

**XEN** BRAND

Cool Tech  
**X-Charge unit**



# 식품보존의 상식을 넘어선, 새로운 냉동방법

X-Charge unit은 냉동전과 다름없는 맛을 유지하는[냉동전처리장치]입니다. 식품에 가장 많이 함유되어있는 물의 온도를 컨트롤 함으로써, 품질저하의 큰 원인이되는 얼음결정을 키우지않는 냉동보존방법을 실현시켰습니다.



## X-Charge unit을 이용한 냉동의 장점

### 1 그 맛 그대로

드립이 발생하지 않음. 맛, 색, 향, 식감 모든것이 냉동전 상태를 유지함.



### 2 간단한 가공

얼음결정이 작아서 냉동상태로 얇게 썰거나 식재료가 뭉치지 않아 냉동상태에서의 소분이 용이함



### 3 간단한 사용방법

어떤 식품에도 사용가능. 모양이 망가지기 쉽거나 크기가 커도 그대로 장치에 넣기만하면 됨. 해동도 자연해동으로 간단하게 가능함.



### 4 에너지절약

소비전력이 큰 급속냉동이 필요 없으므로 유지관리비 절감.



## X-Charge unit의 진가 특허출원중

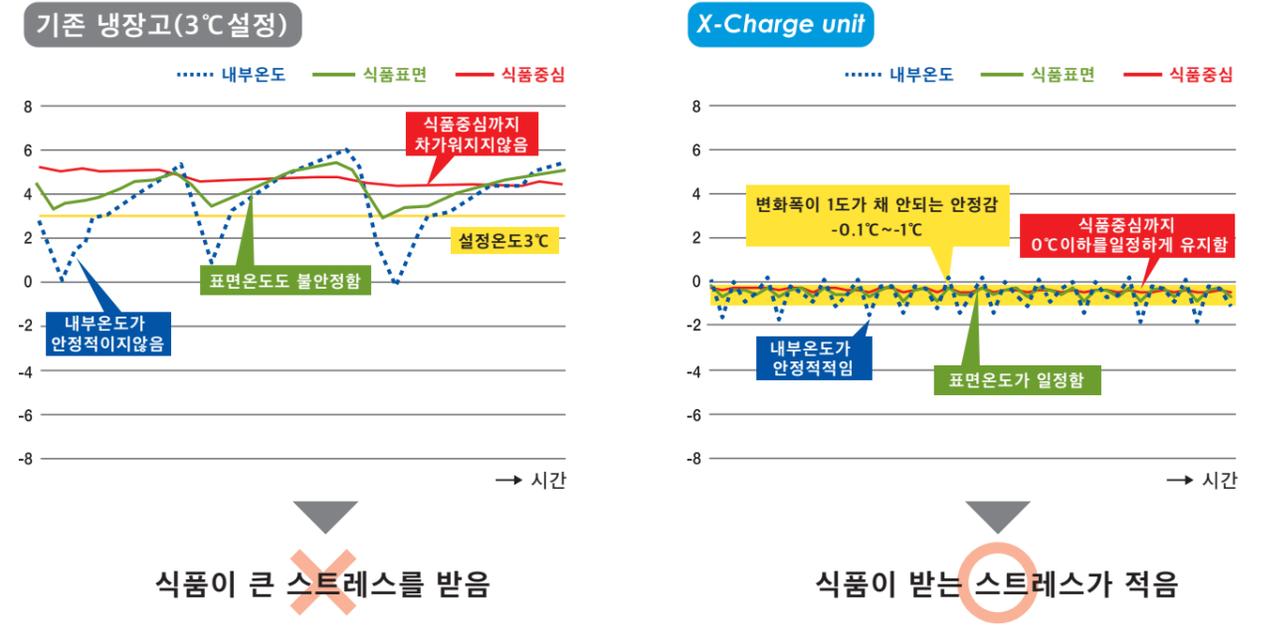
불가능하다고 여겨졌던 식품의 균일 냉각이 경이로운 온도컨트롤로 가능해졌습니다.

X-Charge unit은 식품의 매력을 최대한 이끌어내주는 장치입니다. 열교환으로 식품온도를 표면부터 중심까지 균일하게 -0.1℃~-1℃로 유지합니다. 이 온도대를 유지하게된 식품은 물의 움직임이 안정되어 본연의 맛과 신선도를 유지하게됩니다.

**온도 유지 = 수분 유지 = 품질 유지**

X-Charge unit은 식품의 신선도유지에 특화된 냉장 또는 해동(승온)으로도 사용하실 수 있습니다.

## 기존 냉장고와 X-Charge unit의 온도변화그래프 비교



## X-Charge unit의 특징

- 모든 온도의 식품에 대응**  
 따뜻한 식품부터 냉동식품까지 어떤식품의 온도라도 -0.1℃~-1℃로 변화시킴
- 안심 안전**  
 식품중심까지 0℃이하로 변화하기 때문에 거의 모든 균이 휴면상태가 됨
- 품질 유지**  
 식품온도를 표면부터 중심까지 균일하게 유지하기때문에 물의 움직임이 안정되어 신선도를 유지함
- 얼음결정 없음**  
 0℃이하이면서도 식품의 품질노화원인이 되는 얼음결정이 생기지 않음