

レビソニックイオンクレンジング

レビソニックイオンクレンジング(levisonic ion cleansing) = LICシステム

LICシステムはレビソニック機能とイオンクレンジング機能という二つの機能を使って食品を解凍鮮度保持させます。

【レビソニック機能とは】

負高電圧(6,000V)による、分子振動のことです。

冷蔵庫内に特定の負高電圧による微弱な振動エネルギーを発生させて、庫内の食品の水分子に振動エネルギーを与えて水分子の分子運動を励起することで、解凍状態を作ります。

水分子は、二つの水素原子と一つの酸素原子の結合で出来ていますが、この水素原子が別の水分子の酸素原子と弱い結合をもちます。この結合をクラスターと呼びますが、このクラスターのために水分子は質量の割には沸点が高かったり、固体から液体になるための液化エネルギーが異常に高くなります。

そしてこの結合が固有の振動を持っていて、電流を与えて共鳴させると振動はより強くなります。

この状態で庫内に冷気を送り込むことにより、氷点下以下でも凍らない、より効果的な解凍状態を作ることができます。

通常の解凍方法では、食品の表面から解凍していきませんが、この方法では表面が溶けない為振動エネルギーが内部まで浸透していき、分子運動を活動させた時点で食品全体を解凍させます。このように食品を解凍すると、食品内部での水分移動を抑えることができます。

このことにより、解凍時のドリップが少なく、また食品本来の旨味成分や味、食感を損なう事はありません。

レビソニック機能と通常解凍の差



新鮮な食材を ↓ LIC解凍保持に



新鮮な食材を ↓ 通常冷蔵庫に



長く品質を保護！！



【イオンクレンジング機能とは】

イオンを庫内に発生させることです。

庫内をマイナスの酸素電子が充満した状態にすることで庫内の食品を新鮮な状態に保つとともに、既に劣化した食品は劣化以前の状態により近づけます。

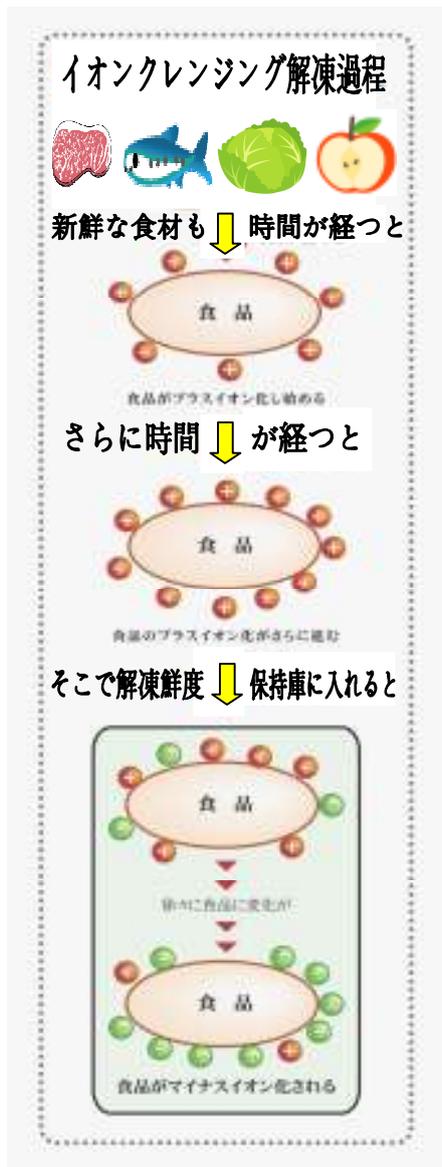
全ての食品は、空気に触れることにより時間とともに酸化(劣化)して行きます。

この酸化された食品(プラスの酸素電子に包まれた状態)にマイナスの酸素電子を与えると中和されて劣化の原因のプラスの酸素電子が除かれます。

つまりこの食品は、空気に触れる以前の酸化されていない状態に近づけるのです。

また、解凍された食品は、マイナス電子に包まれて解凍保管されているため、食品の酸化(劣化)が起こりにくくなり、常に新鮮な状態を保つことが出来る。そして、酸化によって肉の臭い特に獣臭や魚臭を無くすことが出来ます。

【LICシステムは】、この二つの機能を組み合わせることにより劣化の少ない、理想的な食品の解凍鮮度保持システムを可能にする新開発の技術を提供するものです。



効果

レビソニックイオンクレンジングは、庫内に付着している菌や、食材についた菌を
除菌します

処理前



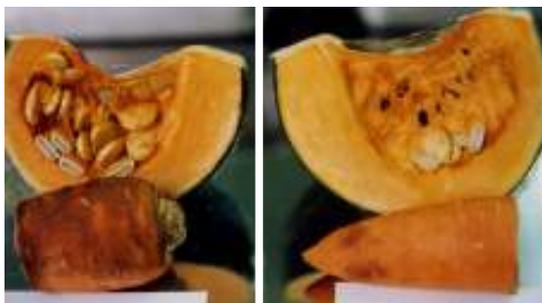
処理後



管理の難しいいろいろな食材もレビソニックイオンクレンジングを使うとドリップ量が最小限で解凍保存できます。



日頃から利用度の高いマグロ等、前日の夕方に冷凍ものをレビソニックイオンクレンジングに入れておけば、翌朝には解凍は完了。表面と芯の固さが同じなので包丁も入れやすくなります。また、盛り付け後もドリップが出ず、お客様の評判もあがります。



季節や種類によっては、野菜も大変高値の食材。ロス低減と多量仕入れで、コスト削減にレビソニックイオンクレンジングが大活躍します。

レビソニック

レビソニック



普通冷蔵庫では、18日間も入れておけば腐敗し、商品価値はゼロ。しかし、レビソニックイオンクレンジングで保存した場合、まだ十分に商品価値が見いだせる状態での保存が可能です。

レビソニック

レビソニック

冷蔵庫

コールドテーブル冷蔵庫タイプ



外寸: W1490 × D650 × H1950・単相100V・内装SUS

製品質量: 150kg

消費電力: 冷却時 335/390W(50/60Hz)

霜取時 459W

外寸: W1500 × D600 × H800・単相100V・内装SUS

製品質量: 85kg

消費電力: 冷却時 175/175W(50/60Hz)

霜取時 228/228W

12V使用:イオン発生部 9.0Kw DC8000V 0.06A

負高圧電気発生部 6.0Kw DC6000V 0.06A

LED表示部 0.02A × 3ヶ=0.06A

消費電力合計 5.04W