

# ARTLOCK FREEZER

かつてない高品質な冷凍。



## DAYBREAK

デイブレイク株式会社

本社 〒140-0002 東京都品川区東品川2-6-4 GIビル3F

東京ショールーム 〒140-0002 東京都品川区東品川2-2-33 ニウケビル1F

札幌ショールーム 〒001-0045 北海道札幌市北区麻生町1-2-19 CiGAL麻生1F

伊丹ショールーム 〒664-0837 兵庫県伊丹市北河原3-1-77

博多ショールーム 〒810-0802 福岡県福岡市博多区中洲中島町3-4 バンリビル天神リバーサイド3F

E-mail : sales@d-break.co.jp Tel:03-6433-2855 Fax:03-6453-7358



お問い合わせはこちら



DAYBREAK

実現したフリーザー。  
冷凍だからウマい“を



高品質  
冷凍

生産効率  
向上

故障・失敗  
リスク抑制

## ARTLOCK FREEZER

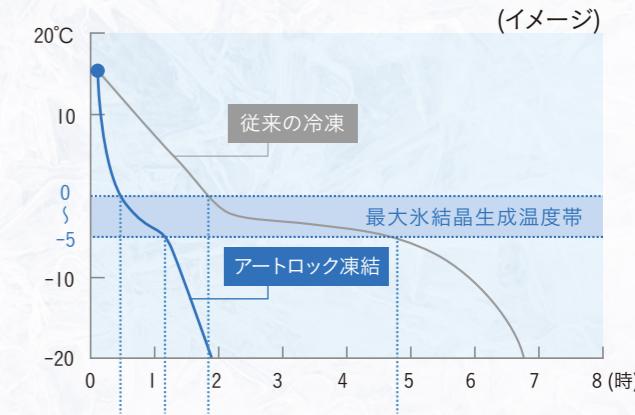
ディブレイク株式会社では、食品の冷凍を10年以上に渡り研究。食品と冷凍原理との相性を500品目以上実験してきました。長年蓄積してきたノウハウを活かし、品質と生産性を両立するフリーザーを独自に開発。長い歳月を経て、ようやく商品化に至りました。

# 食品の水分を奪わない、 しかも速く冷凍する 「マイクロウインドシステム」

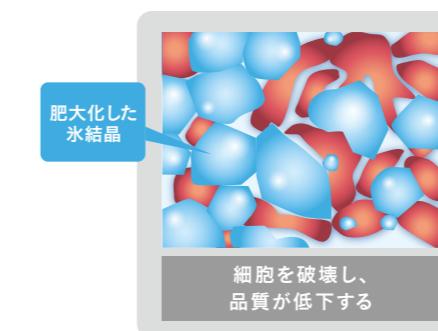
従来の冷凍では、水分が氷に変化する「氷結晶生成温度帯(0~−5°C)」の通過速度が遅く、氷結晶が大きく生成されてしまいます。大きくなった氷結晶は細胞組織を破壊してしまい、解凍時のドリップの原因となります。

アートロックフリーザーでは、あらゆる方向から冷気を当てる特殊構造ファンで、より急速な冷凍を実現しています。氷結晶が小さく生成されるため、食品の細胞が破壊されず、ドリップがほとんど出ません。

また、**食品表面の乾燥や酸化も防ぐ**ため、風味や食感を損なうことなく、より高品質に急速冷凍することができます。



従来型フリーザー



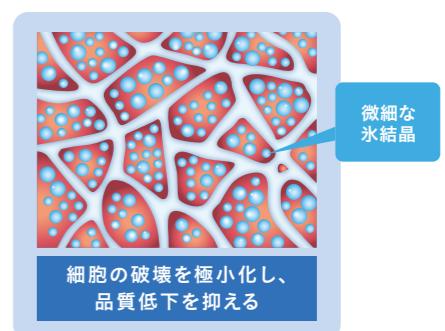
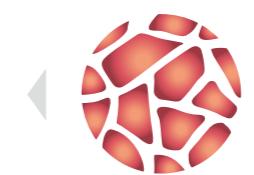
解凍後



