

EQUIPAMIENTO JAPONÉS INNOVADOR DE REFRIGERACION

CONSERVACION DE ALIMENTOS



Empresa	HYOKAN SUPPLY
Producto	Neveras industriales y cámaras frigoríficas
Tecnología	Generación de un campo eléctrico de alto voltaje y baja intensidad que evita que las moléculas de agua de alimentos, flores, etc. congelen a -3°C. Permite la conservación en fresco durante varios meses
Valor diferencial	ALARGA UNA MEDIA DE 15 DIAS LAS CONDICIONES DE CONSERVACION de alimentos de origen animal (pescado, carne), vegetal (fruta, verdura) y flores, respecto de las soluciones convencionales
Instalaciones	~ 1.000



Neveras de restaurantes



Vitrinas en floristerías

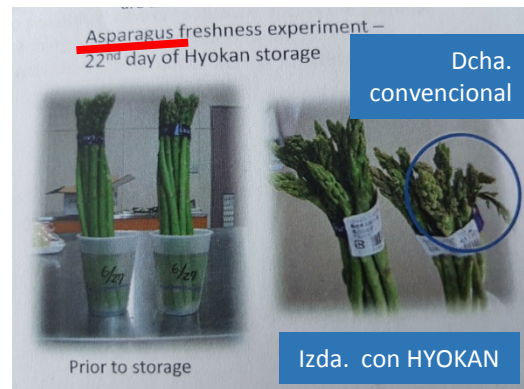


Cámaras frigoríficas

CARACTERISTICAS

- **Aplicación en neveras industriales y cámaras. No las fabrica sino que las adapta** con su solución técnica
- Se genera en el interior un **campo eléctrico de alto voltaje** (entre 3,5 y 7 kV) **y baja intensidad** (25 mA) que ocasiona un fenómeno de **vibración de las moléculas de agua** de los alimentos **que evita que se congelen** aunque se opere **por debajo de 0°C**
- **La corriente se aplica a las baldas** donde se apoyan los alimentos, sin contacto directo con los alimentos
- **Seguridad garantizada**, tanto para alimentos como para las personas
- **El consumo eléctrico es un 10 % mayor** que el del equipo convencional
- **7 patentes** específicas para diferentes alimentos
- **Gran conocimiento** en la gestión de múltiples alimentos (más de 1.000 caracterizados)

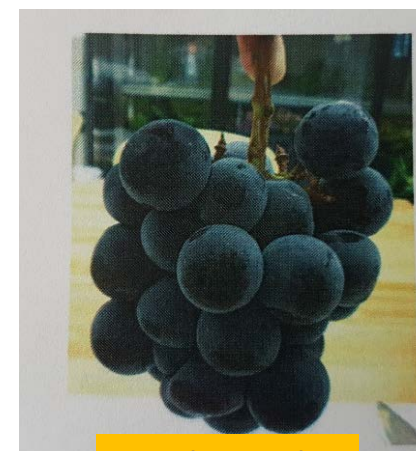
Frutas y verduras



Después de 3 semanas



Después de 37 días



Después de 44 días



Después de 60 días



Espinacas, 40 días después

Pescados



Atún yellowfin después de 11 días



Atún yellowfin cultivado después de 8 días



Chicharros después de 8 días

La frescura del pescado dura 1 día. Con HYOKAN 14 días.

Sus **restaurantes clientes** tienen un **ahorro** medio de **80 €/día**

Vacuno



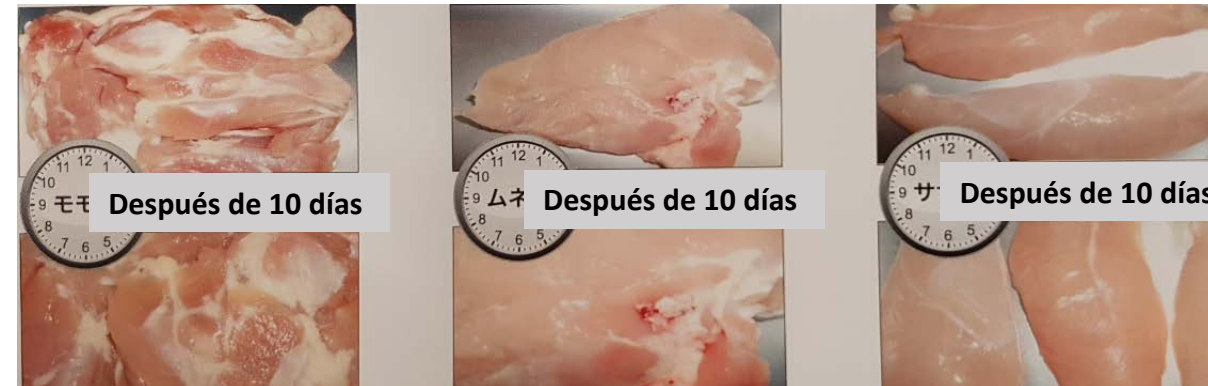
Después de 1 mes, mantiene su color natural

Test de hongos después de 90 días en HYOKAN

	Al comienzo	Después de 3 días	Después de 7 días
Recuento bacterias coliformes	Negativo	Negativo	Negativo
Recuento en placa standard	3 M ó menos/g	3 M ó menos/g	3 M ó menos/g

Agencia de Inspección: Hokkaido Tokachi Area - Regional Food Processing Technology Center

Pollo



PRODUCTO	TIEMPO DE CONSERVACION
----------	------------------------

Fresa	10 - 20 días
Carne pollo	10 - 20 días
Sardina	15 días
Espinaca	14 - 30 días
Piña madura	10 - 30 días
Chicharro	20 días
Carne cerdo	25 días
Espárrago	20 - 30 días
Rábanos	30 días
Rosa	1 mes

PRODUCTO	TIEMPO DE CONSERVACION
----------	------------------------

Lechuga	1 mes
Uva	30 - 50 días
Seta pie de terciopelo	40 días
Crisantemo	1 - 2 meses
Arroz	Más de un mes
Carne vacuno	20 - 90 días
Melocotón	3 meses
Cebolla	6 meses
Patata	6 meses
Manzana	12 meses

* Son valores de referencia, no una garantía

FORMATOS

Frigoríficos compactos



The interior of the unit is cooled by cooling the walls, and the lack of air circulation prevents items from drying out. Humidity: More than 90%

Para restauración y colectividades

Cámaras frigoríficas

Shelf system



Platform system



Pallet rack system



Para almacenaje / distribución

SAIOLAN



El proyecto ORHI ha sido cofinanciado al 65% por el Fondo Europeo de Desarrollo Regional (FEDER) a través del Programa Interreg V-A España-Francia-Andorra (POCTEFA 2014-2020). El objetivo del POCTEFA es reforzar la integración económica y social de la zona fronteriza España-Francia-Andorra. Su ayuda se concentra en el desarrollo de actividades económicas, sociales y medioambientales transfronterizas a través de estrategias conjuntas a favor del desarrollo territorial sostenible.

El presente informe ha sido elaborado por el equipo de SAIOLAN, líder del **proyecto europeo ORHI** (www.orhi-poctefa.eu), como resultado del viaje realizado durante el mes de mayo de 2019 con el fin de identificar empresas con soluciones innovadoras orientadas a favorecer la evolución del sector agroalimentario hacia la Economía Circular.

Datos de contacto para más información:

Alfonso Pardo

apardo@saiolan.com

672.203.669

Iratxe Acha

iacha@saiolan.com

670.547.024

www.orhi-poctefa.eu

 **orhipoctefa**