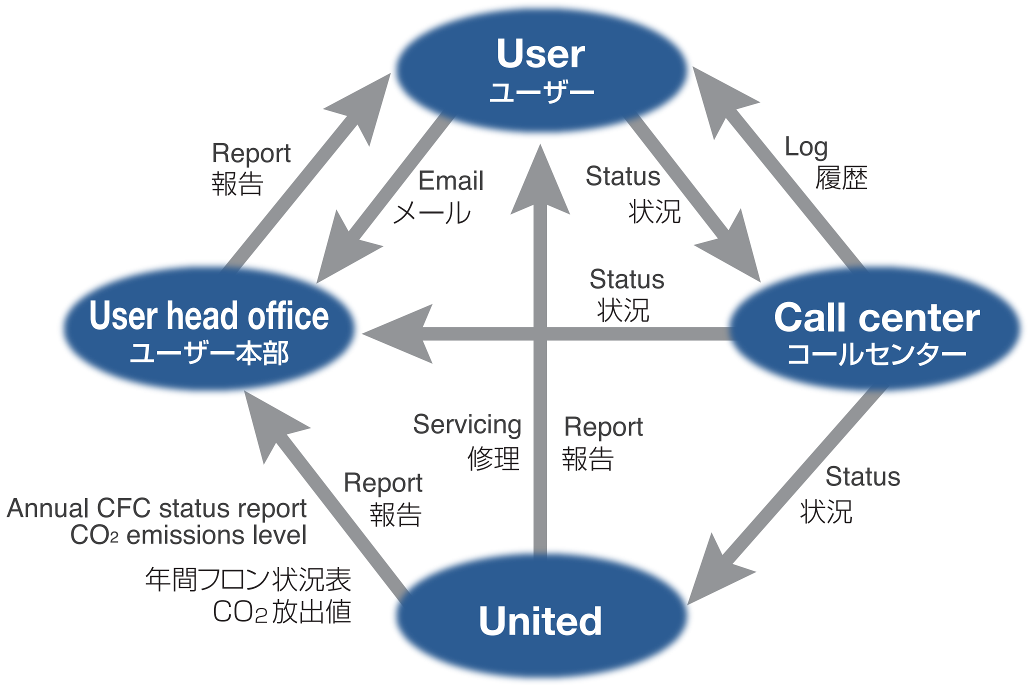
Support

Reliable Support System Brings Peace of Mind
安心のサポート体制

United not only provides on-site visits but also a complete network service.
United’ s system means peace of mind, even after installation.