アートロックフリーザー



冷凍前の細胞



解凍後



# 「限りなくありのまま。」品質をそのまま保つ、急速冷凍。



500品目以上の実験データから、最適な運用をご提案

最適な保管温度や解凍方法など、食品ごとに異なる最適運用を、現場のオペレーションに合わせてご提案させていただきます。

▶詳しくはP13へ

# 流体解析で実現、 限りなくムラのない品質。

## マイクロウインドシステム

- 生産効率アップ
- 品質安定化
- 高品質

従来では、置く場所によって風の当たり方が変わってしまうため、冷凍品質がばらつく、生産効率が悪いという課題がありました。アートロックフリーザーでは特殊なファンモーターと構造設計によって、限りなくムラのない送風を実現。品質ムラが起こりづらく、生産性も向上しています。

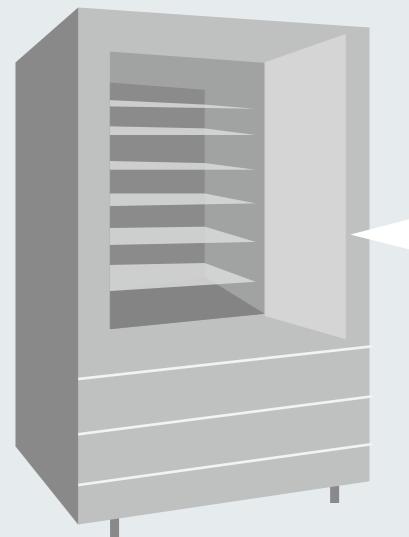
# 1日連続稼働<sup>\*</sup>で、従来比 30%以上の生産性向上を実現。

## アンチフロスト機構

- 生産効率アップ
- 品質安定化

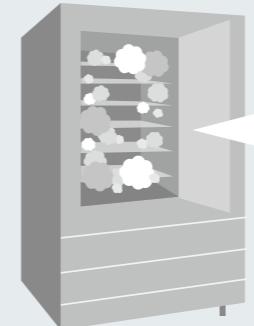
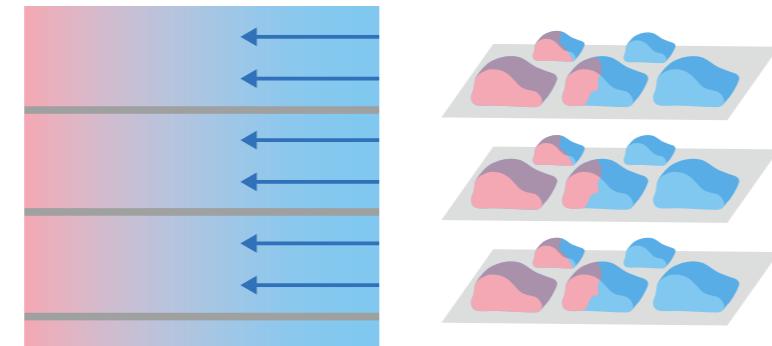
\*10時間以内の稼働を想定

作業時間内にデフロスト(霜取り作業)が発生しづらい特殊構造。10時間の連続稼働が可能となり、生産性が向上しました。冷凍工程にかかる時間が短縮されるため、人件費・ランニングコストの削減も可能。霜がついたまま運転することが少なくなるため、品質の安定化や故障リスクの低減にもつながります。



