

鮮度を感じる冷凍品！
驚きの食味・感動の品質。



100V専用 業界最小モデル

リキッドフリーザー 凍眠ミニ

とう めん



廃棄ロスを減らしたい

味にこだわっているのでもいつも新鮮な食材を仕入れますが余ってしまうこともしばしば、なんとかしたい。

仕入れコストを抑えたい

毎日必要な食材、その時期にしかない食材をまとめて相場が安い時に仕入れたいが、保管はどうするか…

販売チャンスを逃したくない

予想以上の来客で食材を切らしてしまった。急な団体客にも対応したい。

安全を確保したい

厳選した新鮮な食材だからこそ生で提供したいけれどアニサキスなど食中毒は絶対に出したくない！

操作手順



- ①凍結したい食材を ②パックします※ ③液槽にいれれば凍結開始
※余分な空気を抜いて封ができれば、どんな包装形体でもOK！

様々な食材でご活用いただけます！



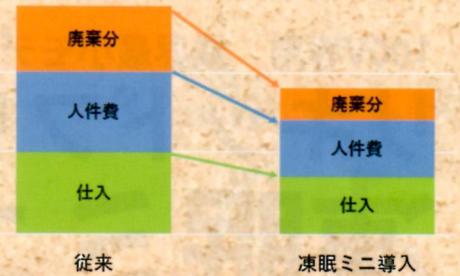
凍眠ミニが 解決します



パティシエ
辻口博啓

高品質な冷凍でコスト削減！

凍眠凍結によって品質そのままに長期保管が可能に！
廃棄量が減り、仕入れも安定します。



作業効率向上

繁忙期に向け仕込んだ食材を凍眠凍結しておけば調理時間の短縮に！保管は今お使いの冷凍庫で構いません。

安全に高単価メニュー提供

凍眠凍結なら生食用も問題なし！
食中毒を抑制し、鮮度管理を容易にします。解凍後もほとんど生と変わらない味を実現できます。

*設置イメージ



型式：TM-01
 本体寸法 (mm)：幅500×奥行480×高さ805
 凍結スペース(mm)：幅300×奥行260×高さ160
 本体重量：65kg
 定格電圧：交流100V(接地付)
 最大凍結能力/h (凍結前温度+5℃以内)：1.5~2kg*/h
 ※記載の凍結能力は凍らせる対象物により増減する場合があります。

凍眠ミニTM-01 取扱店

有限会社丸一厨房

〒880-0824
宮崎県宮崎市大島町国草131番地
TEL0985-24-7170 FAX0985-24-7165

販売元：ティーカンパニー(株) 〒224-0037 神奈川県横浜市都筑区茅ヶ崎南3-1-16 電話:045-949-5212

「凍眠体験会」定期的に開催中！ 商品・体験会詳細は弊社HPから <https://www.t-company.co.jp/> 公式ホームページ→