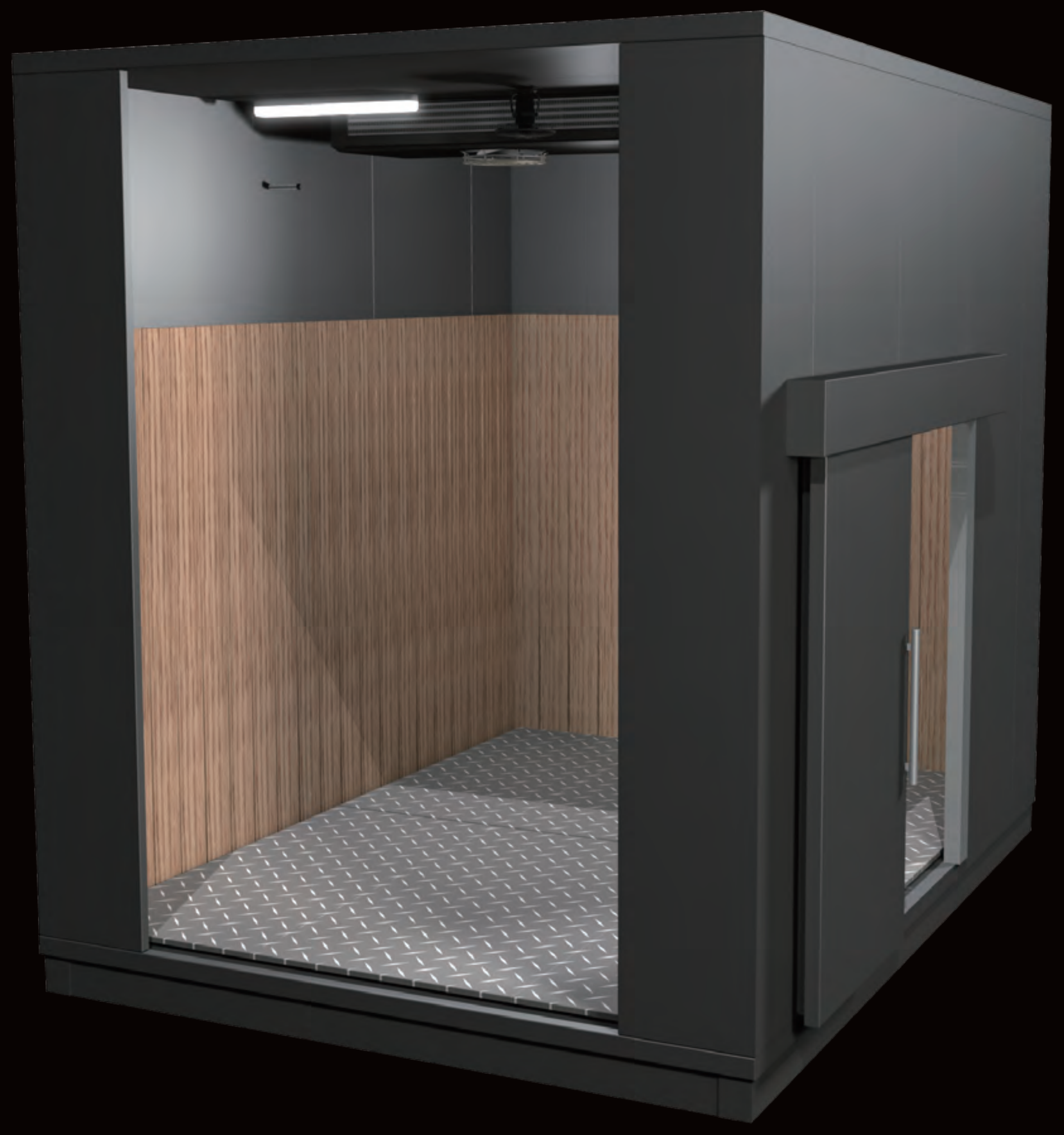
直接訪問はもちろん、充実したネットワークサービスを提供。
導入後も安心してご利用いただける体制を整えております。



United Co., Ltd.
48-2 Kamihyogo, Sakai-cho, Sakai City, Fukui Prefecture, 919-0526 JAPAN
URL:http://www.united2009.com　Email:info@united2009.com
TEL:0776-72-2465　FAX:0776-72-2276

