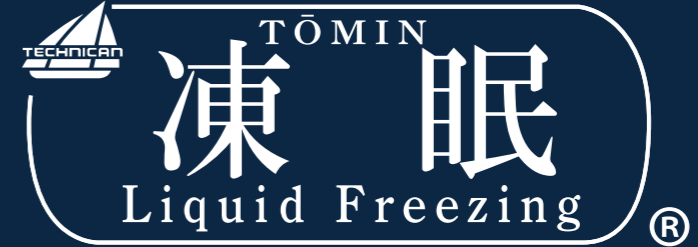


アルコール凍結のパイオニア



LIQUID FREEZER  
**凍眠**

Welcome to the world of TOMIN



Freezer

Good Freezing For All  
**TECHNICAN**  
SINCE 1988

# 「凍眠」とは

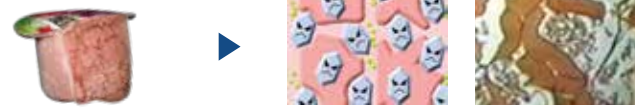
-30℃の液体で急速冷凍する液体凍結機です

# 「凍眠ミニ」シリーズ 仕様一覧

飲食店・EC サイト販売向け 約 60cm 四方のコンパクトサイズの「凍眠」です

## こんにゃくゼリーの冷凍後 比較

従来の通常冷凍



凍眠での急速冷凍



リキッドフリーザー「凍眠」は液体を使い、細胞が壊れる隙を与えないスピードで食材を凍らせ、匂いの味をそのまま「眠らせる」技術を搭載しています。

## 廃棄ロスの対策

生で仕入れてから日にちが経ってしまっ、お客様に出せない食材は、まかないで出すか、廃棄されることも。売上になるはずの食材を凍結によりしっかりコントロールすることで、収益機会のロスを防ぎます。



## 仕入れコストの抑制

廃棄ロスを気にせず、まとめて食材を購入することができるため、仕入れコストの抑制に繋がります。抑制した分のコストでより良い食材へグレードアップすることができるので、提供するメニューのクオリティを高めることが可能になります。



## 物販が出来る

飲食店経営に加えて、物販での売上の柱を作ることができます。お寿司、海鮮丼、麻婆丼など調理済みのメニューも凍結して販売することも可能に。冷凍に不向きだと考えられているご飯もボソボソにならず、美味しいまま解凍できます。店舗に限らず、EC サイトを運営して販売できれば、収益機会の拡大に繋がります。



## 添加物や防腐剤を使用せずに長期保存

食材へのダメージが少ないため、長期保存により在庫管理が容易に。年間を通した出荷計画を可能にします。



## アニサキス対策などの衛生管理

24 時間以上の冷凍保管で死滅するアニサキス対策と食品の鮮度保持が凍眠一台で可能です。



TM-01 凍結能力 約2.5~3.5kg/h



TM-02 凍結能力 約3.5~4.5kg/h



TM-03 凍結能力 約8.0~9.0kg/h



型式		TM-01	TM-02	TM-03
本体寸法(mm)	D	537	588	631
	W	505	555	605
	H	950	1004	1035
冷凍機出力(W)		475	600	1125
冷凍機能力(W)		287/330	344/396	790/898
フロースン液量(ℓ)		24	40	48
凍結スペース(mm)	D	257	285	314
	W	383	435	470
	H	150	210	210
冷却器(材質)		急速冷却銅管方式		
本体重量(kg)		68	88	110
最大凍結能力/h ※凍結前温度+5℃以内		約2.5~3.5kg/h	約3.5~4.5kg/h	約8.0~9.0kg/h
定期消費電力 50Hz/60Hz		500W/571W	585W/665W	1153W/1322W
電源		単相100V	単相100V	単相200V

