



デパック鮮度保持機

おいしさをより手軽に！

肉 ・ 魚



仕込み品が、
長期間熟成保存
が出来ます

解凍品質が
大幅に向上
します



仕込み品 ・ 惣菜

ドリップ（うまみ）を逃さない解凍で、

- ①おいしさを向上！！
- ②ロスを削減！！ 更に、
- ③解凍後の保存までが可能！！

仕込み品の熟成・保存が出来、
人件費（作業人員・作業時間）
の削減が可能に！
残った食材も1週間保存可能
（目安）無駄なく使えます！



SE-DEPAK 1000SS-II

デパック導入費用は
1日あたり約723円

※1000-SSタイプ (4枚扉/1000ℓ)
6年リースの場合



- ・アイドルタイムが仕込み時間になります
（時間 及び 人件費などの効率化）
- ・おいしい保存で、チャンスロス・廃棄ロスの削減



デパックをお客様の収益の
更なる改善にご活用下さい

株式会社サンテツ技研

神戸市中央区海岸通5番地商船三井ビル7F
TEL : 078-393-7092

サンテツ技研

検索