Dry Aging Cold Storage

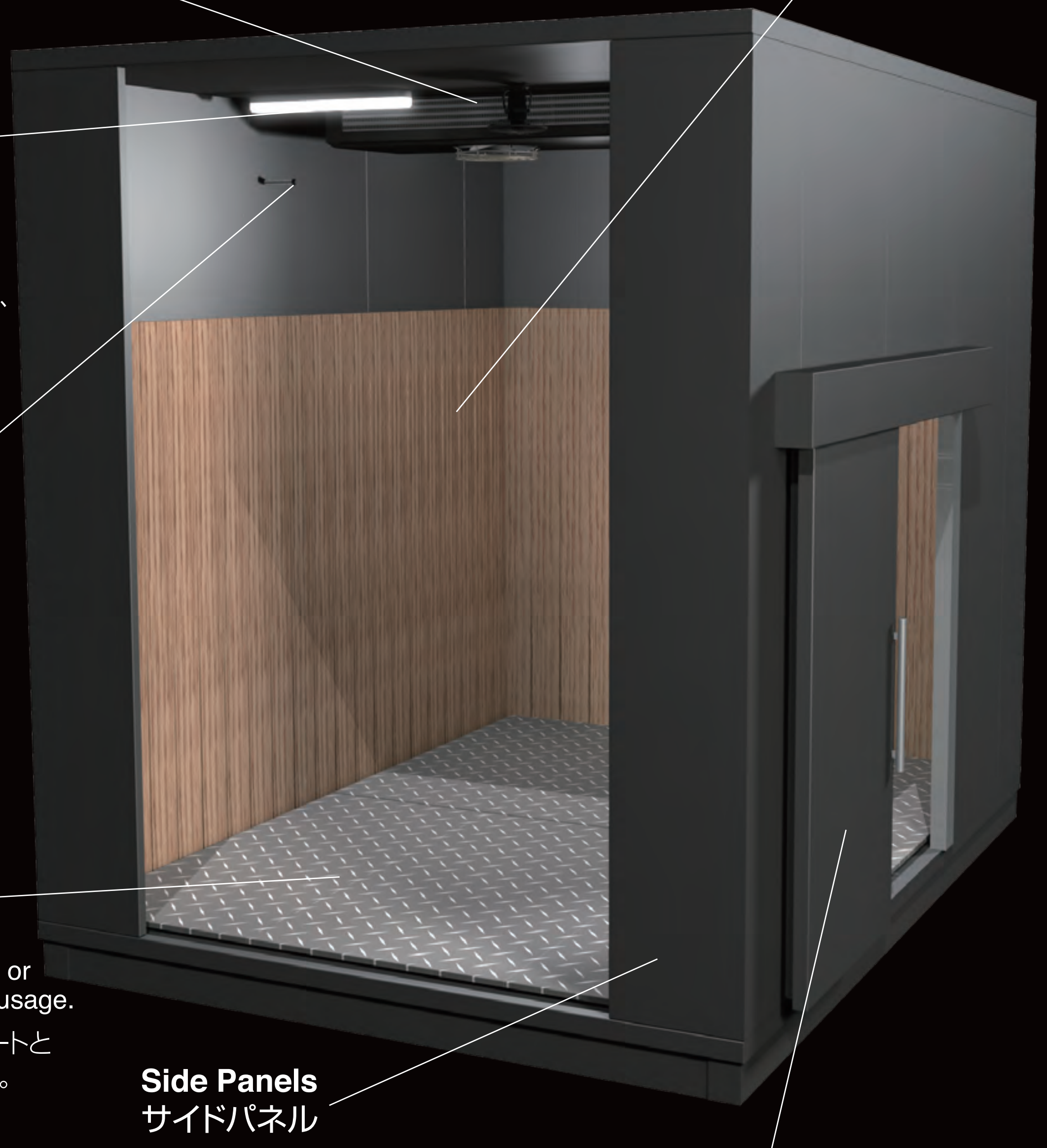
ドライエイジング熟成貯蔵庫



United

Storage
熟成庫

Aging Cabinet
Sturdy stainless steel body.
Robust exterior; interior maintains perfect environment for aged meat.
強固なステンレスボディ。外装は堅牢、中身は熟成肉に優しい環境。



Evaporator with Built-in Controllable Cooling Fans
可変式冷却ファン内蔵エバポレーター

Exceedingly quiet, adjustable condenser can be set to the desired cooling scheme at the desired time.

静音性に優れ、欲しい時に欲しい冷却スキームへと可変可能な冷却器。

Interior Paneling
内板

Uses low scent, fine grained dried Japanese cedar.

香りも控えめな乾燥させたキメの細かい杉板を使用。

Interior LED Lighting
庫内LED照明

Environmentally friendly and energy saving, maintains required lighting level.

環境、省電力に配慮した上で、必要な明るさを保ちます。

Temperature and Humidity Sensor
温湿度センサー

Base Panel
ベースパネル

Choose either a plastic grate or checker plate depending on usage.

樹脂すのこ、チェッカープレートと用途に合わせて選択できます。

Side Panels
サイドパネル

Storage exterior protected by stainless steel (SUS) panels.

外装をステンレス（SUS）にて保護します。

Door Panel
ドアパネル

Possible to switch out door width to suit site needs.

現地での利用しやすいドア幅に変更できます。

Livescope
監視カメラ

Makes it possible to remotely observe meat condition even under high moisture and cool temperature conditions. Also helps prevents people getting trapped in the cabinet and makes it possible to monitor storage access.

高湿低温下でも監視でき、閉じ込め防止や入退室も把握できます。

Touch Panel
タッチパネル

Makes it possible to intuitively check whether the proper aging environment is being maintained.
直感的に正確な熟成環境が保たれているかを確認できます。

Control Panel
操作パネル

Emergency Stop Button
緊急停止ボタン

Alarm Stop
警報停止

Alarm Reset
警報リセット

Buzzer
ブザー

Provides audio alert in the event of any abnormalities in the cabinet.

庫内の異常を音でお知らせ。

What Is Dry Aging Cold Storage?
ドライエイジング熟成貯蔵庫とは・・・

Dry aging cold storage is generally recognized as storage which makes it possible to control the three elements in the cabinet interior:“temperature,” “humidity,” and “airflow,” in addition to "time."

“Temperature” is maintained at ± 1 ° C. “Humidity” is maintained at 70 to 80%. “Airflow” is adjusted via fans appropriate to cabinet size as well as the desired cabinet temperature and humidity. The difficulty in developing and implementing dry aged beef aging technology, however, is that it is not a simple matter to establish and maintain these three elements.

