



A New Age of Freshness

DENBA⁺®

Freshness Preservation Device

DENBA⁺ Giữ Tươi



Bảo quản thực phẩm dưới 0°C mà không làm đóng băng, duy trì độ tươi của thực phẩm. Giảm đáng kể lượng hao hụt, giữ nguyên hương vị ban đầu bên trong thức ăn.

Hiệu Quả

- ◆ Duy trì trạng thái không đóng băng ngay cả dưới 0°C, cho phép tế bào tiếp tục sống, làm hương vị ngon hơn!
- ◆ Kìm hãm sự phát triển của vi khuẩn: Tỷ lệ phát triển của vi khuẩn bị giảm xuống 97% (1 phần 30)!
- ◆ Giữ thức ăn tươi sống bằng cách kích hoạt, làm sống động các tế bào thực phẩm.

*Nghiên cứu được thực hiện bởi Phòng thí nghiệm nghiên cứu thực phẩm Nhật Bản - JFRL.

Đạt được ngưỡng không đóng băng trong nhiệt độ thậm chí là -4°C. Vì vậy, thực phẩm ở trạng thái tươi mới nhất và được bảo quản trong thời gian dài.

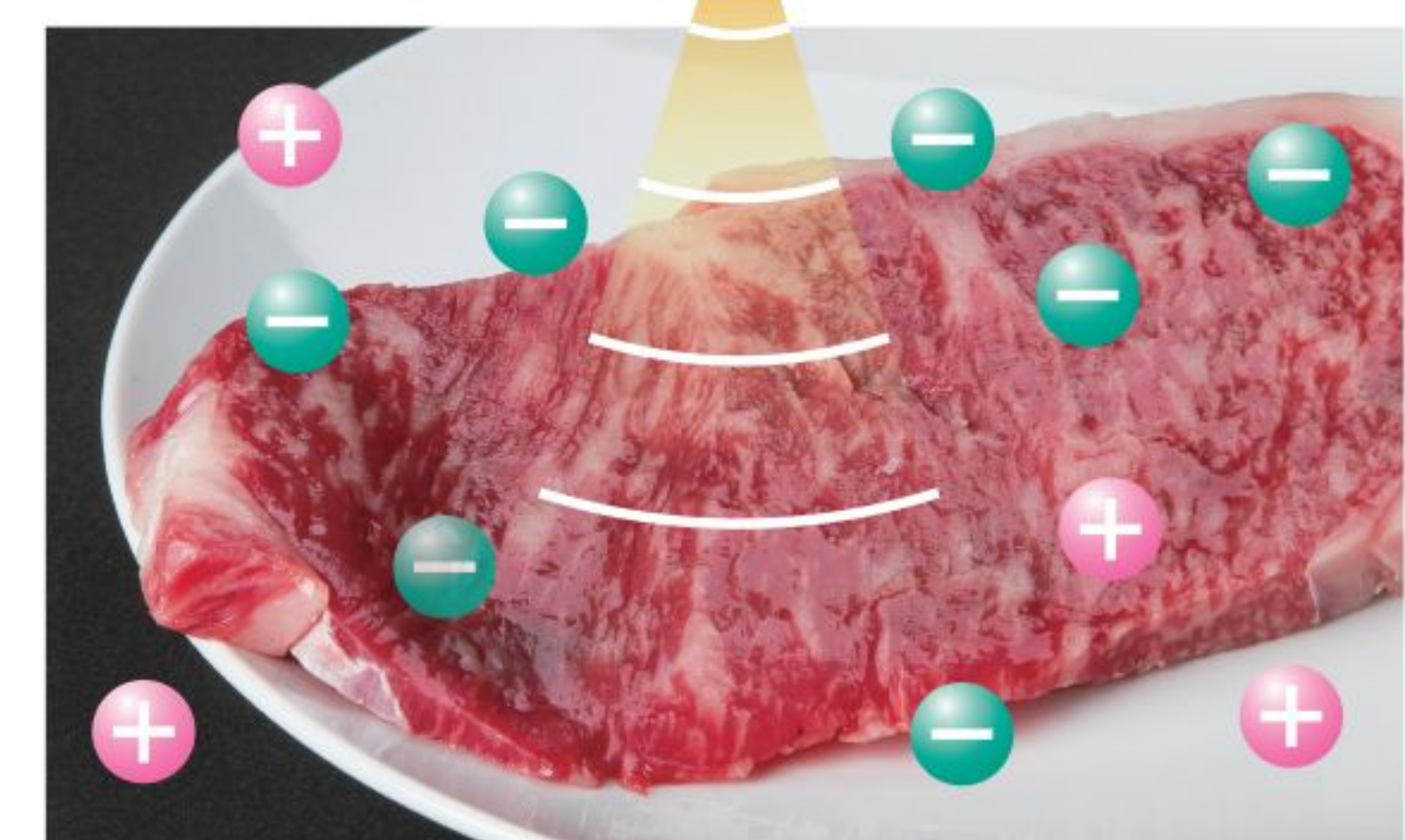
So sánh kết quả sau hai tuần

Bảo quản bình thường



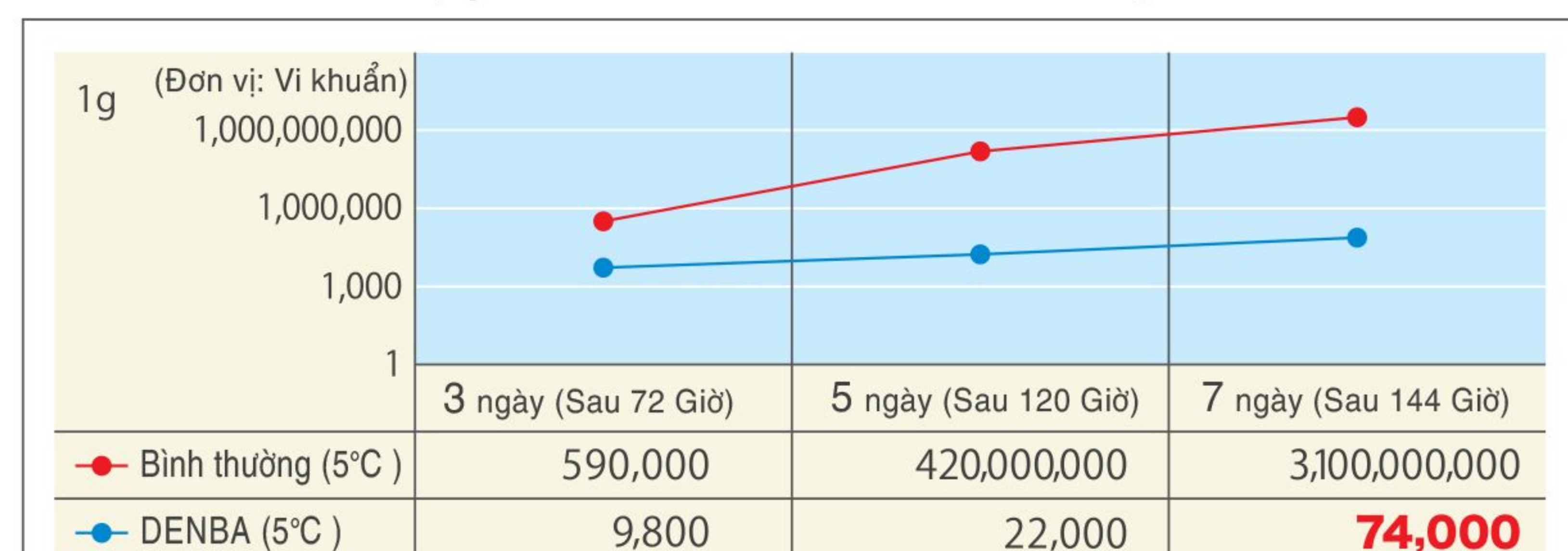
Màu sắc của thịt và mỡ đã thay đổi, có mùi hôi

DENBA Fresh



Màu sắc không thay đổi, miếng thịt vẫn giữ nguyên hương vị tươi ngon

Biểu đồ so sánh sự phát triển của vi khuẩn trên thịt bò



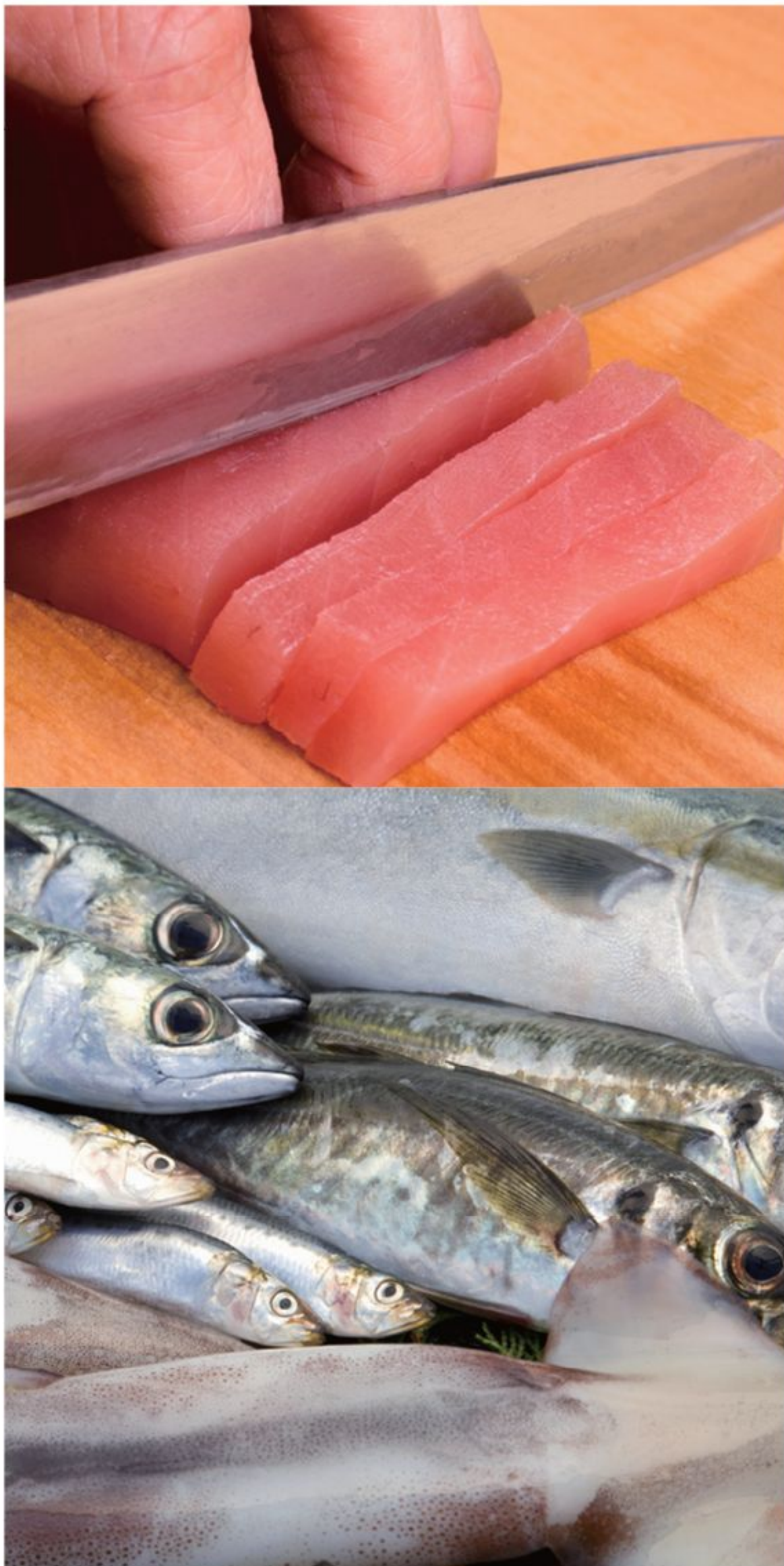
Thực hiện bởi Phòng thí nghiệm nghiên cứu thực phẩm Nhật Bản - JFRL.

