

Quality is more than a word

ESPEC

熟成庫

均一な庫内環境による安全で美味しい熟成



ドライエイジングビーフ

ハム・サラミ・ソーセージ

などの熟成に最適

写真はドライエイジング仕様で
牛肉の熟成を行っているものです。



主な仕様

内法:W1100× H900× D760mm
外法:W1240×H1800×D1032mm

内容積:752L

重量:400kg

温湿度設定範囲:+10~+30℃ / 60~95%rh
(オプション)ドライエイジング仕様上記範囲に
0~+3℃ / 70~90%rhを追加

殺菌運転:85℃

電源:AC200V
単相 20A以下

安全で美味しい熟成を実現する！4つの特長！

均一でムラのない熟成

エスベック独自の温湿度制御方式により高精度な温湿度運転を行うことで、庫内のどこでも均一に熟成が進み、食材位置の入れ替えが不要、ムラのない仕上がりを実現します。

衛生的な環境でドライエイジング

ドライエイジング仕様では、多くの細菌の増殖が抑制される5℃未満の低温を維持しながら高温環境を正確に作り出し、連続運転ができるため（特許出願中）、衛生的な環境で肉の旨味（アミノ酸）を増加させることができます。

熟成期間の短縮

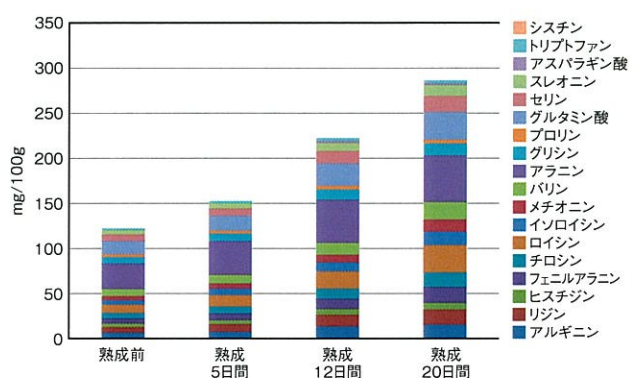
熟成に最適な低温高湿環境で長期連続運転ができるため、熟成期間の短縮を実現します。最適な風速（微風）で運転するため、食材の外側のみの乾燥を防ぎます。

殺菌機能

殺菌運転（85℃1時間）をお使いいただくことで、O-157・ノロウイルス等の細菌やウイルスを死滅させることができます。

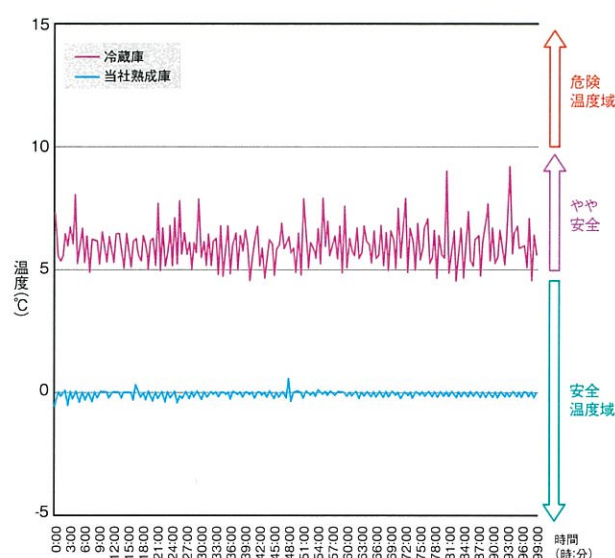
熟成期間と遊離アミノ酸18種の増加量

（当社熟成庫0℃90%rh）



熟成前	熟成期間中に微生物の増加なし	熟成20日間
一般細菌数 300以下/g		一般細菌数 300以下/g
乳酸菌数 100以下/g		乳酸菌数 100以下/g
E. coli 陰性/2.22g		E. coli 陰性/2.22g
カビ数 陰性/0.1g		カビ数 陰性/0.1g

当社熟成庫と一般的な冷蔵庫の温度比較



エスベック株式会社 <https://www.espec.co.jp/>

530-8550 大阪市北区天神橋3-5-6

Tel:06-6358-4741 Fax:06-6358-5500

製品に関する
お問い合わせは

エスベック クリヤラボ 株式会社

540-0021 大阪市中央区大手通3-3-3 日宝東本町ビル303

Tel:06-6766-4821 Fax:06-6766-4822