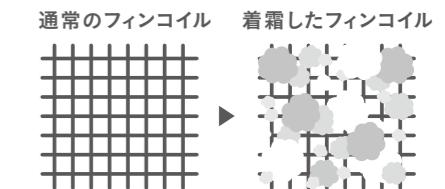
従来型フリーザー

風の偏差が発生 ➤ 品質がばらつく



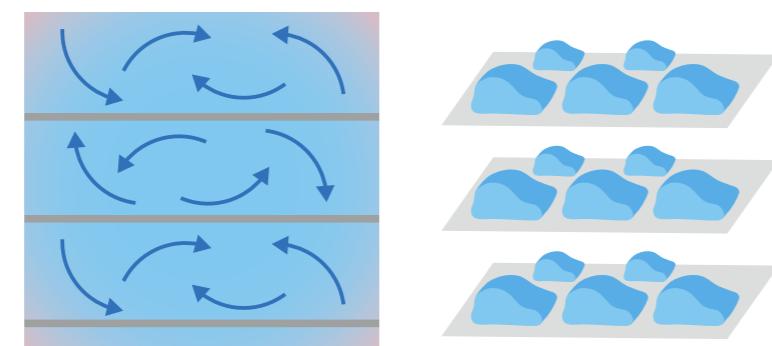
従来型フリーザー

数回転おきに  
デフロスト(霜取り作業)・  
再起動が必要



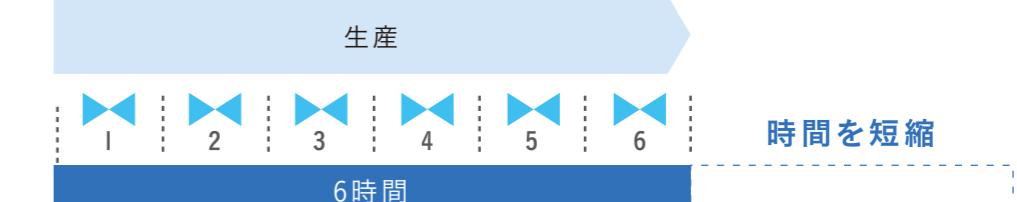
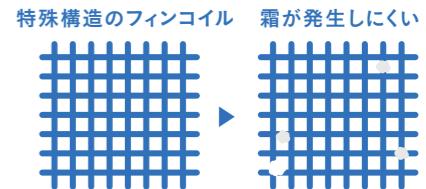
アートロックフリーザー

均等に風が当たる ➤ 品質が安定



アートロックフリーザー

特殊構造で、同じ生産量でも、  
作業時間を圧縮



# 冷凍機も、品質もしっかり守る 「フリーズプロジェクト」。

無理な運転による故障や冷凍品質の低下を防ぐ。



## センサーで自動検知

庫内温度、環境温度、運転圧力など冷凍の品質や特殊冷凍機の故障に繋がる重要な情報をセンサーで取得。機械の運転状態を適切に把握することで、故障に繋がる運用や冷凍品質に影響のある使い方を未然に防ぐことができます。本来冷凍機の出せるパワー以上の無理な運転による故障やそれによる冷凍品質の低下を防ぎます。また、稼働のデータを収集することで故障時にもスムーズな原因特定を実現し、素早い対応が可能になります。

## フリーズプロジェクト

- ☑ 故障保全・予防
- ☑ 品質安定化

## NEW 食品を選ぶだけで最適な冷凍条件に。 「食品別モード」

対象機種 ART2・ART3

### 食品別モード

- 生産効率アップ
- 品質安定化

デイブレイクが10年以上蓄積してきた研究ノウハウを基に、「食品別モード」を搭載。対象の食品を選択するだけで、食品ごとに最適な冷凍条件で運転、高品質な仕上がりを安定して実現します。食品の形状・包装容器の有無などの詳細も選択でき、お気に入り登録で効率的な操作も可能です。

食品カテゴリ選択画面



食品カテゴリ



詳細選択画面



## NEW 3つの芯温計を庫内に装備。対象機種 ART2・ART3

庫内に3本装備された芯温計で、食品の中心温度を計測できます。タッチパネルで3箇所の進行状況が確認できるので、投入位置ごとに適切な判断が可能に。より品質が安定します。



タッチパネル操作画面



3本のうち、最も温度が高い中心温度が赤字で表示されます。

## NEW 庫内環境をデータ化し、記録保存可能。対象機種 ART2・ART3

食品の中心温度の推移、庫内温度の推移、運転モードを10秒おきに記録します。記録したデータは、USBメモリに約2週間分保存でき、CSV形式で出力可能です。出力したデータは、HACCPの温度管理など、冷凍食品の品質管理に活用できます。



対象機種 ART2・ART3

Date	Time	Core/Storage	Actual	Storage1	Storage2	Storage3	Total
2024/1/11	14:25:49	real	-13	-21	-21	-21	-60
2024/1/11	14:26:59	real	-13	-21	-21	-21	-60
2024/1/11	14:27:19	real	-13	-21	-21	-21	-60
2024/1/11	14:27:39	real	-13	-21	-21	-21	-60
2024/1/11	14:28:59	real	-13	-21	-21	-21	-60
2024/1/11	14:29:49	real	-13	-21	-21	-21	-60
2024/1/11	14:30:59	real	-13	-21	-21	-21	-60
2024/1/11	14:31:19	real	-13	-21	-21	-21	-60
2024/1/11	14:32:39	real	-13	-21	-21	-21	-60
2024/1/11	14:33:49	real	-13	-21	-21	-21	-60
2024/1/11	14:34:59	real	-13	-21	-21	-21	-60
2024/1/11	14:35:51	manual	-13	-21	-21	-21	-61
2024/1/11	14:36:51	manual	-13	-21	-21	-21	-61
2024/1/11	14:37:51	manual	-13	-21	-21	-21	-61
2024/1/11	14:38:51	manual	-13	-21	-21	-21	-61
2024/1/11	14:39:51	manual	-13	-21	-21	-21	-61
2024/1/11	14:40:51	manual	-13	-21	-21	-21	-61
2024/1/11	14:41:51	manual	-13	-21	-21	-21	-61
2024/1/11	14:42:51	manual	-13	-21	-21	-21	-61
2024/1/11	14:43:51	manual	-13	-21	-21	-21	-61
2024/1/11	14:44:51	manual	-13	-21	-21	-21	-61
2024/1/11	14:45:51	manual	-13	-21	-21	-21	-61
2024/1/11	14:46:51	manual	-13	-21	-21	-21	-61
2024/1/11	14:47:51	manual	-13	-21	-21	-21	-61
2024/1/11	14:48:51	manual	-13	-21	-21	-21	-61
2024/1/11	14:49:51	manual	-13	-21	-21	-21	-61
2024/1/11	14:50:51	manual	-13	-21	-21	-21	-61
2024/1/11	14:51:51	manual	-13	-21	-21	-21	-61
2024/1/11	14:52:51	manual	-13	-21	-21	-21	-61
2024/1/11	14:53:51	manual	-13	-21	-21	-21	-61
2024/1/11	14:54:51	manual	-13	-21	-21	-21	-61
2024/1/11	14:55:51	manual	-13	-21	-21	-21	-61
2024/1/11	14:56:51	manual	-13	-21	-21	-21	-61
2024/1/11	14:57:51	manual	-13	-21	-21	-21	-61
2024/1/11	14:58:51	manual	-13	-21	-21	-21	-61
2024/1/11	14:59:51	manual	-13	-21	-21	-21	-61
2024/1/11	15:00:51	manual	-13	-21	-21	-21	-61
2024/1/11	15:01:51	manual	-13	-21	-21	-21	-61
2024/1/11	15:02:51	manual	-13	-21	-21	-21	-61
2024/1/11	15:03:51	manual	-13	-21	-21	-21	-61
2024/1/11	15:04:51	manual	-13	-21	-21	-21	-61
2024/1/11	15:05:51	manual	-13	-21	-21	-21	-61
2024/1/11	15:06:51	manual	-13	-21	-21	-21	-61
2024/1/11	15:07:51	manual	-13	-21	-21	-21	-61
2024/1/11	15:08:51	manual	-13	-21	-21	-21	-61
2024/1/11	15:09:51	manual	-13	-21	-21	-21	-61
2024/1/11	15:10:51	manual	-13	-21	-21	-21	-61
2024/1/11	15:11:51	manual	-13	-21	-21	-21	-61
2024/1/11	15:12:51	manual	-13	-21	-21	-21	-61
2024/1/11	15:13:51	manual	-13	-21	-21	-21	-61
2024/1/11	15:14:51	manual	-13	-21	-21	-21	-61
2024/1/11	15:15:51	manual	-13	-21	-21	-21	-61
2024/1/11	15:16:51	manual	-13	-21	-21	-21	-61
2024/1/11	15:17:51	manual	-13	-21	-21	-21	-61
2024/1/11	15:18:51	manual	-13	-21	-21	-21	-61
2024/1/11	15:19:51	manual	-13	-21	-21	-21	-61
2024/1/11	15:20:51	manual	-13	-21	-21	-21	-61
2024/1/11	15:21:51	manual	-13	-21	-21	-21	-61
2024/1/11	15:22:51	manual	-13	-21	-21	-21	-61
2024/1/11	15:23:51	manual	-13	-21	-21	-21	-61
2024/1/11	15:24:51	manual	-13	-21	-21	-21	-61
2024/1/11	15:25:51	manual	-13	-21	-21	-21	-61
2024/1/11	15:26:51	manual	-13	-21	-21	-21	-61
2024/1/11	15:27:51	manual	-13	-21	-21	-21	-61
2024/1/11	15:28:51	manual	-13	-21	-21	-21	-61
2024/1/11	15:29:51	manual	-13	-21	-21	-21	-61
2024/1/11	15:30:51	manual	-13	-21	-21	-21	-61
2024/1/11	15:31:51	manual	-13	-21	-21	-21	-61
2024/1/11	15:32:51	manual	-13	-21	-21	-21	-61
2024/1/11	15:33:51	manual	-13	-21	-21	-21	-61
2024/1/11	15:34:51	manual	-13	-21	-21	-21	-61
2024/1/11	15:35:51	manual	-13	-21	-21	-21	-61
2024/1/11	15:36:51	manual	-13	-21	-21	-21	-61
2024/1							

