



Yamamoto Vinita Co., Ltd.

<https://www.vinita.co.jp/en/>

VINITA

Simple, Fast & High-Quality

Frozen Meat

Radio Frequency (RF)

After Thawing



Radio-Frequency Thawing System
TEMPATRON Series



<https://www.vinita.co.jp/en/products/food/>

Benefits

- ✓ Improve factory production systems. Defrost exactly what you need, when you need it.
- ✓ Improve yield. No advance defrosting needed, reduce drip loss.
- ✓ Space-saving & labor-saving.
Streamline manufacturing with in-line processing, eliminate wasteful tasks.
- ✓ Clean & safe defrosting.
No risk of bacterial contamination, no wastewater treatment required.

Feature

- ✓ Rapid uniform defrosting to -1°C to -5°C in approximately 5-30 minutes.
- ✓ Uniform defrosting throughout, minimizing drip loss.
- ✓ In-line processing enables continuous flow from frozen storage in boxes to defrosting to subsequent processes.
- ✓ No water required, reducing wastewater costs and ensuring a clean working environment.

Sales Track Record

Exported to over 40 countries

Our Technology

Over 70 years of high-frequency expertise with cutting-edge simulation technology.
One-stop solutions from testing to manufacturing for optimal equipment.

Machinery Trader
Food Factory Management & Professionals



Contact us: ttc@tokyo-kosha.or.jp

<https://www.tokyo-kosha.or.jp/TTC/en/>

Tokyo SME Support Center is founded by Tokyo Metropolitan Government to assist SMEs in Tokyo.



山本ビニター株式会社

<https://www.vinita.co.jp/>

vinita

簡単・早い・高品質

高周波解凍装置
テンパトロンシリーズ

冷凍食肉

高周波

解凍後



<https://www.vinita.co.jp/products/food/>



- ✓ 工場の生産体制を改善 必要な時に必要な分をすぐに解凍
- ✓ 歩留まり向上 見越し解凍不要、ドリップロス削減
- ✓ 省スペース化、省人化 ライン化で製造工程改善、無駄作業の削減
- ✓ 清潔で安全な解凍 菌汚染の心配、排水処理が不要

特長

- ✓ 5～30分程度で-1℃～-5℃まで急速に均一解凍
- ✓ 内部まで均一に解凍し、ドリップロスを最小限に抑える
- ✓ ライン化で箱のまま冷凍保存、解凍、後工程へと連続処理が可能
- ✓ 水を使わないため、排水コストを削減し、クリーンな作業環境を実現

販売実績

- ・毎年 200 台以上
- ・創業以来 15,000 台以上

弊社の技術

70 年以上の高周波ノウハウと最新シミュレーション技術
試験から製造までワンストップで最適な機械をご提案

販売店、ユーザーを探しています。

2026 年 9 月 18 日