

液体式急速冷凍機 「凍眠」 ドリップ0%へ

凍眠とは 解凍後、**ほぼ生と同じ状態の美味しさをキープできるアルコール液体凍結機**です。



食材を棚にのせ
そのまま下の液槽に
沈めます

～ 液槽 ～
約-30℃のエタノール
(濃度約60%)

凍結後の保管、解凍に特別な装置はいりません

- ◆保管・通常の冷凍庫で可能
- ◆解凍・常温・流水・ぬるま湯等々 解凍方法は選びません

【活用事例】精肉、鮮魚、刺身、弁当、惣菜、おせち、フルーツ、麺、パン、等々



※-30℃なので火に触れても燃えません

1.凍眠の特徴① 凍結スピード

こんにゃくゼリーの冷凍比較



凍眠で冷凍 一般的な空冷式冷凍機で冷凍

- 一般的な冷凍庫でかかる凍結時間の **約1/20**で凍結可能！
(例：1時間かかる物が約3分)
- 窒素ガス凍結でかかる凍結時間の **約1/8**で凍結可能！



凍結スピードが速いと**氷結晶が極小**
(一般的な細胞は約20ミクロン)

氷結晶が細胞を内側から破ってしまう

「包装機とフィルム」で課題解決のお手伝いをします



株式会社 **タニモト**

本部:769-0104 香川県高松市国分寺町新名72-3
 TEL(087)874-5757 FAX(087)874-5564
 松山(営): TEL(089)958-2884 FAX(089)958-7988
 徳島(営): TEL(088)653-2628 FAX(088)653-2574
 新居浜(営): TEL(0896)29-5528 FAX(0896)29-5538
 高知(営): TEL(088)866-5505 FAX(088)866-5532
 岡山(営): TEL(086)427-2210 FAX(086)427-2246

2.凍眠の特徴② 品質（ノンドリップ） 牛肉の事例



3.凍眠の特徴③ ランニングコスト（1kg凍結させるためにかかるコスト）

種類	冷凍スピード	ランニングコスト
凍眠	◎	5～8円/k g
一般冷凍庫	×	5円/k g
窒素ガス冷凍	○	45～50円/k g

4.凍眠の特徴④ 保管方法（凍眠にて液体凍結後は？）

凍眠にて液体凍結後は、**通常の冷凍庫**（エア ブラスト）で保管が出来ます。段ボールに入れての保管を推奨致します。

5.機種ラインナップ 大型（食品工場）～小型（飲食店向け）まで



詳しい資料は、弊社営業までお問合せください。

「包装機とフィルム」で課題解決のお手伝いをします

PACK&WRAP



株式会社 **タニモト**

本部:769-0104 香川県高松市国分寺町新名72-3

TEL(087)874-5757 FAX(087)874-5564

徳島(営): TEL(088)653-2628 FAX(088)653-2574

高知(営): TEL(088)866-5505 FAX(088)866-5532

松山(営): TEL(089)958-2884 FAX(089)958-7988

新居浜(営): TEL(0896)29-5528 FAX(0896)29-5538

岡山(営): TEL(086)427-2210 FAX(086)427-2246