



ブラストフリーザー 無償レンタルキャンペーン



①幅 : 560mm
奥行 : 560mm
高さ : 520mm

②幅 : 560mm
奥行 : 700mm
高さ : 520mm

ブラストフリーザー チリーの特徴

1 HACCPに対応した安全かつ迅速に冷却温度管理が可能！

2 ただ強烈に冷やすだけでなく食材の繊維を破壊しないようにプログラムで冷却！

3 100Vの電源さえあればすぐにでも稼働できる**小型の卓上タイプ**

貸し出しについて

ご要望多数いただいております、製品の在庫には限りがございますのでお早めにご連絡ください。

無償貸し出し期間：レンタル開始から1か月間

- ➔その後一週間以内に返却、もし必要があれば購入・有料レンタルのご案内をさせていただきます。
- 送料が発生する場合は恐れ入りますがご負担をお願いしております。
 - 対象機器はチリーのみで大型は対象外となります。

お客様の声

東京都 杉並区

Twitter : @kamiigusateppen

てっぺんラーメン様



スープを凍らせて、テイクアウトに使えるよう試作中を行っています。また「ラーメン丸ごと」冷凍も試行しています。

ラーメン丸ごと試作品は、**試食した常連さんによると「店とまったく変わらない」と感想いただきました。**

冷凍に要する時間が短いほど食材中の水分氷結晶が小さくて済み、**食品の旨味が損なわれにくいという急速冷凍のメリットを生かして**まだまだ試作挑戦中です！



東京台東区

中国料理 龍圓 オーナーシェフ 栖原一之様



以前より、真空調理後の冷却にブラストチラーは不可欠と聞いていましたが今回、通販している、肉まん、焼売を最初に試したところ、恐れていた**「乾燥」がなく**、熱々のまま、ブラストチラーに入れるだけで一気に冷却が出来、**より安全に**、冷蔵発送ができました。

中途半端な温度帯を素早く抜ける安心感もありますが、自然冷却よりも**酸化は防げて**、再度温めの際、**味の安定性が出る**ようです。

金華ハムを入れたスープを、ブラストチラーで冷却した場合、**香りも抜けず****大変に助かりました。**

食中毒菌が増殖する温度帯は10°Cから45°Cぐらい、とくに菌の好きな温度は一般に30°Cから37°C。

何よりも、**この温度帯を短時間で抜ける事が出来る**、素晴らしいマシンです。



その他カレー店、食堂、唐揚げ店、ケータリングなどでレンタルをご活用いただきました！

賛否両論の笠原シェフによる
ブラストチラーご活用レポート
YouTubeで公開中！！



テイクアウトや、HACCP対策に大活躍している『100V電源の卓上型ブラストチラー』について、日本料理 屈指の人気店「賛否両論」笠原シェフにご活用インタビューを行いました。

- ▶危険な温度帯をすばやく抜けられる安心感
 - ▶急速冷却で、すぐ次の調理工程へ。時短&効率UP
 - ▶味と香りをとじこめる秘密
- + 笠原シェフが答える「ここが残念…！」

レンタル希望、ご質問など・・・
お気軽にお問い合わせください。

0120-842-581 info@artec.ne.jp