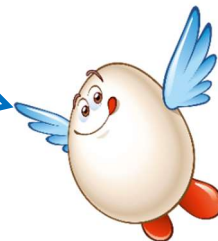


冷凍・冷蔵庫の基礎知識 ①

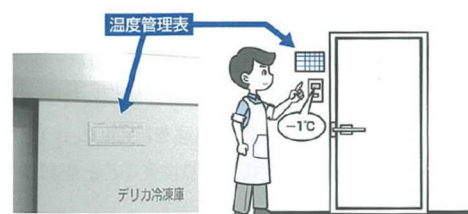
こんにちは！ 『フクッピー』です。
冷凍・冷蔵庫を正しくお使いいただくためのポイントをご紹介します！
今回はプレハブ冷凍・冷蔵庫についてです。



プレハブ冷凍・冷蔵庫の使い方

▷ 温度管理

ショーケースと同じように温度チェック責任者を決め、毎日3~4回温度チェックを行なってください。

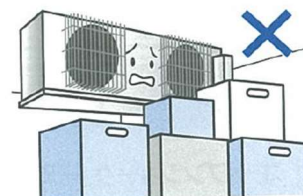


▷ 扉の開閉は短時間で

ドアはすぐに閉めてください。ドアの開放は庫内の温度上昇をまねくとともに、電気代のロスにもつながります。

▷ 商品を入れすぎない

商品を入れすぎると庫内の温度ムラにつながります。冷凍庫ではユニットクーラーより積み上げてしまうと、着霜したり、つららができてしまったりします。冷蔵庫では冷気の吹き出し付近の商品が凍ってしまうこともあります。また、デフロストヒーターの近くでは、霜とり時に商品温度が上昇してしまうこともあります。



▷ 直接床に商品を置かない

商品のストックは床に直接置かないでください。衛生管理上、おすすめできません。移動が簡単で、清掃しやすいキャスター付のラックもあります。



▷ 照明はこまめに消しましょう

プレハブ庫内照明は必要なときだけ点灯し、外に出たら必ず消すように心がけてください。

[HACCP ExAround]



フクシマガリレイのHACCP ExAroundなら冷凍冷蔵ショーケースや冷凍冷蔵庫の温度を24時間正確に自動で記録します。

記録を自動化することで、負担は小さく、メリットは大きく。

温度を測り
記録する

データを
集めて
まとめる

順番に
保管する

書類の
フォーマット
作成

これら全てを
自動で管理!



ショーケース



冷凍冷蔵庫



プレハブ庫



お持ちのスマホや
パソコンから管理
状況を確認できます。