United’ s control panel makes it possible to minutely adjust temperature, humidity, and airflow to create your desired aging environment.

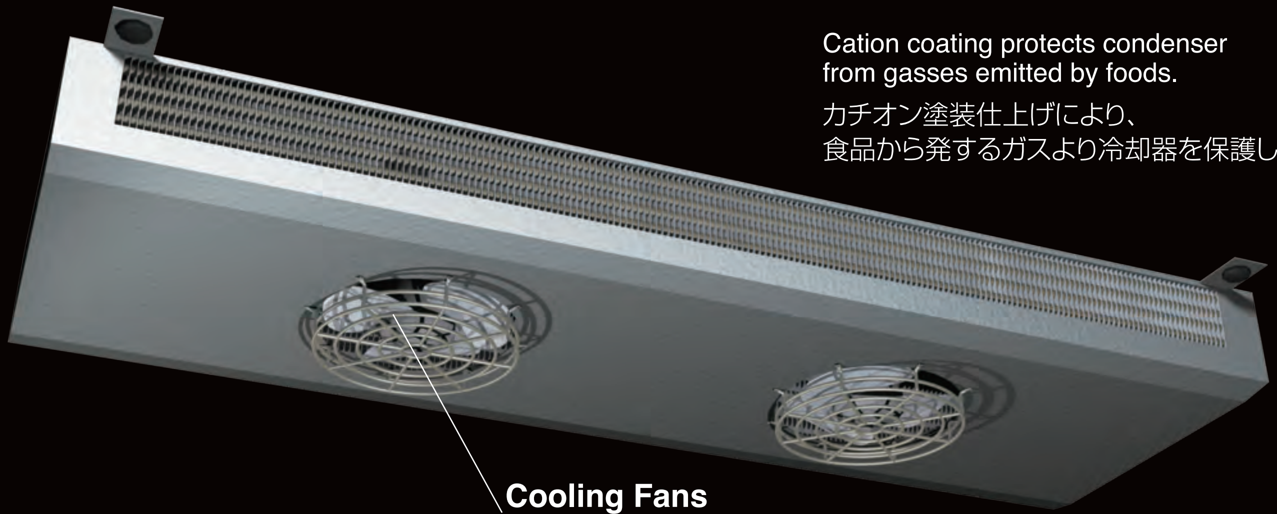
During aging, enzymes in the meat work to gradually break down muscle fibers (proteins) into peptides and amino acids, increasing flavor while at the same time tenderizing the meat. Drying the meat reduces meat weight by around 20% after 21 days, increasing taste and aroma by the same amount in turn.

保管庫内の「温度」と「湿度」と「風」の３つの要素に「時間」をコントロールすることとして、広く認識されています。
「温度」帯は、1℃前後。「湿度」帯は、70～80%程度。そして「風」は、庫内の広さに、狙いとする庫内温度、庫内湿度を睨みながら適合するファン（扇風機）による風の調整を行うこと、単にその 3 つの要素を整えればいいと言う問題でもないところにドライエイジングビーフ熟成技術の難しさがあります。
ユナイテッドのコントロールパネルではそれら 3 要素を細かく調整でき、お好みに応じた熟成環境を構築できます。
熟成期間中に、肉の中にある酵素の働きで、肉の繊維（タンパク質）がゆっくりと壊れてペプチドやアミノ酸に変化し、旨味が増すとともに肉が柔らかくなっていきます。乾燥させることで、21 日後には 20%程度重量が減少し、減少した分だけ、味覚・香りは濃厚なものに変化します。

Condenser
冷却器

**Evaporator with built-in controllable cooling fans.
Exceedingly quiet, this adjustable condenser can be set to the desired cooling scheme at the desired time.**

**可変式冷却ファン内蔵エバポレーター。
静音性に優れ、欲しい時に欲しい冷却スキームへと可変可能な冷却器。**



Cation coating protects condenser from gasses emitted by foods.

カチオン塗装仕上げにより、
食品から発するガスより冷却器を保護します。

Cooling Fans
冷却ファン

Mutually controllable cooling fans make it possible to set the required cooling scheme.
Can meet needs for all meat qualities and water activities.

相互に可変可能な冷却ファンにより、必要な冷却スキームを設定可能。
あらゆる肉質、水分活性に対応できます。

Circulation fan
循環ファン

Cycles cabinet air, generating turbulence and enabling even airflow over meat surfaces.

