

TRY SOUND SYSTEM

食品業界の時代を変える!TRYサウンドシステム

音波とイオンの特殊な力で
食材の高品位な凍結・解凍、高品質な熟成、高鮮度の保持を実現。
食品ロス、高熱水費・人件費などの削減に役立ちます。

- TSS POINT 1
冷凍時間を短縮!
- TSS POINT 2
冷凍作業の効率アップ!
- TSS POINT 3
冷凍時の霜を防止!
- TSS POINT 4
解凍時の乾燥防止!
- TSS POINT 5
凍結後そのまま保管!
- TSS POINT 6
冷凍障害を減少!
- TSS POINT 7
食材の均一冷凍!
- TSS POINT 8
食材の酸化防止!



変わるの!

保存期間
UP!

旨味成分
UP!

えっ!こんなに



凍結 熟成 保持 解凍 音波とイオンの力で生鮮食材から惣菜まで、食品の質を向上する

TRY SERIES



〈製造元〉

TRY CELLS LTD.

株式会社TRYセル

〒457-0863 愛知県名古屋市南区豊 1-4-15
TEL:052-692-6550 FAX:052-692-6551

〈販売代理店〉

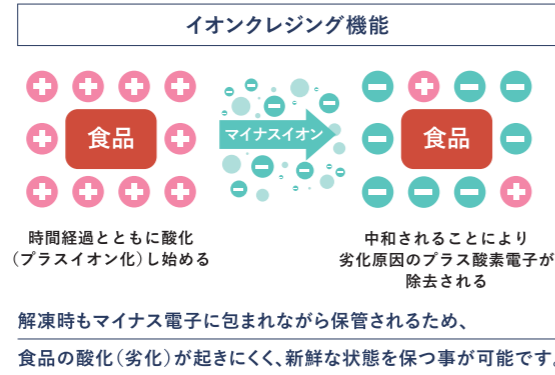
業界初!!

音とイオンを使って食品の高品質な凍結・解凍と長期的な鮮度保持を実現する

TRYサウンドシステム

庫内や食材を除菌する イオンクレンジング機能。

庫内にイオンを発生し、マイナスの酸素電子が充満した状態にすることで食品を新鮮な状態に保ちます。また、既に劣化した食品を劣化以前の状態に近づけることも可能です。

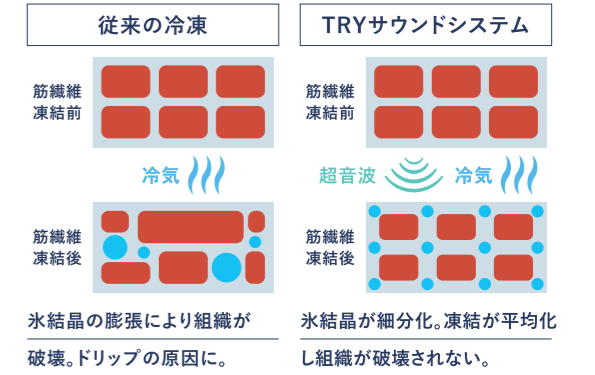


食品・飲食
業界の

未来が
変わる!

新鮮な状態を維持する 急速・均一冷凍。

音波の力で分子運動を起こし、食品全体を冷凍。氷結晶が細分化されることによって、凍結を平均化し、細胞組織の破壊を防ぎます。これによりドリップの流出を軽減、鮮度を保ったままの解凍を実現します。



高品質 冷凍・解凍

お肉、お魚はもちろん、
今まで困難だった
食品も冷凍可能に。

お肉やお魚などの生鮮食品の鮮度を失わずに急速凍結。また、従来の方式では困難だったパンやお弁当、ロールケーキなども鮮度・品質を落とすことなく冷凍できます。効率的な生産・販売が可能になることで食品ロスへの解決にも役立ちます。



お肉



鮮魚



パン



弁当



お寿司



お刺身



フライ



天ぷら



ロールケーキ



和菓子

安心・安全

電圧・電磁波不使用。
人体に無害なので
安心です。

特殊凍結・熟成を行う機械の主流が電圧や電磁波を使用しています。TSSでは特殊な周波数帯の「音」によるシステムを構築。安心安全にお使いいただけます。

鮮度保持

季節の野菜も鮮度を
保って保存できます。

季節や種類によって値段も高騰する野菜も新鮮なままでも保存が可能。普通冷蔵庫では18日間で腐敗する物も、同期間商品価値のある状態で保存できます。



高速熟成

通常ではありえない
熟成スピードを実現。

通常、長い年月をかけて作られるワインや生ハムなども音波とイオンの力でスピード熟成。これまでの概念を変える驚きの速さで商品化が可能です。