※記載の凍結能力は設置環境、凍らせる商品により増減する場合があります。

# 「凍眠」シリーズ 仕様一覧

セントラルキッチン・加工場などで稼働している大型の急速冷凍機です  
設置場所・製品サイズに応じてカスタマイズ可能

S-220W 凍結能力  
約15~20kg/h



S-220WL 凍結能力  
約15~20kg/h



LM-45 凍結能力  
約45~60kg/h



TL-1 凍結能力  
約150~200kg/h



TL-2 凍結能力  
約280~350kg/h



型式		S-220W	S-220WL	S-300W	LM-45	LM-75	TL-1	TL-2	TLB-2
本体寸法(mm)	D	645	695	645	1100	1015	1300	1300	1650
	W	1145	1145	1145	1130	1555	1900	3450	4750
	H	1145	1750	1040	1840	2160	2160	2160	2425
冷凍機出力(kW)		2.2	2.2	3.0	4.5	7.5	15	30	60
冷凍機能力(kW/h)ET.°C—35°C 50/60Hz		1.69/1.96	1.69/1.96	4.66	6.59	10.2	22.7	35.2	70.4
フローズン液量(ℓ)		126	210	220	480	780	1310	2520	4950
凍結スペース(mm)	D	430	450	430	700	550	850	850×2	1050×2
	W	650	590	650	500	800	1050	1050×2	1520×2
	H	250	350	410	500	650	650	650×2	750×2
冷却器(材質)		急速冷却ステンレス管方式							
本体重量(kg)		200	350	250	500	800	1100	1600	3200
最大凍結能力/h ※50Hz (凍結前温度+5°C以内):60Hz		約15~20kg	約15~20kg	約25~35kg	約45~60kg	約80~100kg	約150~200kg	約280~350kg	約600~650kg
総合電気容量(AC200V)		2.4kW	2.5kW	3.2kW	5.1kW	8.55kW	16.9kW	31.9kW	64.5kW

