

解凍・鮮度保持機メーカー サンテツ技研が送る

with depak

Cooking Utensils of The New Generation

# WEBセミナー

11.16 15:00~16:00

参加費  
無料

解凍ムラ ドリップ 変色 作業負荷 衛生管理

## その解凍、 見直してみませんか？

解凍・保鮮の独自技術”DEPAK”導入効果と導入事例

### セミナー概要

#### 「解凍」についてお考えになったことはありますか？

昨今、高品質な冷凍食品、冷凍技術が取り沙汰されており、気になるお客様も多くいらっしゃる事と思います。

しかし、冷凍に欠かせない「解凍」についてはいかがでしょうか？

実は、「解凍」も品質を大きく左右する重要な要素なのです。

DEPAKは、高品質な解凍はもちろん、製造プロセスの効率化も含めた工場全体の利益に貢献できる、サンテツ技研の独自技術です。本セミナーでは、冷蔵庫解凍、流水解凍と比較したDEPAKの優位性や、様々な解凍方式のメリット・デメリット、を含め、あらためて「解凍」についてご説明いたします。

### PRESENTER

株式会社サンテツ技研  
営業企画部 次長  
しまだ しゅきほ  
**寫田主基穂**

日本全国の様々なお客様から伺った様々なお悩みと、DEPAKによる解決事例をご紹介します。是非お気軽にご参加ください！



参加登録は以下QRコード、もしくはメール[info@nantsune.co.jp](mailto:info@nantsune.co.jp)まで

11月16日(木)  
15:00~16:00



- ・ ZOOMを利用したウェビナーでの開催です。参加者の氏名、社名及びお顔が映る事はございません。
- ・ 上記QRコードから登録、もしくはメールに①会社名②氏名③参加日を明記の上ご送付下さい。
- ・ 参加登録頂いた方には参加用URLを記載したメールを送付いたします。当日はそちらのURLからご参加ください。