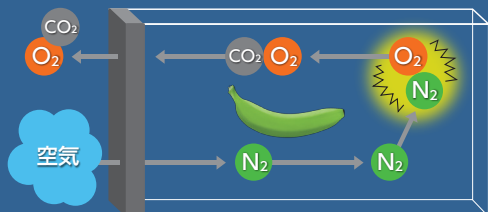


DAIKIN Active CA

Active CA 技術が
コンテナの鮮度保持輸送を変えます

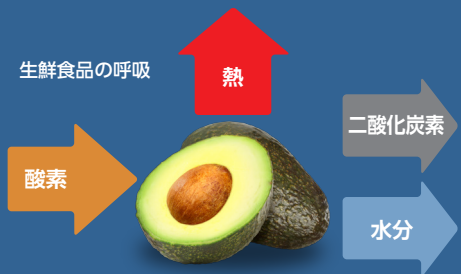
カーゴ自体の呼吸量に依存するPassive型と違い、Daikin Active CAは外気から窒素ガスを生成し、コンテナ内に充填することで酸素濃度と二酸化炭素濃度を最適にコントロールし、カーゴの鮮度を維持できる庫内環境を提供します。

コンテナ内に窒素を充填させることにより
庫内の酸素濃度を調整します



CA (Controlled Atmosphere) とは？

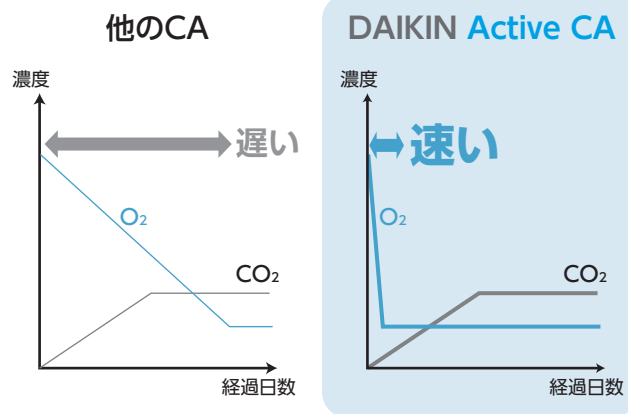
青果物は呼吸により熟成が促進され、鮮度が低下します。



ダイキンは独自の空気組成制御技術で庫内を最適な環境に保ちます

さまざまなカーゴを、より新鮮に。
空気組成制御技術で鮮度を保ちます。

庫内の酸素濃度を5%にまですばやく低減



幅広いカーゴの種類に対応

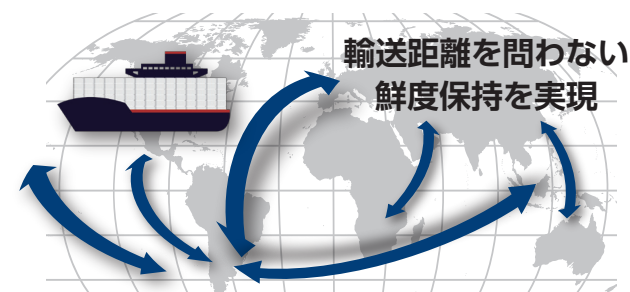
DAIKIN Active CAなら、呼吸量の少ない
葉物野菜から呼吸量の多いアボカドや
バナナまで、幅広い種類のカーゴを
収穫時の鮮度を維持したまま
輸送できます。



新鮮なまま荷卸地まで。
鮮度保持の常識が変わります。

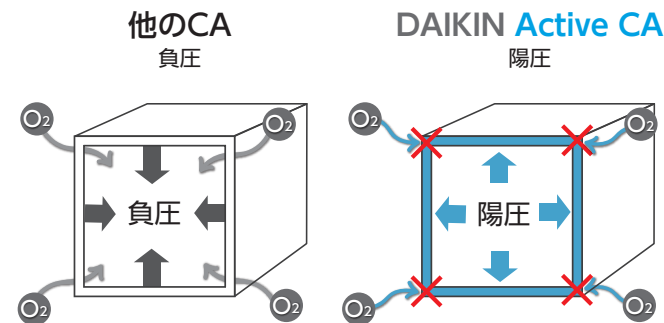
湿度を保持

- 湿度を保持することにより品質を維持します。
- 到着地での目減りを抑制します。



陽圧式による高い気密性

- 陽圧状態を維持して外気の浸入を防止します。
- 最適なCA環境維持と確実な温度コントロールを行います。



庫外に左右されない庫内環境を提供します。

DAIKIN Active CAで 新鮮なものを新鮮なままで



ZESTIA シリーズ



LXE シリーズ

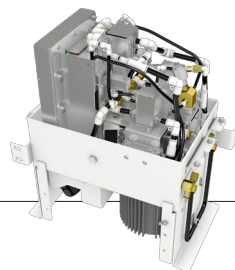
センサーボックス

- O₂センサー
- CO₂センサー



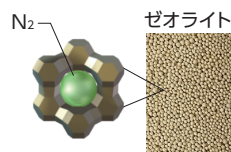
エアポンプキット

- エアポンプ
- エアポンプモーター
- コントロールバルブ
- 吸着筒
- プリント基板



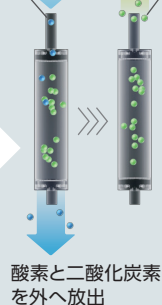
吸着筒

加圧されるとゼオライトは窒素ガスを吸着し、酸素と二酸化炭素が放出されます

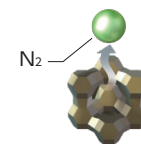


外気 コンテナへ窒素を供給

酸素 窒素



減圧されると窒素ガスはゼオライトから脱着され、コンテナ内に充填されます



ダイキン工業株式会社 低温事業本部

本社 〒530-8323 大阪市北区中崎西二丁目4番12号 梅田センタービル
東京支社 〒108-0075 東京都港区港南二丁目18番1号 JR品川イーストビル

<http://www.daikinreefer.com>