Ý kiến của Khách Hàng

Rau quả được bảo quản tốt, tạo ra món ăn ngon

Trong chế biến và Ẩm Thực Nhật Bản, DENBA rất hữu dụng trong việc bảo quản rau quả theo mùa. Chúng giữ được hương vị tươi ngon với chất lượng tốt. Khách hàng của chúng tôi cũng nói rằng họ rất tin tưởng vào sản phẩm DENBA.

Chuyên gia Ẩm Thực Nhật Bản



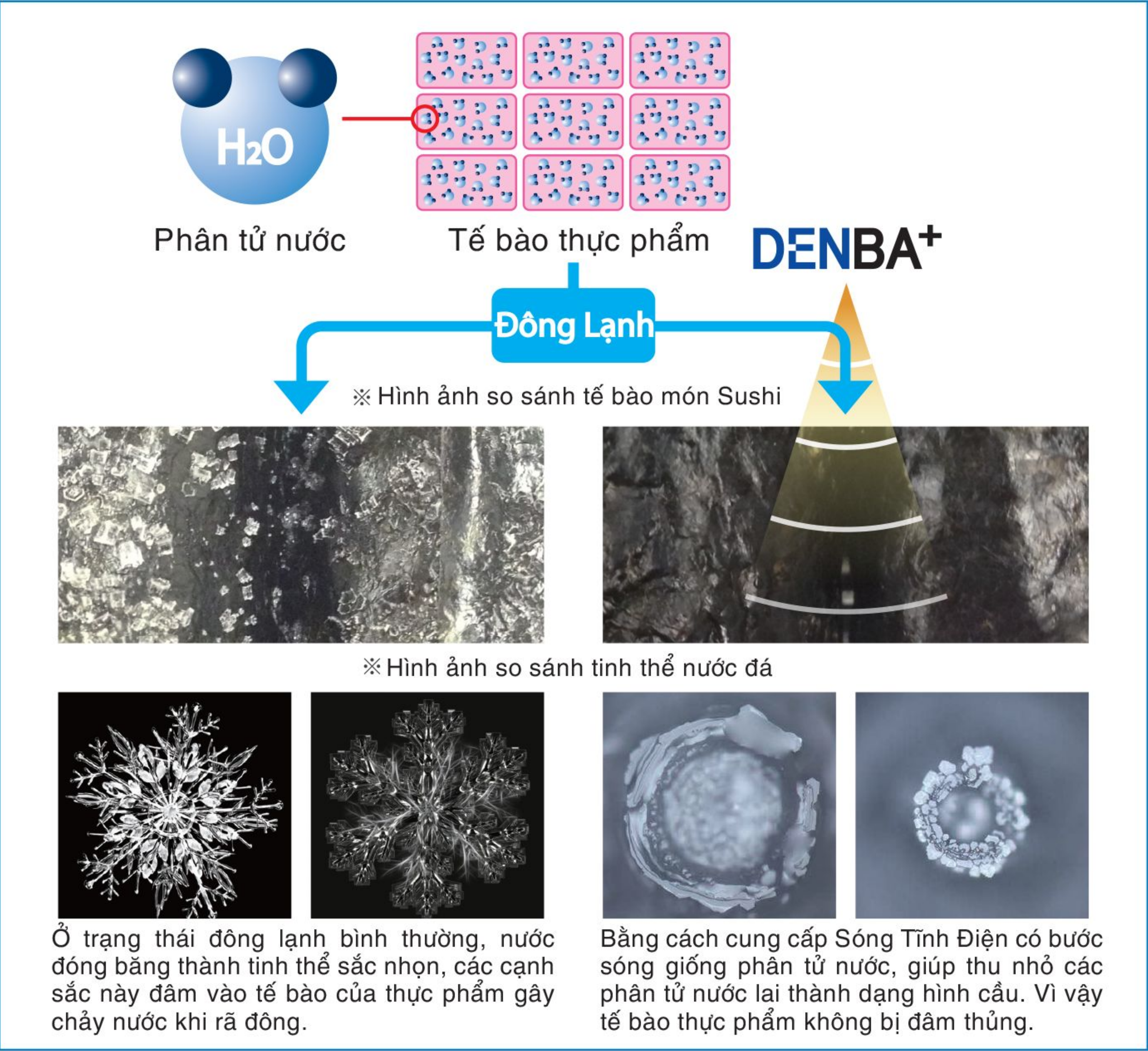
Đóng băng ở nhiệt độ -18°C đến -25°C nhưng vẫn không phá hủy các tế bào thực phẩm.

Hiệu Quả

- ◆ Hiệu quả tương đương với công nghệ làm lạnh nhanh
- ◆ Đông lạnh mà không phá hủy tế bào thực phẩm
- ◆ Tiết kiệm chi phí và giảm hiệu ứng nhà kính. *

* So sánh với kho lạnh nhanh (-60°C) mà không có DENBA

Duy trì chất lượng bằng cách đông lạnh thực phẩm mà không làm tổn hại tế bào. Sóng tĩnh điện giúp giảm áp lực sau rã đông để giữ chất lượng thực phẩm.



Ý kiến của Khách Hàng

Bánh ngọt và bánh gạo Nhật Bản ngon hơn nhờ DENBA

DENBA giúp giữ nguyên hương vị của đậu đỏ trong bánh ngọt. Điều này giúp chúng tôi nâng cao chất lượng của sản phẩm. Các món Smoothies của chúng tôi ngon hơn và trở nên nổi tiếng.