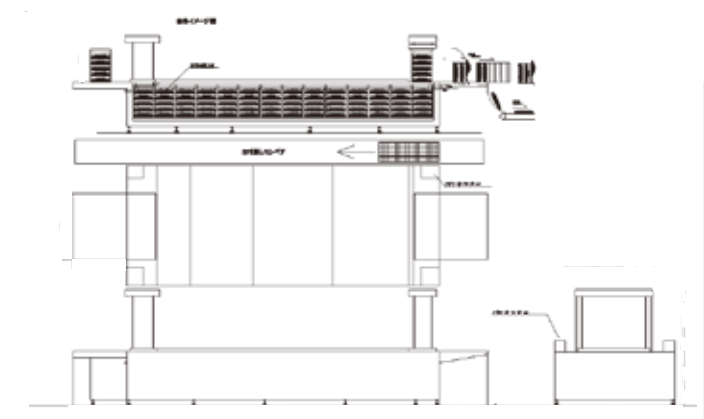
※外気温+20°C、凍結対象物は+5°Cの牛肉で計測

※記載の凍結能力は凍らせる商品により増減する場合があります。

※50Hzと60Hzでは凍結能力に際がでます。ご了承ください。

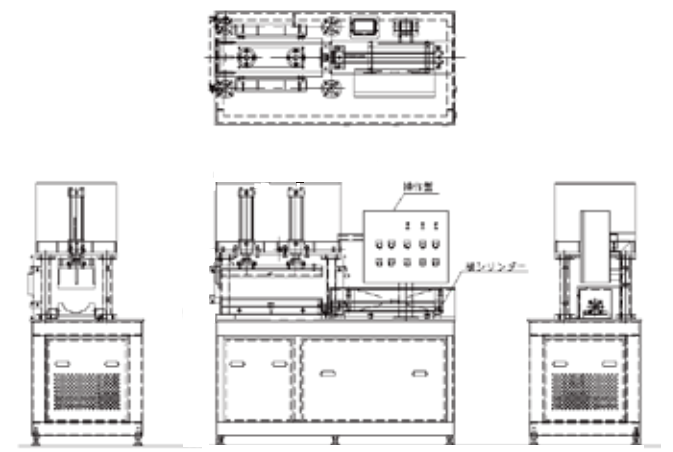
# 「凍眠」 連続式液体凍結機

アルコール凍結専門メーカーだから出来る大型特注機



# ポーションプレス機

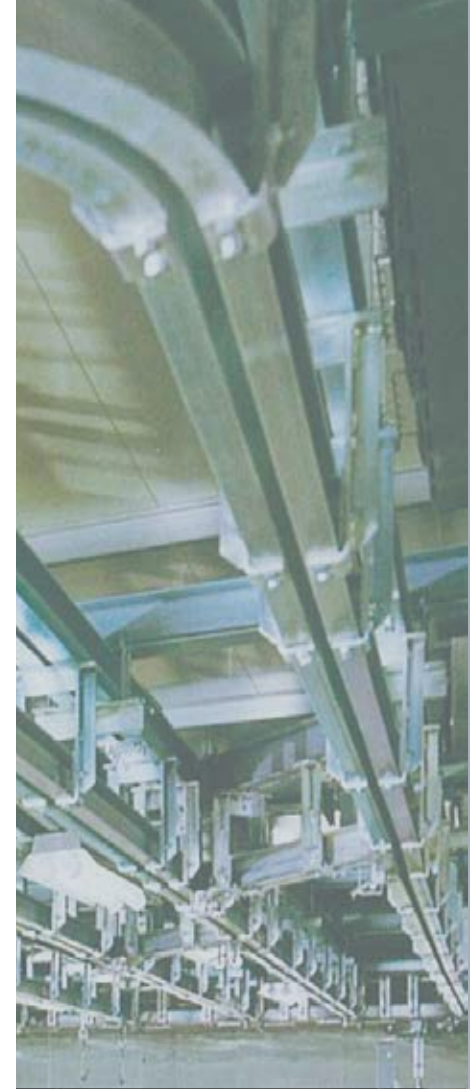
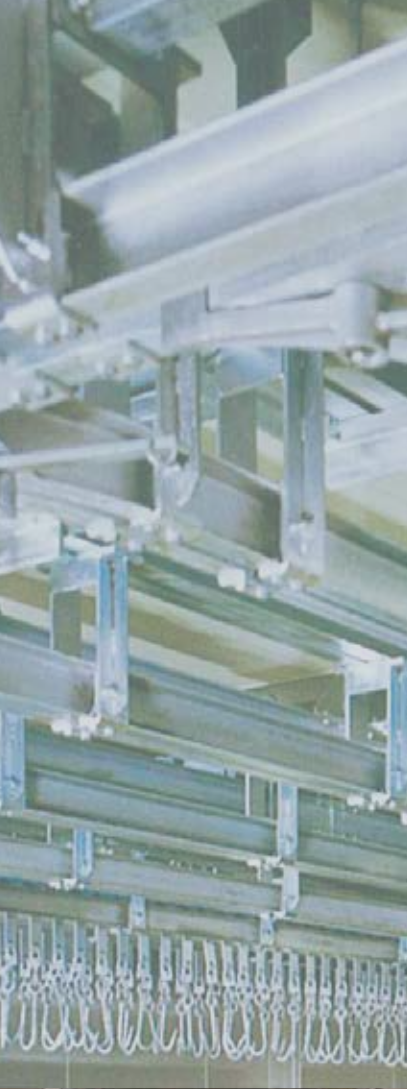
世界でも希少なプレス機を、現場視点で再設計。食肉加工の現場ニーズに応える実用機です。



## Personalized

**テクニカンは、1988年の創業から冷凍と熱交換のノウハウを軸に様々なお客様の問題を一緒に解決してきました**

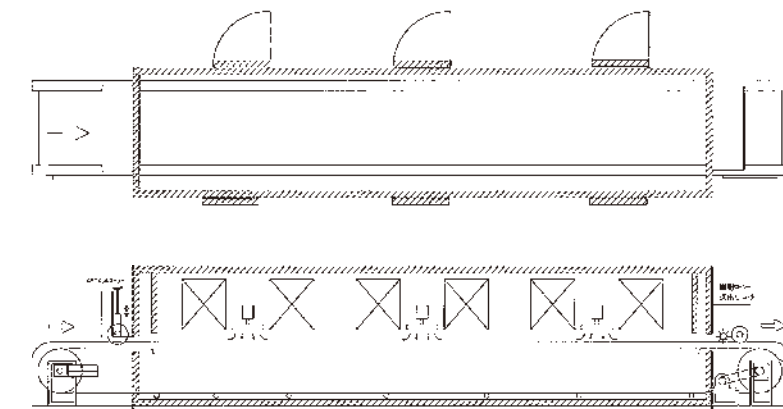
テクニカンは、冷凍機のみならず、枝肉トロリー、ひき肉バラ凍結機、食肉洗浄コンベアー、野菜水切り機等お客様の要望を受け様々な機器の開発を行ってまいりました。創業以来、一貫して高い効率と耐久性を目指した製品開発を社風としています。今度は、お客様のご要望を私どもテクニカンにご相談ください。必ずご満足いただけることと思います。