必要な生産量に合わせて  
サイズを選択可能。

サイズカスタム

ART3



※身長170cm

食品の製造効率を上げる  
カートインタイプ。

ART10R



※身長170cm

ART5



※身長170cm

ART30RW



※身長170cm

カートイン

まずは凍結テストで品質を確認。  
凍結時間や最適な解凍方法もわかります。



▶全国のショールームのご案内はP18へ

複数パターンのテストで、最適な解凍方法も見つかります。

#### 解凍方法



など

#### ご相談の流れ



全国に凍結テストが可能なショールームを完備。  
食品を持ち込んでの凍結テストが可能です。

#### 冷凍だけじゃない、品質を左右するオペレーション

##### 保存方法による違い

-20°C  
×  
デフロストあり

色：褐変が著しく、皮も果肉もくすんだ色  
食感：表面が溶け、べトべとした食感  
形：表面が溶けだし、角が丸くなる  
風味：本来の味が失われる



-30°C  
×  
デフロストなし

色：鮮やかでみずみずしく、採れたてのまま  
食感：凍っていてもサクッとした食感  
形：角が立ち、カットした時のまま  
風味：芳醇な香りや風味、甘味が採れたての味



##### 解凍方法による違い

真空状態のまま  
流水解凍

色：変色が著しい  
食感：ブリ特有の歯ごたえがなくなっている  
形：身が潰れ、角が立っていない  
風味：特有の臭みが発生している



封を開けて  
流水解凍

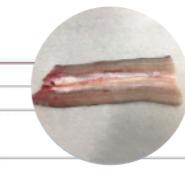
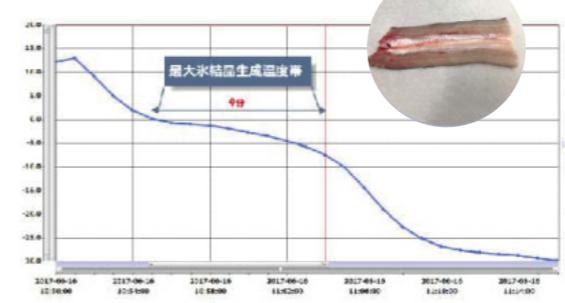
色：生状態とほぼ変わらない色合い  
食感：生状態とほぼ変わらない食感  
形：角が立っており、身も潰れていない  
風味：臭みがなく、捌きたてそのままの風味



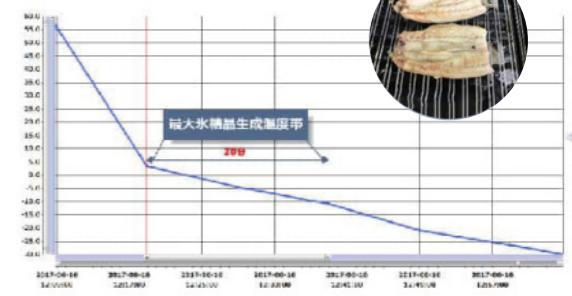
#### テスト結果に基づく機種選定

凍結データをもとに最適な機種をご提案します。同じ機種でも、食品の水分量や投入量によっては凍結時間や冷凍処理能力は大きく異なります。お客様のイメージ通りのオペレーションが組めるよう、実際にテストを行い凍結データを元に機種選定させていただきます。

[生のまま凍結]



[焼きたてを凍結]



デイベレイクなら食べ手まで美味しい  
届けるノウハウまで、提供。

## ご相談の流れ

お問合せ ヒアリング 凍結テスト 事前サポート ご契約 納品 アフターフォロー



## 「冷凍用レシピ・冷凍食品開発」で失敗しない 調理師・栄養士チームによる 研究サポート

デイベレイクでは、理想の品質・オペレーションを実現するため、500品目以上の実験結果から得たノウハウを提供。納得してご導入いただけるよう、レシピの開発から食品ごとに最適な保管方法・解凍方法までサポートします。

### 理想の品質・オペレーションを実現する、5つの意識改革



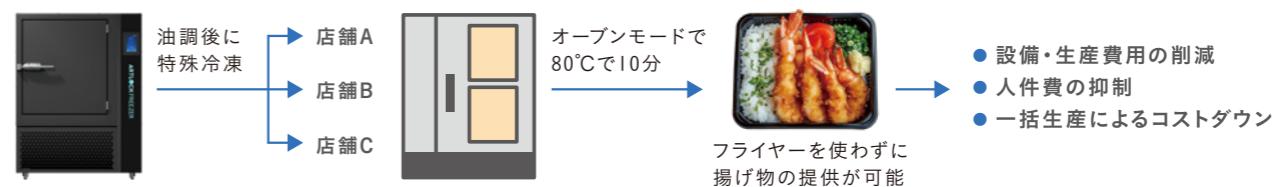
### 5つの 意識改革



## 特殊冷凍機の活用方法・ オペレーションの提案

特殊冷凍機導入後も多くのお客様の課題に寄り添ってきた経験をもとに、お客様の現場に合わせた特殊冷凍機の活用方法・オペレーションをご提案させていただきます。

### 冷凍を活用した生産方法の例



### 5つの意識改革

- ・レシピ改革
- ・前処理改革
- ・凍結改革
- ・保管改革
- ・解凍改革



### 教育プログラム

5つの意識改革をお客様の社内に浸透

高品質な冷凍食品を作り続けるための  
**冷凍食品クオリティ最大化支援**

外食／弁当／通販  
「冷凍」前提の  
**レシピ開発支援**

冷凍機を生かした  
働き方改革  
**計画生産体制構築支援**

弊社ネットワークを  
活用した  
**ビジネスマッチング支援**

## 補助金・リース・税制優遇制度の 活用支援

特殊冷凍機ご導入にあたり、初期費用の負担を軽くする導入方法の提案も行っています。最新の補助金・税制優遇制度の情報は常に把握していますので、お気軽にご相談ください。