Chủ cửa bánh snack truyền thống Nhật Bản



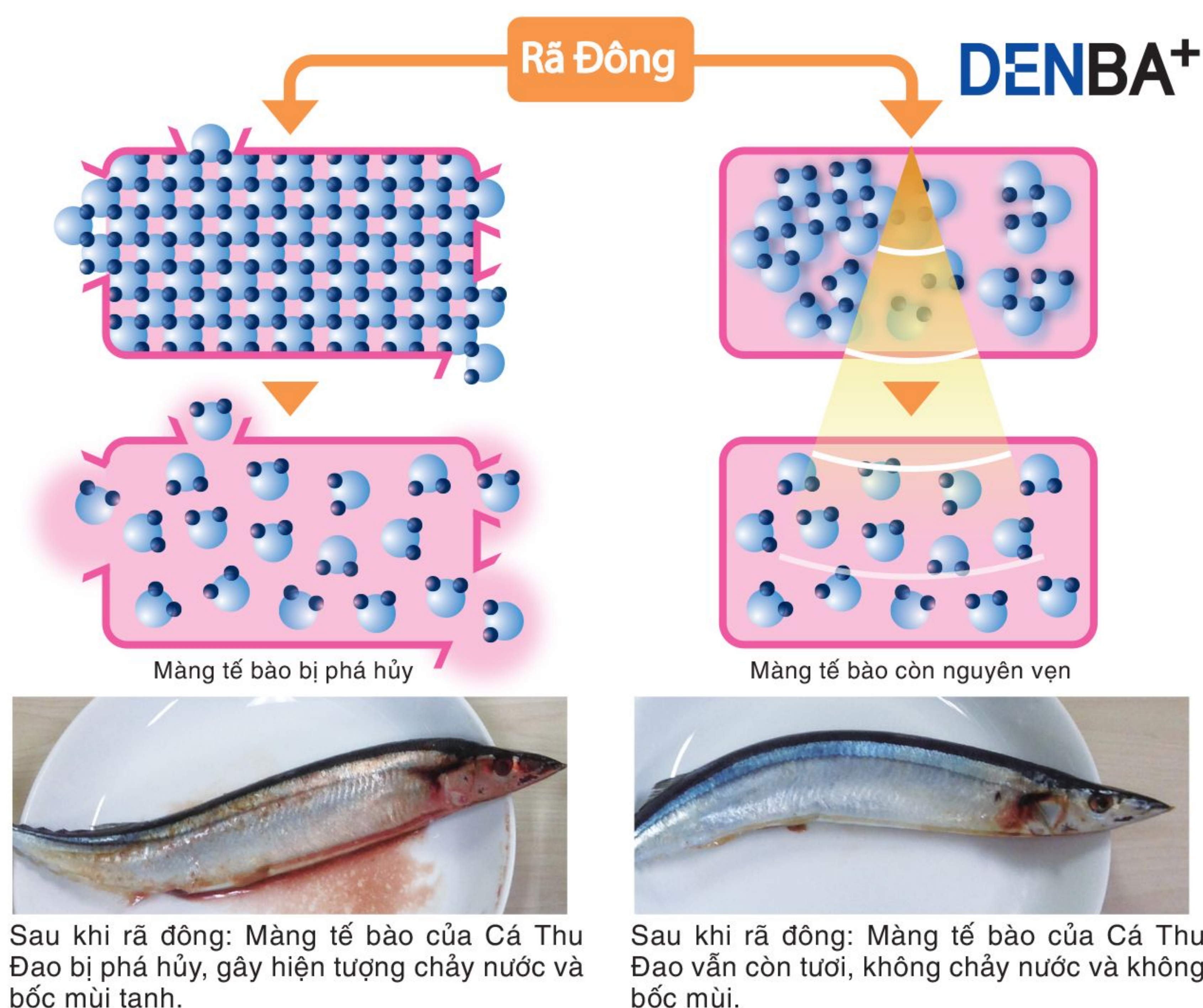
Giảm tới 95% tình trạng chảy nước, tỷ lệ hao hụt sản phẩm gần bằng không, làm tăng sự hài lòng của khách hàng.

Hiệu Quả

- ◆ Giảm đáng kể tình trạng chảy nước và hư hỏng của thực phẩm.
- ◆ Hao hụt mức độ thấp, tối ưu chi phí và giá bán.
- ◆ Rã đông đồng bộ từ trong ra ngoài.

Bằng cách cộng hưởng sóng tĩnh điện và phân tử nước, tình trạng rã đông xảy ra ngay cả khi nhiệt độ dưới 0°C.

DENBA sử dụng Bước Sóng Thấp để đồng bộ nhiệt độ từ bên trong ra mặt ngoài của thực phẩm. Giúp thực phẩm rã đông đồng đều.



Ý kiến của Khách Hàng

Đạt được lợi nhuận nhiều hơn nhờ giảm hao hụt (do chảy nước)

Khi sử dụng DENBA để rã đông, tình trạng chảy nước không xảy ra, điều này thật là tuyệt vời. Chúng tôi có thể rã đông đồng thời thực phẩm từ trong ra ngoài mà không phải thay đổi dây chuyền sản xuất nhưng vẫn có thể đạt được chất lượng tốt hơn. Sản phẩm không chảy nước nên vẫn giữ nguyên trọng lượng, không hao hụt. Chất lượng và hương vị vẫn giữ nguyên.

Trưởng Bộ Phận dây chuyền chế biến thịt



Industry's
first!

DENBA⁺

Hệ Thống Giữ Tươi Thực Phẩm

Thích hợp cho nhiều hình thức bảo quản từ quy mô gia đình tới doanh nghiệp

DENBA FRESH (Kho đông lạnh, Tủ lạnh)



Có thể gắn vào các thiết bị bảo quản sẵn có.
Giảm thiểu chi phí đầu tư.

Thiết bị	Type DENBA-08
Kích thước	Ngang 175mm x Sâu 285mm x Cao 105mm
Điện đầu vào	AC220Volt Single-phase 50/60Hz
Điện năng tiêu thụ	3.3W
Trọng lượng	4.0 Kg

Tấm phát



Phát ra sóng tĩnh điện vào không gian,
không cần phải điều chỉnh thêm sau khi lắp đặt.



