

# 温度をキープ、おいしさもキープ

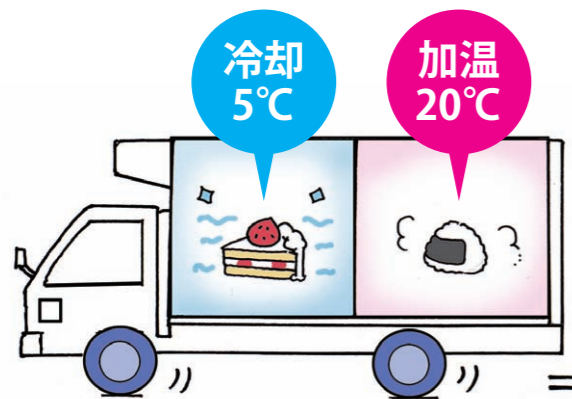
商品や気温に合わせて、配送トラック内の温度を管理。  
鮮度と品質をキープしたまま輸送します。

たとえば、コンビニで売られているおにぎりやデザート。  
これらを同時に店舗へ配送するために、  
三菱重工グループの先進技術が活躍していることをご存じですか？  
荷台に取り付けられた「陸上輸送用冷凍ユニット」が  
温度を最適に保ちながら、流通を陰で支えています。

24



●2温度同時運転でお届け

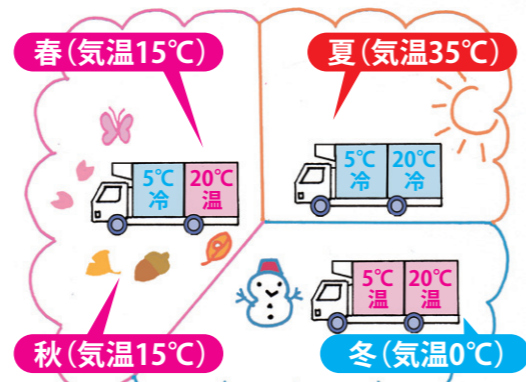


## 1台で2温度同時運転！ お弁当は「暖かい部屋」に

コンビニに食料品などを届ける配送トラック。そこに三菱重工グループの陸上輸送用冷凍ユニットが使われています。荷台に取り付けられた陸上輸送用冷凍ユニットによって「冷やした部屋」にスイーツなどを、「温めた部屋」におにぎりやお弁当などを積んで同時に配送。工場から温度を保って各店舗へと、鮮度や品質を落とさず運ぶことに役立っています。三菱重工グループの冷凍ユニットは、多彩なタイプを揃え、国内シェアNo.1\*。海外の物流でも活躍しています。

※2013年7月末現在、国内シェア約30%。

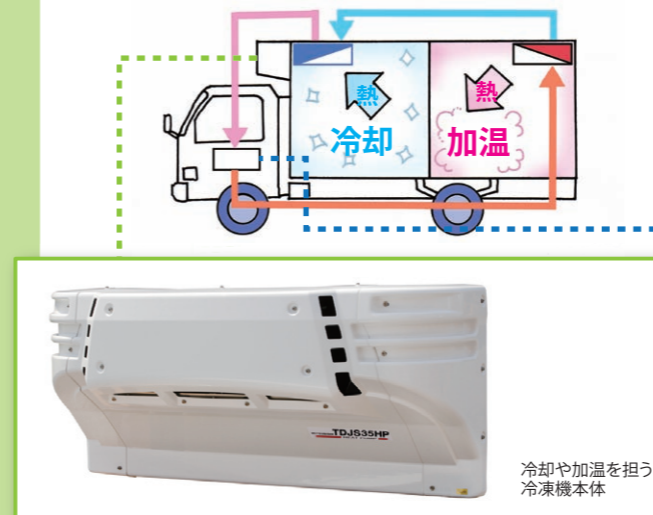
●季節や気温にかかわらずいつも安定した2室の温度管理



## 夏の沖縄でも、冬の北海道でも 頼りになる温度管理

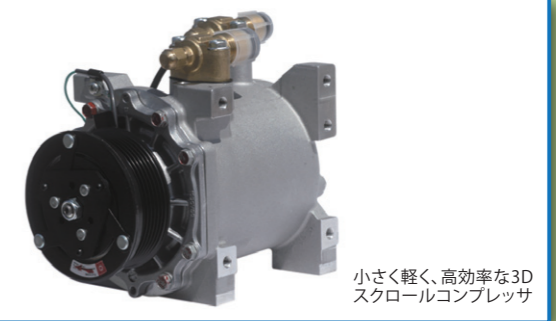
最新型冷凍ユニットは、荷台内を仕切った2部屋を-30°C~30°Cで自在に管理できます。たとえば、おにぎりやお弁当に最適な温度は20°Cですが、一般の配送トラックでは冬にご飯が硬くなるという課題がありました。しかしこの冷凍ユニットを使えば、気温に関係なく荷台内を20°Cに保てるため、1年を通しておいしい状態で届けることができます。夏の沖縄でも冬の北海道でも、雨や雪にさらされても、安定した温度管理で商品運ぶ冷凍ユニットは、物流の頼もしいパートナーなのです。

●特許申請中のヒートポンプ式で冷却・加温能力がパワーアップ



## 空気の熱も利用する 業界初のヒートポンプ式

また三菱重工の空調機開発で培った省エネ技術を利用した、業界初のヒートポンプ式を採用。「冷やしたい部屋」から取り込んだ空気の熱を「温めたい部屋」に移して、エネルギーをムダなく、有効活用します。さらに世界初の3Dスクロールコンプレッサの働きによって、温める力を2倍以上に高めつつ冷凍機の燃費も75%以上向上しました。(従来比)CO<sub>2</sub>排出量も大幅に減り、地球環境にもやさしいエコなシステムです。



小さく軽く、高効率な3Dスクロールコンプレッサ

### COLUMN

#### 鮮度や品質を保ち続けて運ぶ「コールドチェーン」

食料品や植物、医薬品やIT用電子部品などの品質を保つために、冷蔵・冷凍の状態を流通させる仕組みを「コールドチェーン」といいます。三菱重工グループは、1967年から陸上輸送用冷凍ユニットを製造し、サブエンジン駆動式やトレーラー用、今回紹介した加温ができるタイプやヒートポンプ式などへと進化をさせて、「コールドチェーン」での活躍の場を拡げてきました。高性能で省エネ、環境にもやさしい製品群は、ヨーロッパやアジアでも高い評価を得ています。オランダではチューリップを生花店へ、中国ではワクチンを医療施設へ、香港では機内食を飛行機へ。世界の「コールドチェーン」を支えています。

