

プレハブ冷蔵庫

フレキ **FRK** 富士冷熱機器株式会社

経験と技術でまごころサービス!



青果物用プレハブ	鮮魚用プレハブ	精肉用プレハブ	乳製品プレハブ
いちご用プレハブ	葉物用プレハブ	生花用プレハブ	きのこ用プレハブ

冷蔵する入庫品によってプレハブの選び方も温度の幅も、風の強さも、照明の種類もそして貯蔵期間などによっても、考え方を充分検討する必要があります。当社は県内400台以上の実績と、30年以上の生産者の方々とのお付き合いからさまざまな貯蔵のありかたを学びました。温度を下げるのは当たり前ですが入庫品にベストな管理の仕方や効率の良い作業性などを提案させていただいております。



☆プレハブ冷蔵庫・冷凍庫オプション



スライド式ドア (横引き) スイング扉 (高温用) 布製ダクト (やさしい冷風を送ります) LED照明

他、いろいろあります。(資料請求ください)

- 断熱パネルの厚み(目安温度です)
40mm~42mm:庫内温度2℃以上
飲料・野菜・乳加工・加工肉・米・塩干・惣菜・青果など
50mm:庫内温度-3℃~+15℃以上
精肉・鮮魚・高級ハム+上記商品
75mm~80mm:庫内温度-5℃~-18℃
高級魚・チルド商品・冷凍野菜・冷凍加工肉
100mm~125mm:庫内温度-20℃~-25℃
冷凍食品・冷凍魚・冷凍加工肉・冷凍麺・アイス
- 検討すべきオプション
 1. 架台(木製かプラスチックか)据え付け場所条件にて
 2. 庫内床に排水の要・不要(重要です)
 3. スノコ材質(木製かプラスチックか(重要です))
 4. 入出庫口の形(ドアか引き戸か)
 5. 省エネ用ノレン取り付け(ビニール製)
 6. 幼児用ストップ金具

プレハブ冷蔵庫・冷凍庫は永年使用するものです。ご自分の希望の使いやすいものを検討しましょう。価格のみで決めるのは後悔のもとになります。

※様々な資料を準備しました、ご希望の方にお送りします。

価格について

当社はHPでの価格表示をいたしません。それは、1台1台がご使用者による設計で作られるものだからです。

ご安心ください!コストダウンも当社の仕事です。

お問い合わせは

地区担当 栗原

経験と技術でまごころサービス!

フレキ FRK 富士冷熱機器株式会社

〒963-0111 福島県郡山安積町字上屋敷45-1

TEL 024-946-2200 FAX 024-945-9955

「誠意」「創意」「熱意」

<http://www.fureki.net/>

024-946-2200