# 「凍眠」 トンネルバラ凍結



ひき肉のバラ凍結  
に関しては1991年  
に特許も取得した  
確かな技術力です

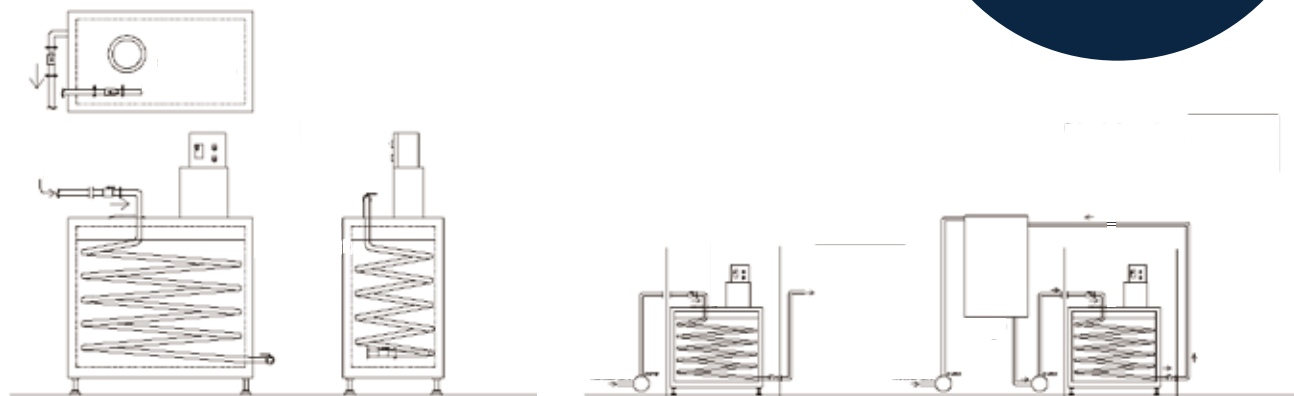


液体式×空気式  
両機の良いところを取り入れたハイブリット機  
提携企業と作り上げる専用フリーザーです。

# 「凍眠」 チラーシステム



製品の形状・設置  
場所を伺った上で  
図面から  
提案いたします

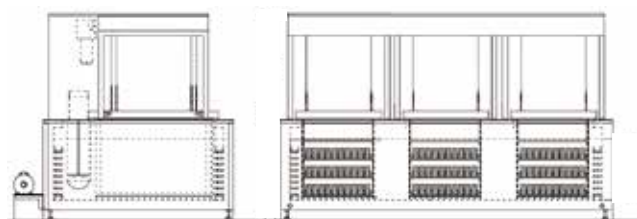


アルコール凍結で培った熱交換技術を冷却へ  
惣菜、スープ、ソースなどの短時間冷却にお困りの現場に

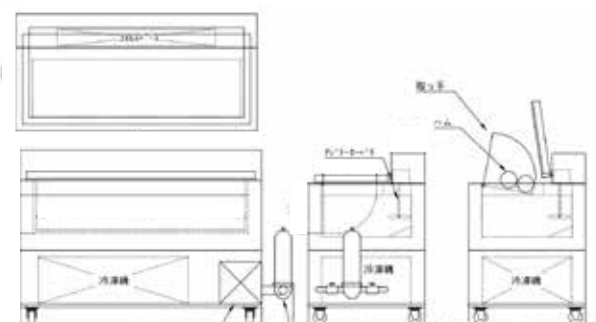
# 「凍眠」テンパリング (ハム・ベーコン・サーモン)

衛生的にも維持、管理できる液層  
堅牢且つ設置スペースも優位性があります

大型凍眠テンパリング機 TL-3C



小型凍眠テンパリング機 S-220WC



加水ハムの表面の凍結は、通常冷凍庫の約20倍のスピードで凍結しますので分離症状(水分・タンパク質・脂質の時間差で凍結)・離水が起きにくくなります。アルコールの中に浸漬し、360度均一に表面を凍結出来る為、スライス時に厚みを均一にでき、歩留まりUPにつながります。