Thiết bị	Type DP-10
Kích thước	Dài 430mm x Rộng 230mm x Cao 15mm
Số tấm phát	3 tấm



Chuỗi Cung Ứng DENBA Toàn Cầu

3WAY

3 trong 1: Giữ tươi - Đông lạnh - Rã đông.
Giảm hao hụt thực phẩm đáng kể

Đơn Giản

Được cài đặt dễ dàng trên mọi thiết bị
tùy theo nhu cầu của khách hàng

Độc Nhất

Thiết bị phát sóng tĩnh điện đầu tiên
không cần điện cực, cung cấp năng
lượng, giúp giữ tươi Tế Bào Thực Phẩm

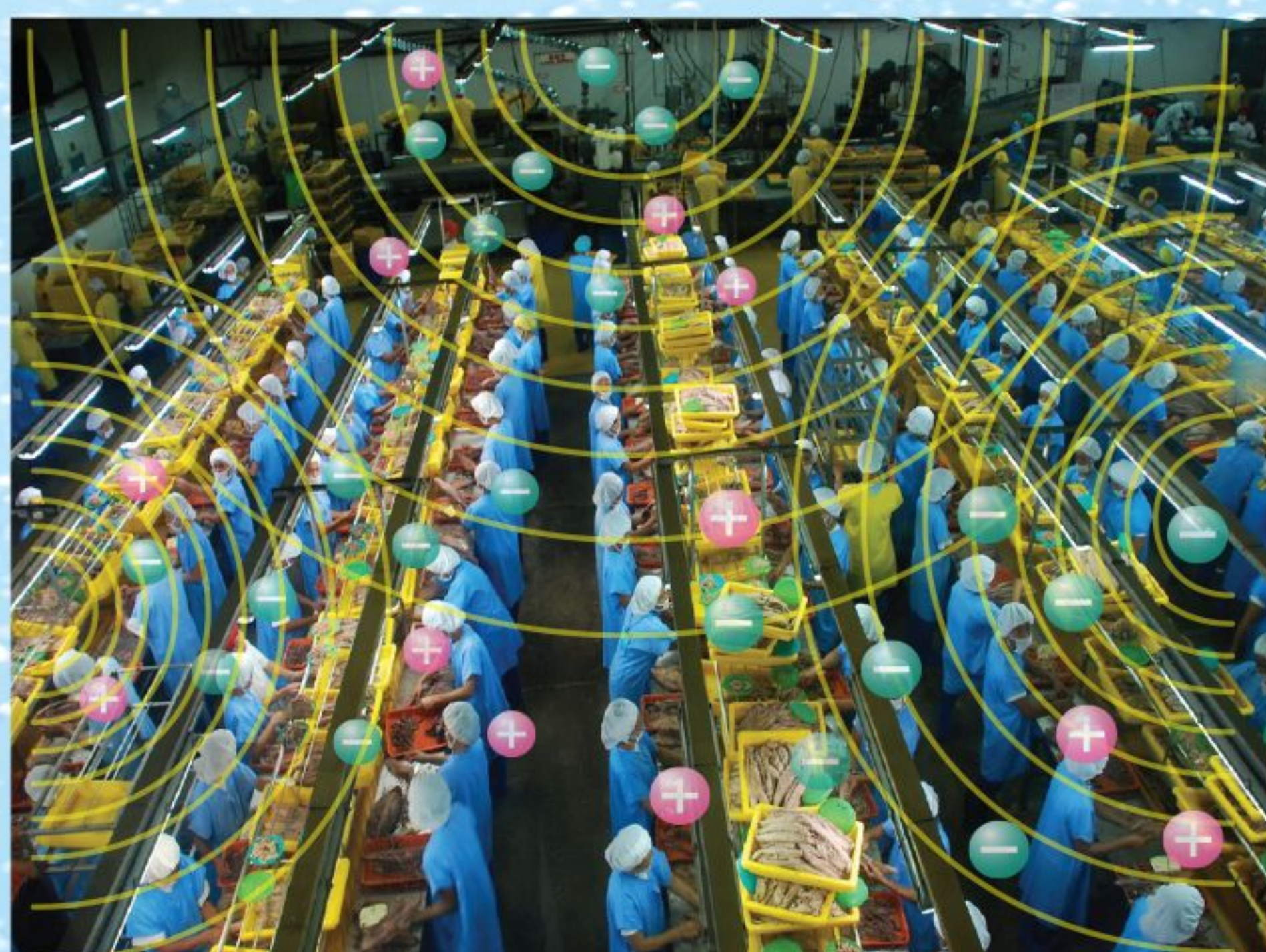
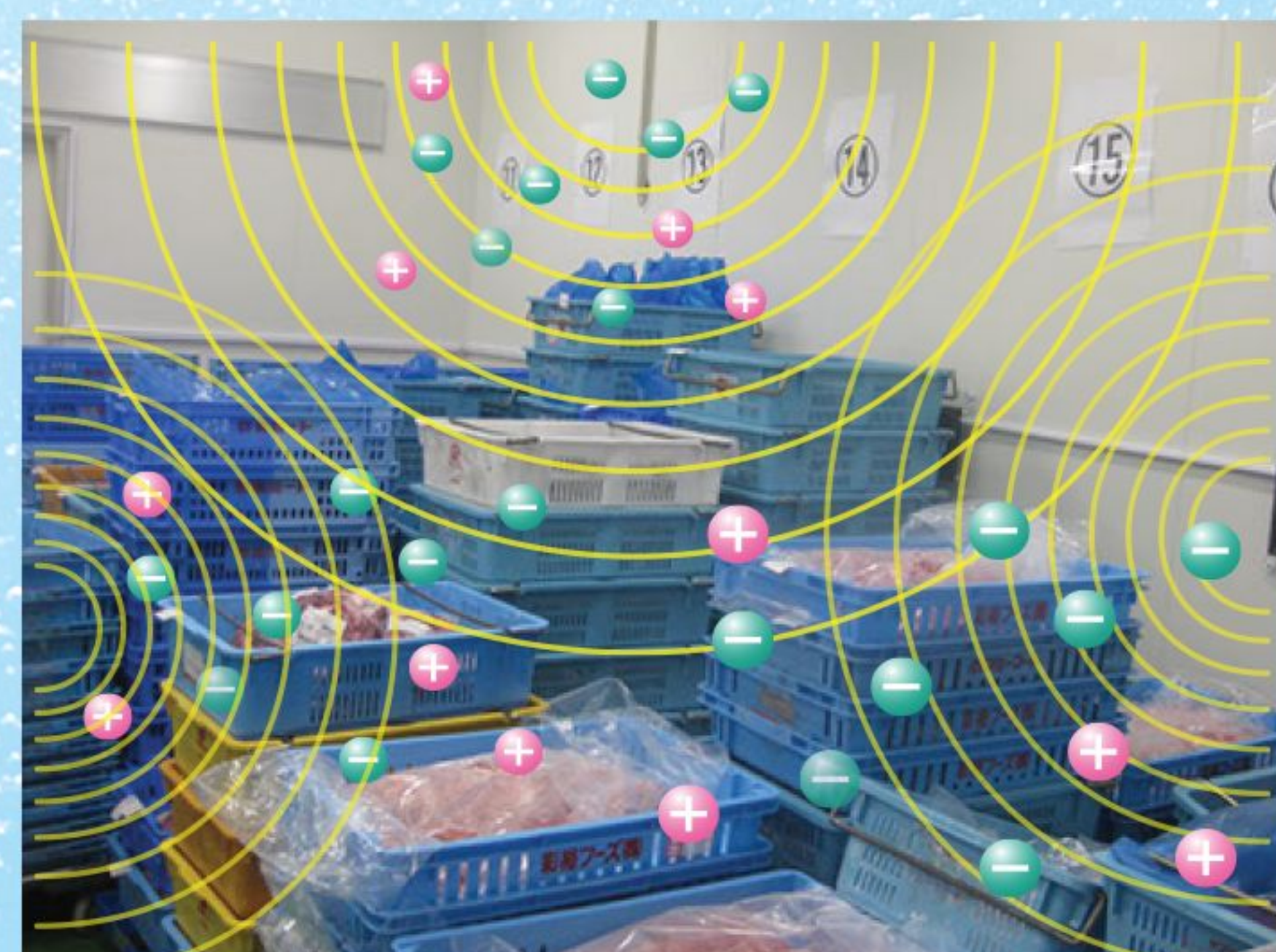
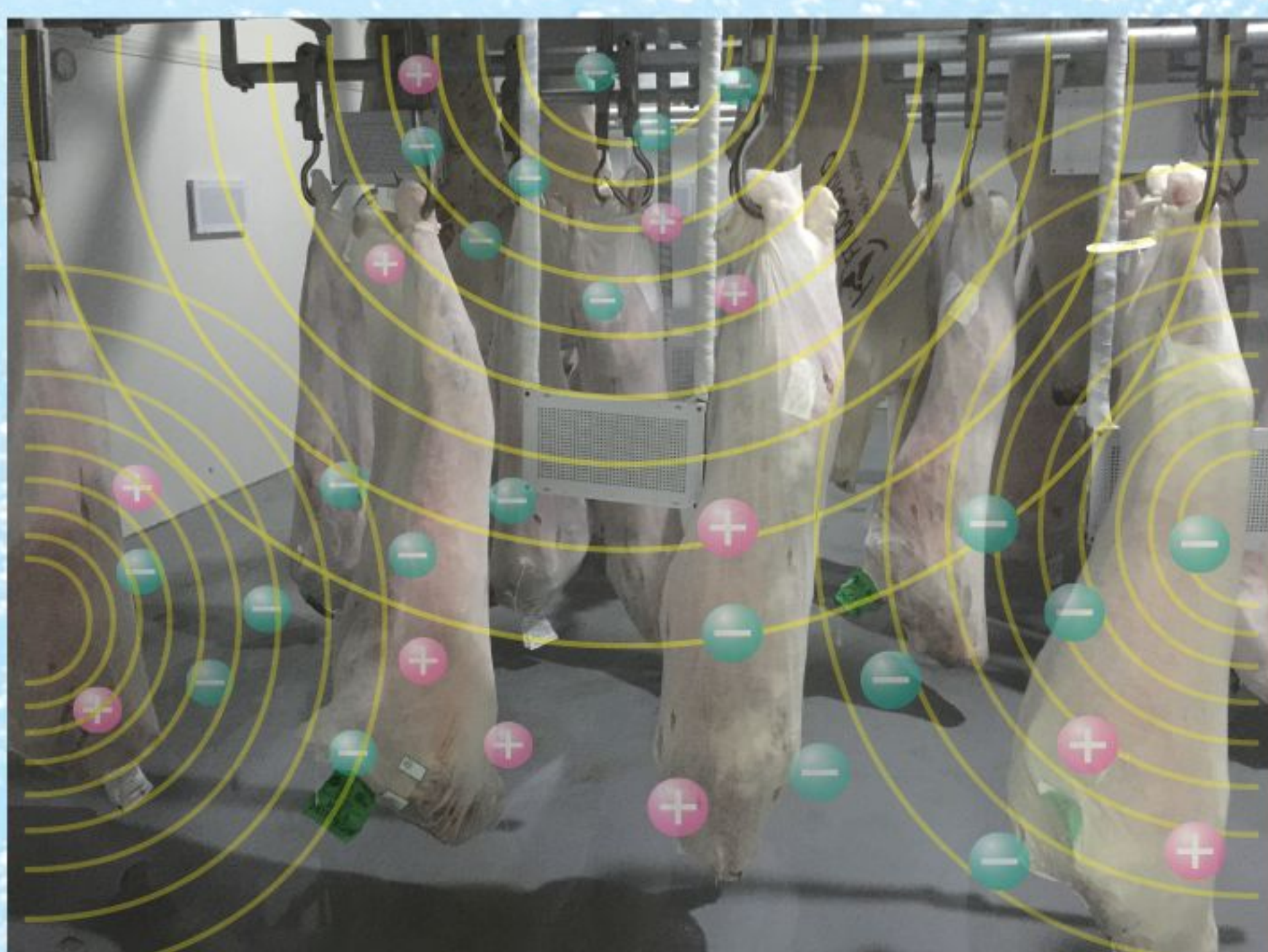
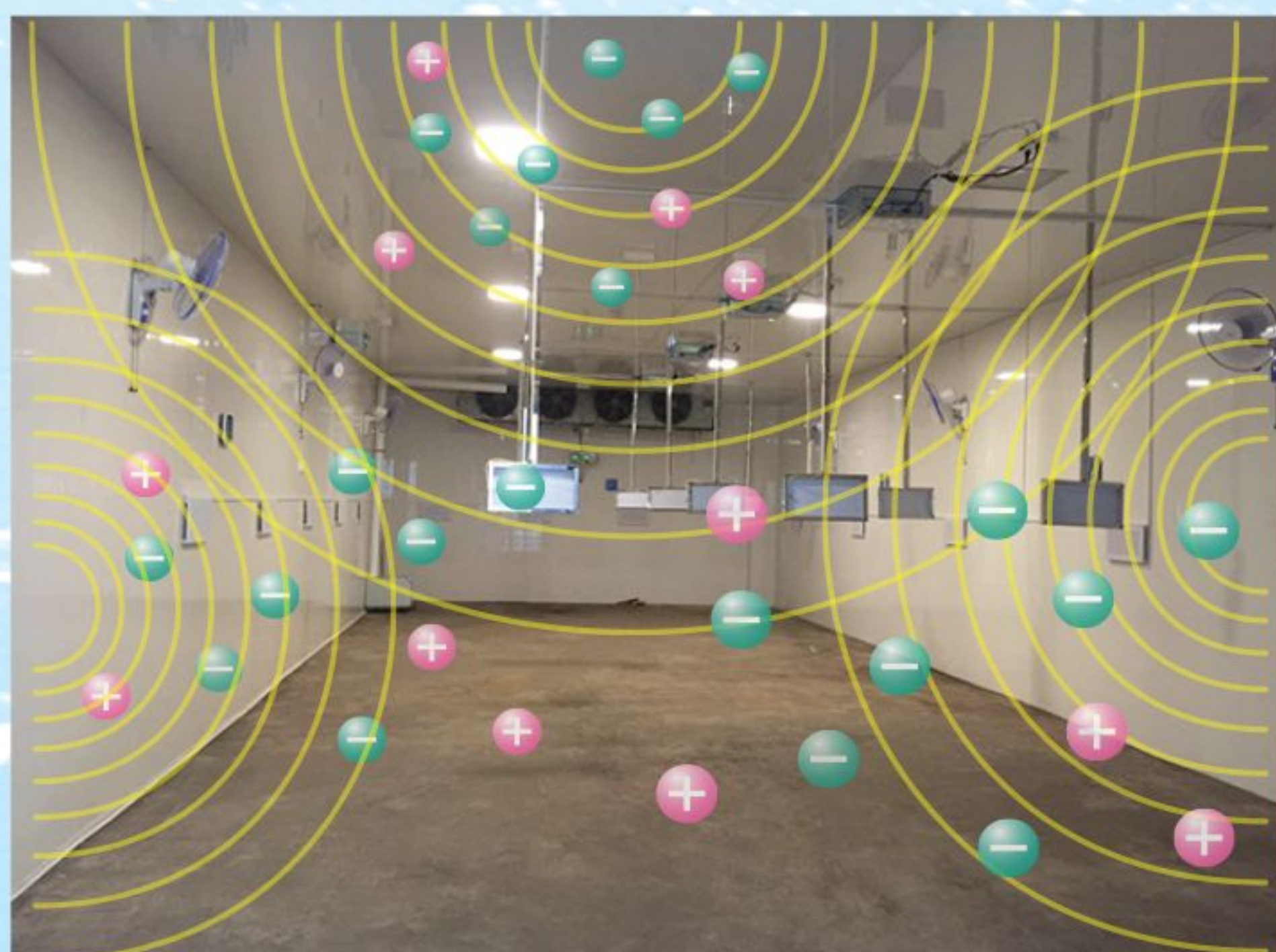
Kinh Tế

