

2024年9月18日

株式会社シンギ



調理直後の凍結テストが可能に！ 高機能凍結機搭載 プロトンカー運用開始

株式会社シンギ（本社：広島県広島市中区）は、以前より販売しておりました高機能凍結機プロトンを搭載したテストカーの運用を開始いたしました。全国6か所のテストルーム以外でも凍結テストが可能となります。製造現場、加工場のすぐ側で凍結テストが可能となるため、実際のオペレーションに近い状態でテストを行っていただくことが出来ます。

今後、全国を巡回いたします。各エリアへの巡回時期につきましては、各支店・営業所にお問い合わせください。



■プロトンカー

搭載機：プロトン凍結機 PF-15B

解凍機 KAITO+

【プロトン Web サイト】 <https://www.shingi.co.jp/proton/>

搭載機のご紹介



プロトン凍結機 PF-15B

電磁波・磁力・冷風を駆使した特許技術により、様々な食品を素早く美味しく凍結。600×400mm のトレイを 5 枚収納可能で、1 時間に 15 kg の凍結能力を備えています。設置に際して室外機が不要です。

<事業別活用例>

水産業界：魚介類の鮮度を保ったまま賞味期限の延長を図り、食品ロスを減らす。

食肉業界：通信販売による売上拡大。希少部位の有効活用。仕出しサービス：おせち料理の冷凍化により仕入れコスト削減。年末の過重労働削減。

ホテル：計画生産で大量オーダー時の負担軽減。ルームサービスの対応時間拡大。

スーパーマーケット：冷凍商品の拡充による売上拡大。冷凍化による食品ロス低減。

※解凍後の再現性が難しい食材もございます。まずはお気軽にご相談ください。



プロトン解凍機 KAITO+（解凍プラス）

低温域で蒸気を噴霧することで相対湿度 100%を維持し、解凍品の感想を防ぎます。

食材に適した温度で素早く解凍することで色飛び風味飛びを防ぎ、ドリップも軽減させます。

※常温やチルドで食べるお弁当屋お寿司お惣菜、調理前の食材にもおすすめです。

※レンジアップや自然解凍で食べる商品には必要ありません。

株式会社シンギについて

食品パッケージの企画・製造・販売を中心に、食文化の発展とソリューションカンパニーです。メーカー機能と商社機能を兼ね備え、全国 15 か所に拠点を置き、スピーディーな対応を心がけております。環境配慮型の商品も数多く取り揃え、リユースやリサイクルの仕組み作りにも積極的に取り組んでいます。2023 年には、冷凍食品の販売事業「時空食堂」を開始いたしました。

【会社概要】



社名：株式会社シンギ

本社所在地：広島県広島市中区南吉島 2-1-24

事業内容：食品パッケージの企画・製造・販売

創設：1952 年 6 月（創業：1932 年 1 月）

HP：<https://www.shingi.co.jp/>