 27℃以下必須)
備考	: 変圧器は標準装備 (ダクト配管はオプション)
定価	: 380万円 (消費税/送料別途)



お問い合わせ

株式会社ユーディー
〒213-0012 神奈川県川崎市高津区坂戸 3-2-1 KSP 西棟 300C

TEL **044-813-1112** 【受付時間】 9:00～17:00 (土日祝日を除く)
お問い合わせ・ご相談はお気軽に！



UD Cryo Freezer -150℃

ユーディークライオフィリーザー -150℃

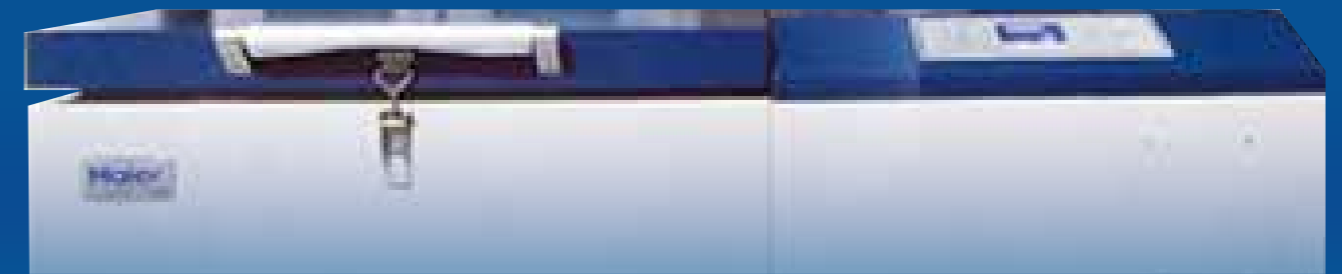
長期保存可
食材ロス
大幅削減



世界最高水準！「-150°C超低温ストッカー」

UD Cryo Freezer -150°C

ユーディークライオフリーザー -150°C



ハイアールバイオメディカル × ユーディー

ユーディー社はHaier Biomedical（ハイアールバイオメディカル）社と-150°C超低温ストッカーの国内独占販売契約を締結しました。Haier Biomedical（ハイアールバイオメディカル）社は家電大手、海爾（ハイアール）グループの傘下企業で、医療機器部門の会社です。



Haier Biomedical



ハイアールバイオメディカル社社長のコメント

我々ハイアール生物医療株式会社は、ハイアール団内で30余年間、冷凍技術の開発を蓄積し、現在、国際的に業界をリードする上場企業となりました。今回我々ハイアール生物医療株式会社と株式会社ユーディー社と提携により、国連の発展目標（SDG's）に対し、二酸化炭素の排出を効果的に減らし、地球温暖化防止に貢献します。我々の製品は全世界で120余の国々で生命科学技術、医療衛生、食品の健康、物流の配送などの業界で幅広い活用を得て、必ずや皆様のよりよい社会作りのお手伝いできると確信しています。

-150°C超低温ストッカーの特徴

01 世界最高水準の -150°C冷凍倉庫（急速冷凍 + 超低温保存庫）

02 長期保存が可能で食材ロスを大幅削減

03 食品の「高品質・高鮮度保持」の実現

「-150°C」という温度での冷凍は、食品の乾燥や酸化、タンパク質の変性を減らし、品質と鮮度を保持しながら長期保存を可能にします。この超低温の環境は、長期保存時に発生する冷凍焼けや油焼けの抑制にも有効。高品質を保ったまま食品類の長期保存が実現するため、食品ロス削減に繋がります。



活用例

水産物加工



医療



飲食・商品



物流



葬儀



超低温保冷剤

現在、冷凍などの低温保存では-79°Cのドライアイスに依存するほかありません。「UD Cryo Freezer」では、ドライアイスよりもはるかに温度の低い「-150°Cの保冷剤」をつくることができます。ここからは、別売でご用意している「保冷剤」のメリットを、ドライアイスと比較してご紹介します。

01 CO2の削減

冷凍向けの保冷剤としても広く使われているドライアイスは、二酸化炭素を固体にしたものです。時間の経過により昇華したガスは、そのままCO2として大気に放出されます。COP21協定により、削減指定物質と認定されているCO2。ドライアイスから保冷剤に切り替えることで、直接CO2そのものの削減に繋がるのです。



02 酸変性しない

ドライアイス（二酸化炭素）は、弱い酸性を示します。そのため、食品などタンパク質の変性を引き起こし、肉などが固くなるといった劣化が生じ得ます。一方、保冷剤の場合は冷やすだけなので、鮮度は保持されたまま保管可能です。

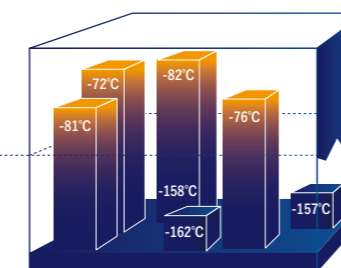


03 安心・安全

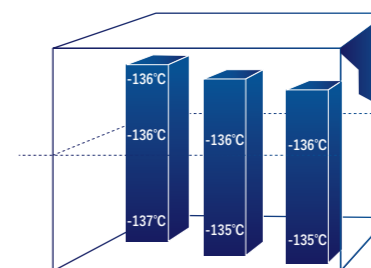
ドライアイスは昇華によってガスが発生するため、密閉した容器で使用した場合爆発などの危険があります。一方、保冷剤ではガスが発生しないため、安心・安全に使用することが可能です。



-150°C超低温ストッカーの保冷データ



LN₂ Freezer System (-196°C)
液体窒素



UD Cryo Freezer

Point

冷凍庫内の上部から底部まで一定な温度を保つ事が可能。