Tạo giá trị lợi ích tối đa cho khách
hàng với khoản đầu tư tối thiểu

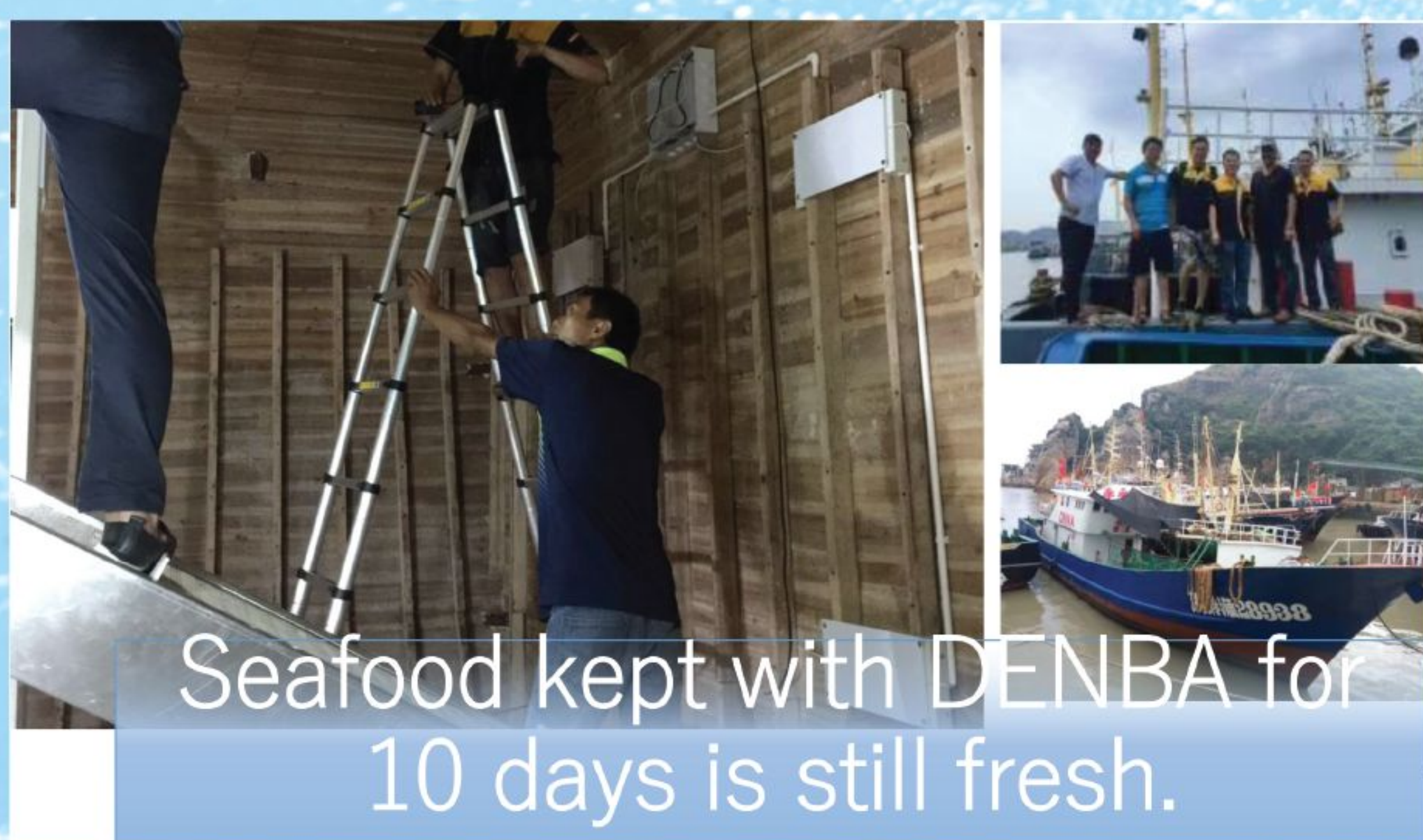
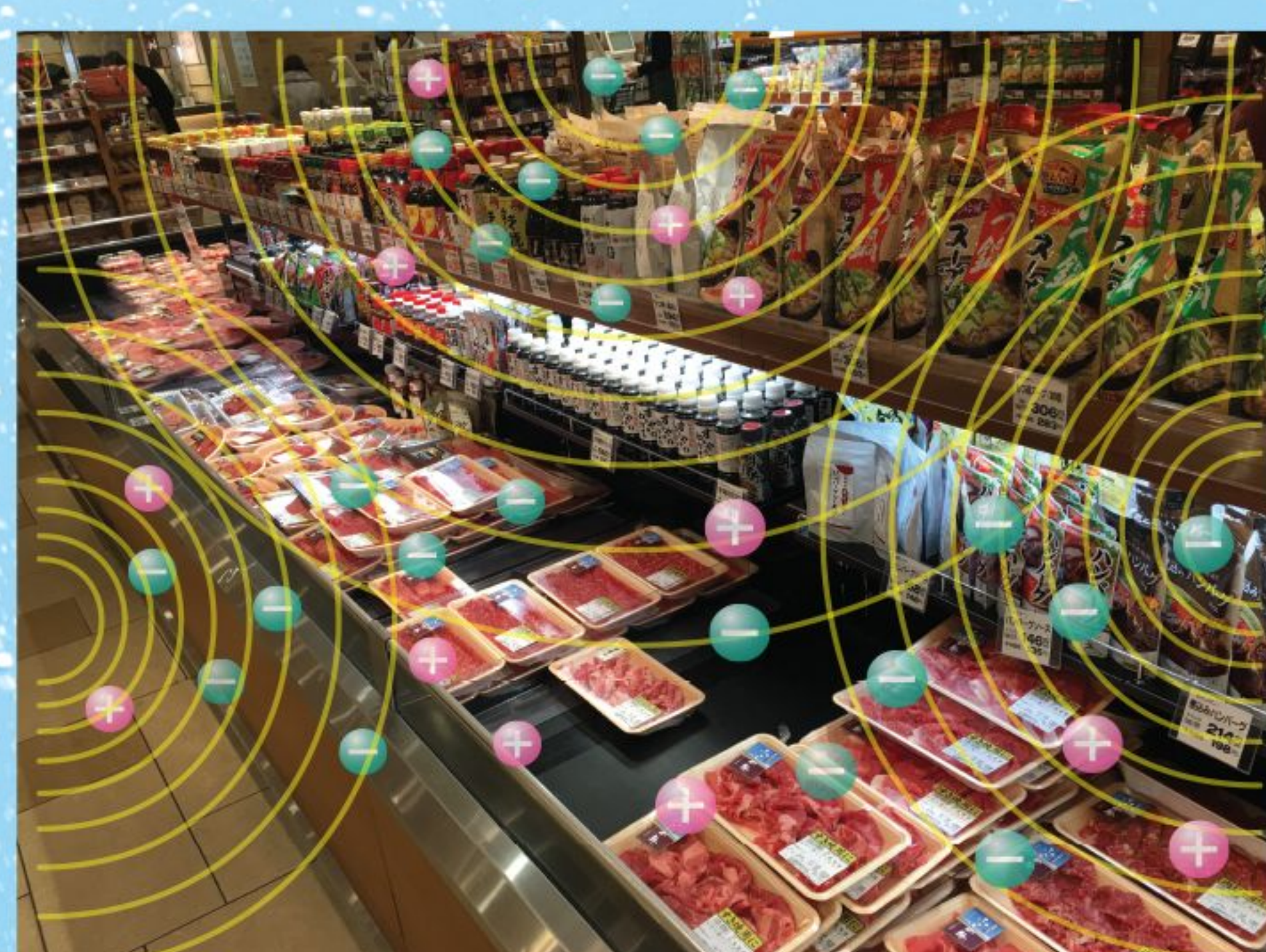
Toàn Cầu

Mạng lưới DENBA World sẵn sàng hỗ
trợ - kết nối khách hàng khắp thế giới

DENBA⁺



DENBA⁺



Seafood kept with DENBA for
10 days is still fresh.



DENBA VIETNAM Co., Ltd.

Tòa nhà Saigon Tower
29 Lê Duẩn, Quận 1, Thành Phố Hồ Chí Minh
TEL: (+84) 090 692 1688 - (+1) 682 331 4926 (International)
<http://www.denba.vn>



Đại lý phân phối: