

# 「解凍」で お困りではありませんか？

世界基準の解凍方式を厨房へ。

エレクトロラックス・プロフェッショナルの『解凍機』



従来の解凍方法は、食中毒や解凍不足のクレーム、味が落ちるなど、さまざまなリスクを抱えています。エレクトロラックス・プロフェッショナルは、世界スタンダードの解凍方式で、食の品質・安全管理をサポートします。

美味しく  
解凍

HACCP

品質・  
安全管理



解凍不足の  
心配なし

食中毒  
対策

エレクトロラックス・プロフェッショナルは、ヨーロッパの厳しい衛生・エネルギー基準を満たした業務用厨房機器を、世界60カ国で販売しています。



ホームページは  
こちら



# 解凍の世界スタンダード

## エレクトロラックス・プロフェッショナルの「解凍機」で 食品の品質安全管理

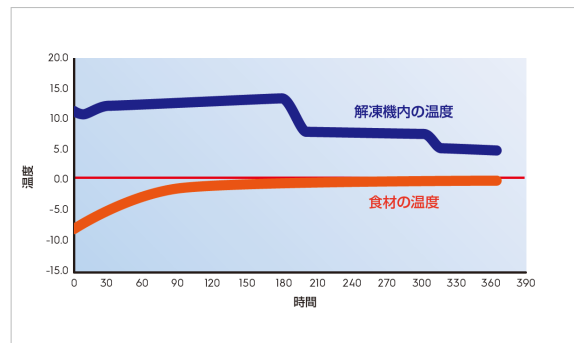


### 解凍機 製品仕様

型番	TC761DN
電源	単相AC100V (50Hz/60Hz)
定格消費電力	1.692kW
重量	117kg
外形寸法	W710mm×D835mm×H2181mm
庫内寸法	W560mm×D707mm×H1460mm
最大容量	670L
棚数	GN2/1サイズ 10段
冷却温度	0 ~ 10℃
内装/外装材質	SUS304
バックパネル材質	亜鉛メッキ鋼板
冷媒	R134a

### 食材に合わせた3段階の解凍プログラム 旨味を逃がしません！

解凍ステップを、温度・時間設定ごとの3フェーズまでプログラムすることができ、食材に合わせた最適な温度で解凍。食材の旨味を逃がしません。



### 解凍完了後は自動で冷蔵保存

設定した解凍プログラム終了後、自動的に冷蔵保存モード（4℃）へ移行。食材が温まりすぎる心配がありません。

### 解凍時間が明確になり、 より計画的な発注が可能に。

庫内でプログラム管理された状態で解凍するため、解凍時間が、季節・環境・担当者などに左右されることがありません。そのためより計画的な発注が可能になり、食材のコスト削減にもつながります。

### 誰でもカンタン操作

新しい従業員の方でもすぐに使えるシンプル操作。スタートボタンを押すだけでOK。

お問い合わせはこちら

エレクトロラックス・プロフェッショナル・ジャパン株式会社

<https://electroluxprofessional.com/jp/>

東京営業本部 〒105-0012 東京都港区芝大門2-5-5（住友芝大門ビル 4F）

TEL : 0120-593-381 (受付時間 10:00 ~ 17:00 土日祝休)