**庫内の空気を撹拌し、乱気流を発生させ
肉の表面にムラなく風を当てることができます。**

Nano Humidifier
ナノバブル式加湿器

Achieves the nanolevel humidification required by a next generation humidifier.
次世代加湿器に求められるナノレベルの加湿を実現。

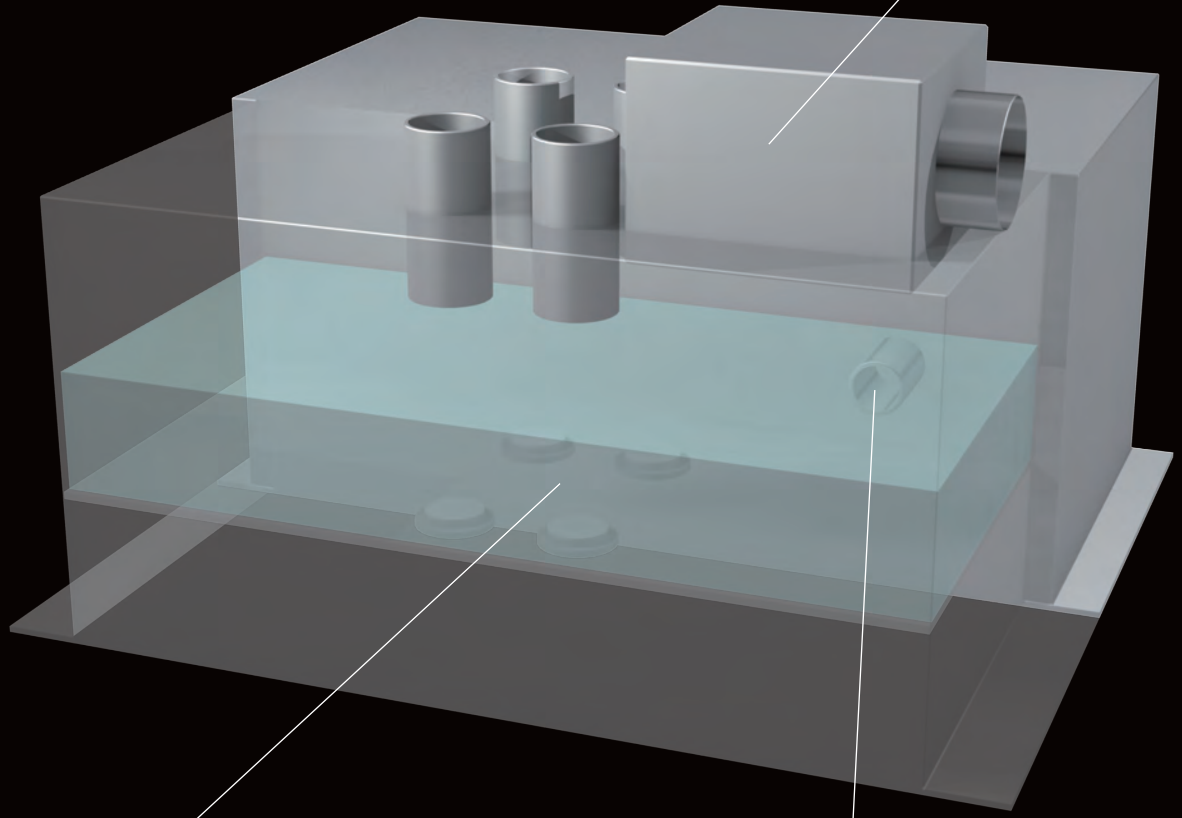
Controllable Fan
可変式ファン

Employs a moisture proof controllable fan.
Adjustable from 0 to 100%.

防湿可変ファン採用。
0～100%の範囲で可変。

UV LEDs

Sterilizes microorganisms in the humidifier tank.
加湿槽の雑菌等を滅菌します。



Ultrasound Unit
超音波ユニット

Made in Japan, achieves accurate and minutely controlled humidity.

日本製ユニットにて、正確で細やかな
加湿を実現。

Nanobubbles
ナノバブル

Dramatically increases dissolved oxygen levels of feed water in humidifier tank.

