

凍眠三二 製品案内

TECHNICAN



Q：凍眠ミニとは？

A：飲食店の**ビジネスモデルを変える冷凍装置**です
-30℃の液体で冷凍するから「解凍後も美味しいまま」



詳しくは[この動画](#)で！
クリックして再生



凍眠ミニのメリット

- ① 鮮度保持
- ② 廃棄ロスの低減
- ③ 仕入れが変わる
- ④ 寄生虫対策
- ⑤ 物販ができるようになる

詳しくは[この動画](#)で！

クリックして再生



冷凍までの3ステップ

① 冷凍する食材を準備



② パックする



③ 凍眠ミニで冷凍する



パックについて

凍眠ミニで冷凍する際は**パックしてから冷凍**します。
真空包装よりも「**脱気**」包装をオススメしております。
真空よりも脱気の方が「**空気の抜き加減**」を調整しやすい為、
食品をつぶさないでパックできます。

詳しくは[この動画](#)で！

クリックして再生



Owner's Voice



札幌「円山炭馳走鉄八」様での導入事例

炭火焼を中心に厳選された食材が織りなす一品料理を提供。
落ち着いた空間で日本酒やワインも堪能できます。



★焼き鳥の仕込み



店主 南雲様

劣化しやすい鶏肉は仕入れたその日に串刺しにしないではいけなかった。凍眠ミニを導入して、計画的に串刺しが出来る上、長期保管もできる。これにより、串刺しに時間を割かれる日が少なくなった。

①パッキングして



②冷凍



★牛肉ブロックの処理



店主 南雲様

チルドで仕入れる牛ブロックは5~10kgあり、その日のうちに、それらをステーキサイズにカットするのは膨大な仕事量であった。凍眠ミニを導入した後は、品質の低下を気にすることなく提供できる。作業を数日に分割して、各営業日の仕込み時間中に処理が出来るようになった。

①パックして



②冷凍



★スープの仕込み



店主 南雲様

野菜や肉からブイヨンを取り、そこからスープ作るのには時間が多くかかっていたが、凍眠ミニを使えばブイヨンの小分けにして冷凍保管が可能。これにより、スープづくりの作業効率が改善した。

①パッキングして



②冷凍



イタリアン「zucca」様での導入事例

渋谷駅から徒歩圏内にあるイタリアンレストラン。
イタリアで修業を積んだシェフによる「日本人が食べて美味しいと思うイタリアン」を楽しめる。



★仕込みが変わる



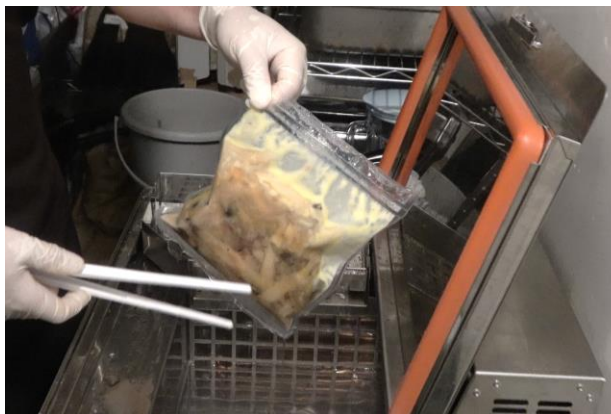
オーナーシェフ
秋元様

テリーヌやラザニアなど、まとめて作らないといけない料理なども、小分けにして冷凍することが出来る。また、アヒージョやサーロインステーキなども湯銭解凍で提供できるようになった。

①パッキングして



②冷凍



③解凍後



★仕入れが変わる



オーナーシェフ
秋元様

高知県から魚を取り寄せているが、以前は「冷蔵一択」だったため、少量ずつ仕入れていた。凍眠ミニを使えば、大量にまとめて買ってでも店で凍結できる為、仕入れコストを抑えることができ、料理の提供価格もコスパが良くなった。

①パックして



②冷凍



③解凍後



★EC用に食品保管



オーナーシェフ
秋元様

冷凍製造業の許可を取得しており、冷凍したものをEC販売している。カレーなども、解凍後も野菜が「スポンジ状」にならないためお客さんからの評判がいい。

zucca様での導入事例動画

YouTube



Description



Installation

設置時の注意事項などをご確認ください。

①壁から20cm以上離して設置

周辺の空気を使って、凍眠ミニの冷凍機を冷やしているため。

②アースを接続

他の電気製品同様、感電防止のため、アースを接続してください。



FAQ

Q1 : 凍結が終わったら、電源は毎回切りますか？

A1 : 週に2、3回お使いになられる場合、つけっぱなしで大丈夫です。

設定温度に達したら冷凍機が止まるよう設計しています。その為、液を毎回冷やしこむよりも電気代は安く済みます。また、いつも冷えていると、使いたいときに使えて便利です。

Q2 : 液は蒸発しますか？

A2 : +24℃で蒸発しますが、凍眠ミニは-30℃でお使いいただきます。その為、液が冷えていれば、蒸発して減ることはありません。



FAQ

Q3：液の交換は必要ですか？

A3：基本的に必要ありません。パックした食材を冷凍するため、液も汚れません。

万が一、パックが破れて液槽内出てしまった場合でも、冷凍され、固まります。

それを網のようなものですくって頂ければ大丈夫です。

Q4：フローズン液のつぎ足しについて

A4：凍結後、液槽から出す際にパックに付着した分が少しずつ減っていきます。減った分つぎ足しますが、よほど豪快に使わない限り、液はさほど減りません。

また、空気中の水分が冷やされることで結露し、水分となり液槽に入り込みます。これにより、アルコールの濃度が少しずつ低下するため、濃度が少し濃いめのフローズン液を入れて頂くことをお勧めします。



FAQ

Q5：電気代について

A5：冷凍機の稼働率にもよりますが、概ね以下の計算式で算出できます。

[1kWhあたりの電気料金] × [凍眠ミニの消費電力量] = 1時間当たりの電気料金

例えば、1kWhあたり27円の契約をしている場合は次のような計算式になります。

[27円] × [0.43(50Hzで430W)] ≒ 12円/h

一日8時間、ずっと冷凍機が作動している場合、[12円] × [8時間] ≒ 100円程度の電気代です。

サーモスタットのはたらきで稼働率が70%程度であれば、8時間で70円程度になります。



Instruction

液切台

凍結後、この上に乗せて
液を回収します。

温度表示パネル

現在の液温を表示します。
設定温度変更時にも使用します。



アジテーター

液を攪拌し、液温ムラを低減します。

液槽

この中で食品を冷凍します。

操作方法は[この動画](#)で！

CLICK



Specification



		TM-01				
定格内容積		19.5 L <15.0L>	定格消費電力	冷凍機	50Hz	405W
外形寸法	幅	500mm			60Hz	465W
	奥行	480mm			その他	25W
	高さ	805mm				
質量		60kg	消費電力量	50Hz		430W
定格電圧		交流100V		60Hz		490W
定格周波数		50Hz / 60Hz				