# 導入後も、安心してご活用いただける アフターフォロー。

ご相談の流れ

お問合せ ヒアリング 凍結テスト 事前サポート ご契約 納品 アフターフォロー

アートロックフリーザーは長期保証(5年間)が標準付帯  
**長期保証サービス**

## Point1 安心の長期保証



## Point2 6つの安心サポート



**ARTLOCK**  
FAMILY

冷凍事業者同士で事例交換やビジネスマッチング  
**冷凍ビジネスコミュニティ**



デイベイクでは、最先端の冷凍ビジネスを「学び、築く」というスローガンを掲げ、個人事業主から上場企業までが集まる、新しいカタチの交流会を運営しています。

### 冷凍ビジネス事例の共有



定期的に最新の冷凍活用事例の共有会や、名刺交換をしながら情報交換をする場などを設けています。

### 商談会



事業者同士での商談会も実施しており、実際に多数の取引が成立しています。

### セミナー形式でのノウハウ共有



食品別の最適レシピ・凍結方法、解凍方法など、導入後に役立つコンテンツをセミナー形式で共有しています。



## 特殊冷凍トータルソリューションの海外展開

世界的な冷凍食品市場の拡大と冷凍食品需要の増加に伴い、冷凍ビジネスに注目する国が増えています。海外事業部では、サステナブルな食業界の取り組みを世界に広げるため、国内だけでなく海外企業のアートロックフリーザー導入のサポートをしています。

日本を代表する冷凍機メーカーとしてだけではなく、冷凍ビジネスコンサルタントとして飲食店・食品加工会社など多様な業種・業態のお客様に特殊冷凍ソリューションを提供します。



フリーザー過去販売実績(導入国)



### シンガポールショールーム

東南アジアのHUBであるシンガポールにデイブレイクの海外ショールーム第一号がオープンしました。アートロックフリーザー・オープンレンジ・オープントースター・IHキッチン完備のため、現地での凍結テスト、解凍テスト、ご試食などが可能です。

ショールームの詳細は海外事業部までお問い合わせください。



## 高品質冷凍食材エージェント 商品開発から流通までを全面サポート

食材エージェントチームは、顧客のブランド商品や看板メニューを冷凍商品として市場に出すための流通支援、オリジナル商品の企画立案、人手不足や生産効率の課題解決など、冷凍ビジネスを始めたい企業とアートロック導入ユーザー企業が共に成長できるような取り組みも行っております。

小売や外食のバイヤーと日々商談を重ねながら、商品の価格や分量、包装材や配送ルートに至るまで、販売エージェントとして消費者のニーズに合った商品の流通を全面的に支援致します。



## ショールームのご案内

全国のショールームで食材の凍結テストを承ります

### 東京ショールーム

〒140-0002

東京都品川区東品川2-2-33 ニウケビル1F



### 札幌ショールーム

〒001-0045

北海道札幌市北区麻生町1-2-19

CiGAL麻生1F



### 伊丹ショールーム

〒664-0837

兵庫県伊丹市北河原3-1-77



### 博多ショールーム

〒810-0802

福岡県福岡市博多区中洲中島町3-4  
バンリビル天神リバーサイド3F

[各ショールームの問い合わせ先]

デイブレイク株式会社

TEL: 03-6433-2855 FAX: 03-6453-7358 Email: sales@d-break.co.jp