加湿槽内の補給水の溶存酸素量を
飛躍的に上げます。

Sensor
温湿度センサー

Thermo-humidity Sensor

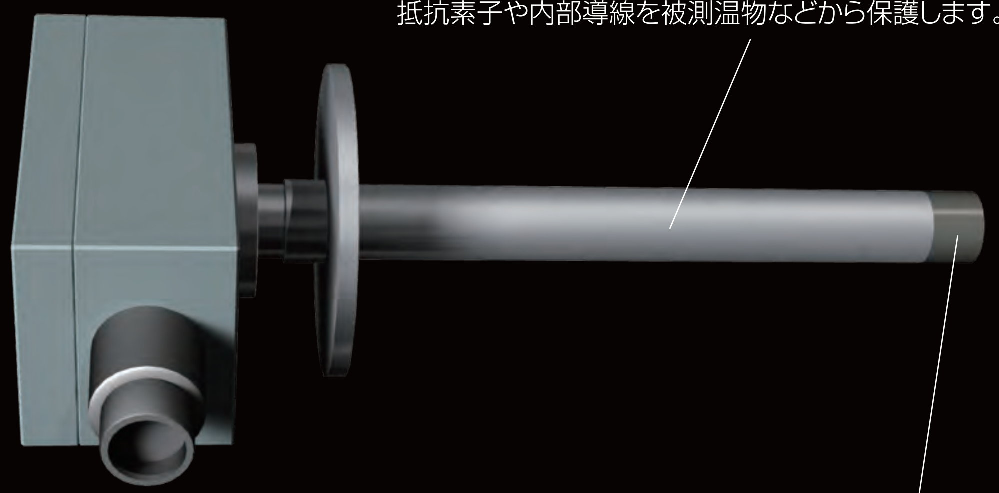
Capacitance humidity sensor capable of measuring 0-100%RH.
静電容量形センサーなので 0～100%RH の相対湿度を測定可能。

Easy maintenance by replacing the whole sensor unit.
センサー部は完全互換タイプで、保守が容易。

Resistance thermometer pt100 (3-wire version) is also available.
温度出力を pt100（3 線式）した機種も用意。

Protecting Tube
保護管

Covering the resistance element and the inner conductor from measuring targets.
抵抗素子や内部導線を被測温物などから保護します。



Temperature Measurement Contact
測温接点

Ammonia (NH3) Concentration Sensor
アンモニア（NH3）濃度センサー

Monitoring aging atmosphere inside the storage based on ammonia concentration.
庫内のアンモニア濃度を検知し、庫内環境の熟成雰囲気を検知。

Carbon Dioxide (CO2) Concentration Sensor
二酸化炭素（CO2）濃度センサー

Monitoring cleanness inside the storage based on carbon dioxide concentration.
庫内の二酸化炭素濃度を検知し、庫内環境の清浄度雰囲気を検知。

Livescope
監視カメラ

Palm sized and fully loaded with advanced features.
A fully HD and networked high resolution camera with pan, tilt, and zoom capabilities.

手のひらサイズに、高度な機能を満載。
高画質パンチルトズーム、フル HD ネットワークカメラ。

Ultra Compact, Stylish Design
超小型・スタイリッシュデザイン

Ultra compact integrated dome body blends into the surrounding environment.
設備環境に溶け込む、
ドーム一体の超小型ボディ。

Wide Viewing Angle and Electronic Pan and Tilt
広い画角と電動パン・チルト機構

Equipped with wide angle lens offering 95° horizontal angle of view.
水平画角 95°の広角レンズを搭載。

Best in Class Low Light Performance Plus Backlight Compensation
クラス最高水準の低照度性能を逆光補正

Enables color recording even in dim environments equivalent to the light provided by a single candle. Auto shutter speed automatically compensates for backlighting, ensuring monitoring that is always clear and vivid.
ろうそく1本程度の環境下でもカラー撮影が可能。
逆光を自動補正するオート SS で、
いつでも鮮明にモニタリングできます。

Full HD High Resolution Images
フル HD 対応で高画質

Low noise and clear color reproduction enable delivery of up to 30 fps high framerate, high resolution full HD video.
低ノイズかつ鮮明な色再現で、高画質のフル HD 映像を最大 30fps の
高フレームレートで配信できます。

Intelligent Features Can Detect a Variety of Conditions
多彩な検知を実現するインテリジェント機能

動体、持ち去り、置き去り、いたずら、通過などの検知をきっかけに
録画を開始。（オプション対応）
Begins recording when it detects such conditions as movement, item removal, items left behind, tampering, and passage through cabinet (optional).

Distribution
流通

Wide variety of playback methods enabling comparative video analysis.
Useful for increasing productivity, employee training, and business improvement.
映像が比較分析できる多彩な再生方法。
生産性の向上や社員教育、業務改善等に役立ちます。