

Quality is more than a word

ESPEC

熟成机

安全美味的熟成来自均匀的箱内环境



干式熟成牛肉

火腿·腊香肠·香肠

最适于此类食品的熟成

●干式熟成机型
(预计发售)



主要规格

内尺寸: W1100× H900× D760mm
外尺寸: W1240×H1800×D1032mm

容积: 752L

重量: 400kg

温湿度设定范围: +10—+30℃/60—95%rh
(可选) 在上述干式熟成规格的范围上追加
0—+3℃/70—90%rh

杀菌运行: 85℃

实现安全美味的熟成！具备四个特长！

均匀熟成

爱斯佩克通过独有的温湿度控制方式，进行高精度的温湿度运作，无论将食品放在箱内任何一处都能够以同样程度熟成，不需要更换食材的摆放位置，达到均匀熟化。

在清洁的环境中进行干式熟成

干式熟成机型既可以保持低于5℃的可抑制多数细菌繁殖的低温状态，又能够确保高湿度环境，并可连续运行（正在申请专利），在清洁的环境中提高肉质的鲜味（氨基酸）。

缩短熟成时间

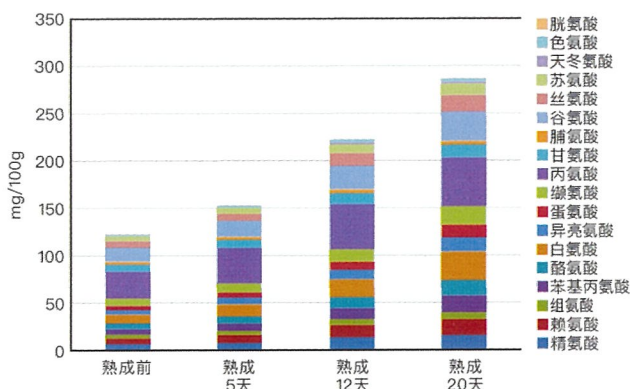
由于能够在最适合熟成的低温高湿的环境下长时间连续运行，从而缩短了熟成时间。运行时采用最佳风速（微风），以防止仅食材外部干燥的现象。

杀菌功能

使用杀菌运行模式（85℃1小时），可杀灭O-157、诺罗病毒等细菌和病毒。

熟成时间和18种游离氨基酸的增加量

（本公司熟化箱0℃90%rh）

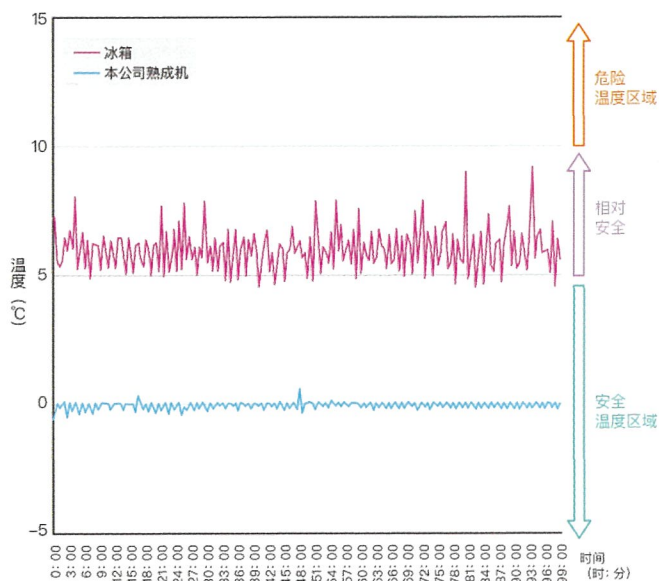


熟成前	
一般细菌数	300以下/g
乳酸菌数	100以下/g
E.coli	阴性/2.22g
霉菌数	阴性/0.1g

熟成期间无
微生物增生

熟成20天	
一般细菌数	300以下/g
乳酸菌数	100以下/g
E.coli	阴性/2.22g
霉菌数	阴性/0.1g

本公司熟成机和一般冰箱的温度比较



ESPEC CORP.

530-8550 大阪市北区天神桥3-5-6
TEL:06-6358-4741 Fax:06-6358-5500

有关商品
请咨询

ESPEC KURIYA LAB CORP.

540-0021 大阪市中央区大手通3-3-3 日法东本町大厦303
TEL:06-6766-4821 Fax:06-6766-4822