REVISED JAN 8TH 2021

凍眠ミニ 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

【通常の急速冷凍との違い】

①通常の急速冷凍は「冷気」で凍らせますが、凍眠ミニは -30℃の液体で冷凍。

②液体は気体よりも遥かに熱伝導がいいため、通常の急速冷凍よりもさらに急速に冷凍します。

③「超」急速冷凍で凍らせるため、食品へのダメージが少なく、解凍時の再現性が高い。

Copyright(C) 2021 Technican Co.,Ltd. All Rights Reserved.

凍眠ミニのメリット

① **鮮度保持**・・・・・・食品にダメージを与えない冷凍だから、解凍後も生のような鮮度を維持します。

② **廃棄ロスの低減**・・・凍眠ミニで凍らせると、長期保管できます。

③ **仕入れが変わる**・・・まとめて仕入れをしても長期保管できるため、コスパの良い仕入れが可能になります。

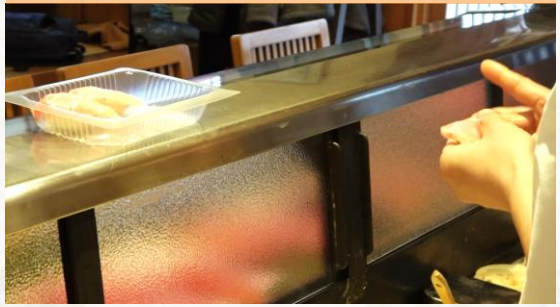
④ **寄生虫対策**・・・・・アニサキス対策の冷凍も凍眠ミニなら品質を落とさず冷凍できます。

⑤ **物販ができる**・・・・EC販売が手軽に行える時代。凍眠ミニで凍らせて冷凍便でEコマースをするお店も。

Copyright(C) 2021 Technican Co.,Ltd. All Rights Reserved.

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

Copyright(C) 2021 Technican Co.,Ltd. All Rights Reserved.

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。

Copyright(C) 2021 Technican Co.,Ltd. All Rights Reserved.

凍眠ミニ 解説動画

1．「メリット解説」は**こちら**
2．「外観・寸法」は**こちら**
3．「操作方法」は**こちら**
4．「フローズン液」は**こちら**
5．「凍結棚 オプション」は**こちら**
6．「受取～設置」は**こちら**

解説動画一覧は**こちら**

Copyright(C) 2021 Technican Co.,Ltd. All Rights Reserved.

Owner’s Voice

TECHNICAN

2021/2/10

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。

Copyright(C) 2021 Technican Co.,Ltd. All Rights Reserved.

＃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くてはいけなかった。
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パックして

②冷凍

Copyright(C) 2021 Technican Co.,Ltd. All Rights Reserved.

＃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

Copyright(C) 2021 Technican Co.,Ltd. All Rights Reserved.

＃スープの仕込み

店主 南雲様

野菜や肉からブイヨンをとり、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を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パックして

②冷凍

Copyright(C) 2021 Technican Co.,Ltd. All Rights Reserved.

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。

Copyright(C) 2021 Technican Co.,Ltd. All Rights Reserved.

＃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パックして

②冷凍

③解凍後

Copyright(C) 2021 Technican Co.,Ltd. All Rights Reserved.

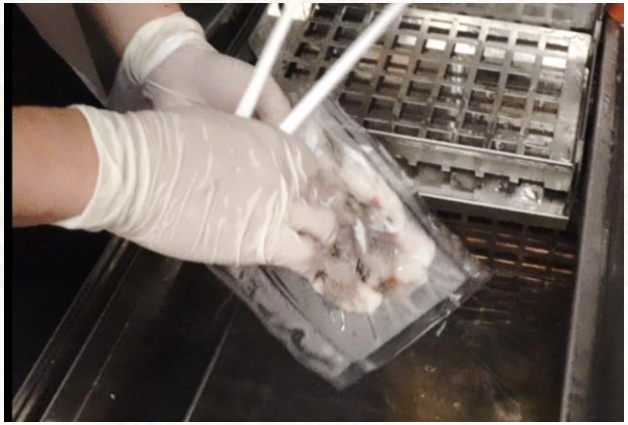
＃仕入れが変わる

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

Copyright(C) 2021 Technican Co.,Ltd. All Rights Reserved.

＃ECで食品販売

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。

Copyright(C) 2021 Technican Co.,Ltd. All Rights Reserved.

凍眠ミニ 導入事例動画

1．「カレー」はこちら
2．「お寿司」はこちら
3．「中華」はこちら
4．「居酒屋」はこちら
5．「鮮魚店」はこちら
6．「イタリアン」はこちら

導入事例動画一覧はこちら

Copyright(C) 2021 Technican Co.,Ltd. All Rights Reserved.

Our Media

テクニカンWebsite、YouTubeチャンネルにて
液体凍結に関する情報を発信しております。

Website

YouTube

Copyright(C) 2021 Technican Co.,Ltd. All Rights Reserved.

Description

TECHNICAN

2021/2/10

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。

Copyright(C) 2021 Technican Co.,Ltd. All Rights Reserved.

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。

Copyright(C) 2021 Technican Co.,Ltd. All Rights Reserved.

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っ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づつ低下するため、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。

フローズン液についての
動画はこちら

Copyright(C) 2021 Technican Co.,Ltd. All Rights Reserved.

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。

Copyright(C) 2021 Technican Co.,Ltd. All Rights Reserved.

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。

操作方法の動画はこちら

Copyright(C) 2021 Technican Co.,Ltd. All Rights Reserved.

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	消費電力量	50Hz		430W
質量		60kg				
定格電圧		交流100V		60Hz		490W
定格周波数		50Hz / 60Hz				

Copyright(C) 2021 Technican Co.,Ltd. All Rights Reserved.