



高品質

# Brine Freezer

ブラインフリーザー

Brine Freezerとは?

凍結の主流は、冷気の中に製品を入れて凍結をするエアースラスト方式ですが、冷凍した製品は生ものと比べると品質が低く評価されます。エアースラスト凍結が誘因となる大きな氷の結晶が製品の細胞を破り、旨味や栄養をドリップとして流してしまいます。ブラインフリーザーは、冷気にさらず凍結ではなく、冷たい液体の中に製品を入れるという、凍結方法です。この凍結方法では、氷の結晶が極めて小さく、食品の細胞破壊を最小限にすることが可能です。そのため解凍後もフレッシュな製品のままを実現できます。

解凍しても  
フレッシュ!



急速凍結時間  
短縮



電気代  
削減



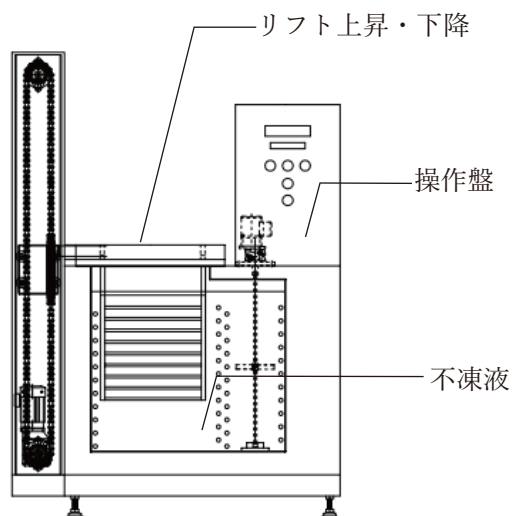
細胞を破壊したため  
型崩れがひどい・・・

家庭冷凍庫で凍結し  
解凍した鶏レバー  
**通常凍結**



フレッシュな状態の  
解凍に成功!!

ブラインフリーザーで凍結し  
解凍した鶏レバー  
**Brine 凍結**



食品用冷熱機械メーカー・プレハブパネルメーカー

**株式会社フリーザーシステム**

〒820-0111 福岡県飯塚市有安 958-5

TEL: 0948-82-4411 FAX: 0948-83-1132

<https://www.freezer-system.com/>



## ■ ブラインフリーザー凍結例 ■

精肉	牛肉・豚肉・鶏肉・内臓肉等
鮮魚	マグロ・サケ・ふぐ・鯛・アジ等
野菜・くだもの	カットほうれん草・ブロッコリー・イチゴ・バナナ・マンゴー等
加工品	ハンバーグ・ローストビーフ・お好み焼き・各種惣菜等

## ■ 他にもこんなメリットあります!! ■

### 作業環境のメリット

寒い冷凍庫内での作業が不要  
作業員の負担が少ない!

### 操作のメリット

ワンタッチ操作・タイマーを  
セットし開始停止可能!!

### 光熱費削減のメリット

立ち上がり時間を大幅に削減し、  
電気代を削減可能に!!

### スペースのメリット

他の冷凍機と比べると  
必要面積が少なく設置できる!!

## 参考 導入例

### ホテル や 民宿

ホテルレストランの  
味をそのままに、  
テイクアウトを実現!!

### 居 酒 屋

鮮魚や野菜を凍結、  
長期保存が可能に!!

### スーパーマーケット

精肉・鮮魚・惣菜等を  
凍結し販売可能!!

## ■ その他取り扱い製品 ■

### フリーザー設備



※本製品は特許商品です

■ HACCP 対応ウイングバードフリーザー



■ 箱型トンネル式フリーザー



■ バッチ式フリーザー (標準台車)



■ スチールベルト式フリーザー



■ ケーリングフリーザー



■ バッチ式フリーザー (二段台車)



■ スパイラル式フリーザー

### プレハブ冷蔵・冷凍庫



■ プレハブ冷蔵・冷凍庫  
※屋外用の屋根付もできます



■ プレハブ冷蔵・冷凍庫付作業場



■ 大型プレハブ冷蔵・冷凍庫



■ 自動冷蔵・冷凍庫