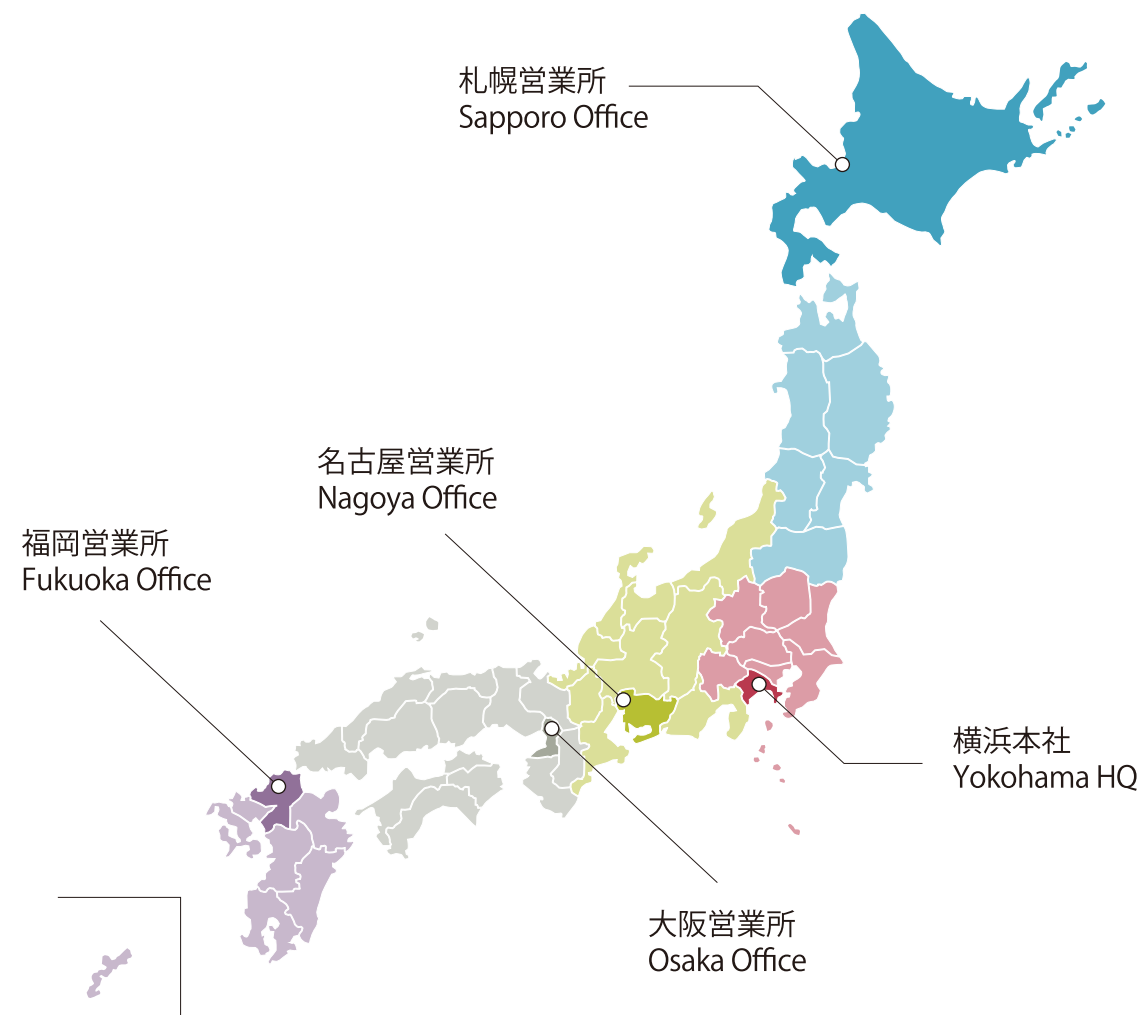
通常冷凍(空冷式)のテンパリング後のスライス端材



凍眠(液体凍結)のテンパリング後のスライス端材



全国どこでも対応可能。ぜひご相談ください。



## - Location -

横浜本社 〒224-0037	神奈川県横浜市都筑区茅ヶ崎南3丁目1-16	TEL.045-948-4855
札幌営業所 〒006-0816	北海道札幌市手稲区前田6条16丁目1-7	TEL.011-676-7288
大阪営業所 〒567-0865	大阪府茨木市横江2丁目1-12	TEL.072-697-9912
名古屋営業所 〒454-0873	愛知県名古屋市中川区上高畑1丁目31	TEL.052-398-6745
福岡営業所 〒816-0912	福岡県大野城市御笠川6丁目11-5	TEL.092-586-6270

世界中の凍結品をドリップ0%へ



テクニカン  
ウェブサイト



Youtube  
凍眠ちゃんねる