



THE NEW SUPER QUICK DEFROSTER



Most rapid



No Bacteria
Concern



No need
Salt & Water



Keeping
Nutrition



Save time
& Money



Natural
& Fresh

세계 유일의 상업용(일식,양식,뷔페, 프렌차이즈) 금속 해동기
www.ice-off.co.kr

TUNA & SALMON RESTAURANT

참치 / 연어 전문점

일식, 호텔, 뷔페, 급식



IOD-TU4025

참치의 맛은 **해동기술**입니다.

어떻게 참치를 해동하느냐에 따라서 참치의 맛이 달라 질 수 있다는 걸 아시죠?

특허받은 고성능 기술력이 탁월한 균일함과 해동 품질을 보장합니다.

이제 까다로운 참치해동!, 초저온 참치 전용 급속 해동기인 ICE-OFF로 간단히 해결 하세요~

누구든 간단한 설정으로, 최고 품질의 참치 해동을 신속히 할 수 있습니다.

DEFROSTING PROCESS

AFTER 5 MIN



-50 °C, 500g



Super Simple Control



Easy to cut



No Drip loss



- 3 ~ -1 °C

최단시간 참치 해동기술을 보유한 ICE-OFF를 곁에 두시는 것 만으로도
여러분은 시간, 돈, 공간, 에너지를 절약 하게 됩니다.
아주 특별한 가치가 되어드리겠습니다.

해동 품질

- 표면 과 속이 균일 해동, Drip loss 가 거의 없으며, 해동 후 변색 없습니다.
- 고객의 취향에 따라 반/완전해동하여 참치 제공 (시간 또는 온도 설정)을 하실 수 있습니다.
- 해동수를 사용하지 않으므로 보기좋은 색감은 물론이고 비타민과 미네랄 등 영양소의 보존에도 탁월 합니다.

놀라운 에너지 비용

- 짧은 해동시간과 획기적인 제어기술로 에너지 소모량을 최소화 하였습니다.

냉동참치 (무게)	해동시간 (분)	해동전 참치 온도(°C)	해동 후 참치온도(°C)	한국전력 (원/kWh)	ICE-OFF 소비전력 (KW)	전기요금 (원)
1kg	10	-40 ~ -50	-3 ~ -1	93	0.9	14원

불필요한 해동작업 준비 시간 과 준비물.

- 해동전문 인원, 해동준비 시간 및 준비물 (소금, 따뜻한물등.) 이 전혀 필요치 않습니다.

초간단 사용법

- 시간 (온도-Option) 설정만으로 최상의 해동된 참치를 구현 할 수 있습니다.

재고관리 와 고객

- 이젠 참치 재고 걱정하지 마시고, 예약하지 않은 반가운 손님이 오시더라도 당황 하지 마세요 ICE-OFF로 바로 서비스 하세요.

해동방법 별 장단점 비교 / 500g 냉동 참치 (-40℃ ~ -50℃) 기준

해동방법	해동전문 인원	해동 시 준비물	해동준비 시간 (분)	해동시간 (분)	해동온도 조절	균일 해동	신선도	변색	Drip	식감	식중독 예방	재고 관리	저온 냉장고	기타
ICE-OFF	X	X	X	6	O	O	↑	X	X	↑	O	X	X	고객에 빠른 대응
염수해동	O	온수, 소금등	30	30	X	O	—	O	O	—	△	O	O	재고관리 어려움
전자레인지	X	X	X	X	X	X	X	O	O	X	X	X	O	사용하지 않음
냉장해동	X	X	X	X	X	X	↓	O	O	↓	X	X	O	사용하지 않음
실온해동	X	X	X	X	X	X	↓	O	O	↓	X	X	O	사용하지 않음

TEST REPORT

The required temperature can be adjusted by time or temp dial

Before defrosting	After 5min. defrosting
<p>냉동참치</p> 	<p>Surface Temp. : -0.2℃ ~ 2.3℃ (31.64℉ ~ 36.14℉) (표면온도)</p> 
<ul style="list-style-type: none"> · Frozen Tuna · -50 ℃ (-58℉) · 499g, 2 pcs (1.1 lb) · L165xW70xT25 mm (L6.5xW2.8xT0.98 in) 	<p>Inside Temp. : -0.2℃ ~ 3.1℃ (28.4℉ ~ 26.42℉) (표면온도)</p> 