



proton

We make future fresh.

proton  
+ HOLDINGS

proton  
MAGNETIC FREEZER

proton  
DEFROSTING

We make future fresh.

We make future fresh.

proton  
+ DINING

**PROTON**  
CONGELACION MAGNETICA



proton  
EUROPE

[www.proton-europe.com](http://www.proton-europe.com)

## LAS TECNOLOGIAS DE CONGELACION ACTUALES

1- NO pueden incidir en la **FORMACION** de los **CRISTALES** de hielo

2- Siempre crean **CRISTALES** (de **TAMAÑOS** diferentes según su **VELOCIDAD** de congelación)

3- Ocasionan **ROTURA** y **DESTRUCCION** **CELULAR**



5- Causan **PERDIDAS** por **GOTEO** (**EXUDADOS**)

4- Provocan **DESHIDRATACION** **CELULAR** (**Pérdidas** de **HUMEDAD**)

6- Ocasionan incrementos en la **CONCENTRACION** de **SOLUTOS**

7- Originan **DILATACION**



8- Crean una **BARRERA** al congelar **ANTES** la **CAPA EXTERIOR**

9- NO eliminan el **OXIGENO**

10- Incapaces de congelar **TODO TIPO** de **ALIMENTOS** y determinados **PRODUCTOS DELICADOS**

## 10 DAÑOS PROVOCADOS POR LA CONGELACION ACTUAL

1- DAÑOS en forma de  
PERDIDA DE COLOR

2- DAÑOS en la  
ESTRUCTURA MUSCULAR

3- DAÑOS por  
PERDIDA DE HUMEDAD

4- DAÑOS en forma de  
CAMBIOS EN LA TEXTURA

5- DAÑOS en forma de  
CAMBIOS EN EL SABOR

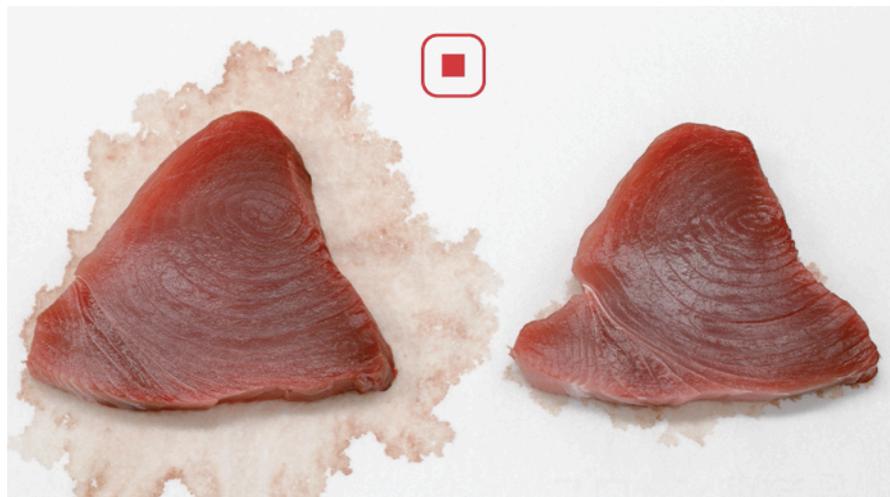
6- DAÑOS por  
PERDIDA DE NUTRIENTES

7- DAÑOS por  
OXIDACION DE GRASAS

9- DAÑOS por  
DESHIDRATACION

8- DAÑOS por  
CAMBIOS ENZIMATICOS

10- DAÑOS por  
DESARROLLO MICROBIANO



# PROTON

TECNOLOGIA

## LA NUEVA GENERACION EN LA CONGELACION

En Japón han comprobado que ya no es suficiente con utilizar una congelación rápida como la del nitrógeno.

El factor determinante en la calidad organoléptica del producto congelado es el **tamaño de los cristales**:

- ➔ Con ninguno de los tipos de congeladores actuales se puede incidir ni alterar el factor mas importante: el control sobre el tamaño de los cristales de hielo formados.
- ➔ Los cristales de hielo que se forman durante el proceso de congelación, especialmente si son grandes, dañan gravemente la materia prima congelada.

La única forma probada y eficaz de maximizar su minimización es mediante la nueva generación de congeladores: la tecnología **PROTON® FREEZER**.

## FUNDAMENTOS TECNICOS DE LA TECNOLOGIA PROTON

La tecnología **PROTON®** distribuida por **PROTON EUROPE SL** se basa en una combinación de:

- CAMPO MAGNÉTICO
- ONDAS ELÉCTRICAS
- AIRE FRÍO



El factor determinante en la calidad organoléptica del producto congelado es el **tamaño de los cristales** que se forman al pasar del estado fresco al congelado.

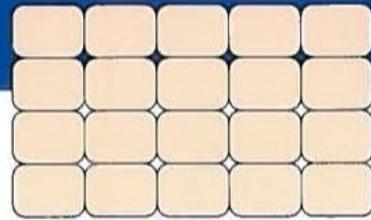
El fundamento de nuestra tecnología se basa en **la ordenación de las moléculas de agua durante el proceso de congelación**.

Mediante la tecnología **PROTON®** el producto se congela mientras un campo magnético estático y una onda eléctrica se irradian en una dirección predeterminada.

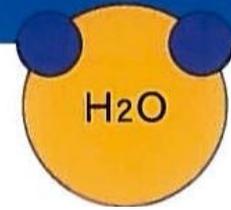
Al congelar, se disponen las moléculas de agua en una dirección constante y **se ordenan de manera uniforme** a intervalos predeterminados debido al campo magnético estático unidireccional e uniforme. Dichas moléculas, que tienen una fluctuación constante gracias a la onda eléctrica, se disponen en condiciones casi constantes haciendo que la cristalización suceda de manera uniforme (interior y exterior) en todo el producto, alineando las moléculas de agua manteniendo su estructura lineal y evitando la expansión del volumen de cristales de hielo, inhibiendo tanto el cambio en el volumen de humedad como la destrucción de las células que contienen esa humedad en el momento de la descongelación debido a las pérdidas por goteo.

# PROCESO DE CONGELACION

(PASO DEL ESTADO FRESCO AL CONGELADO)



CELULAS DEL ALIMENTO



CONTENIDO EN AGUA del alimento

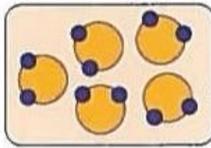
## CONGELACION MAGNETICA PROTON

## CONGELACION TRADICIONAL

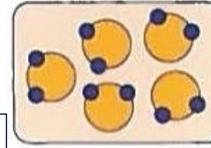
- ARCON
- ABATIDOR
- CAMARA DE CONGELACION



El agua libre se congela produciendo cristales de hielo que crecen de forma *inversa* a la velocidad de congelación (a menor velocidad, mayor tamaño)

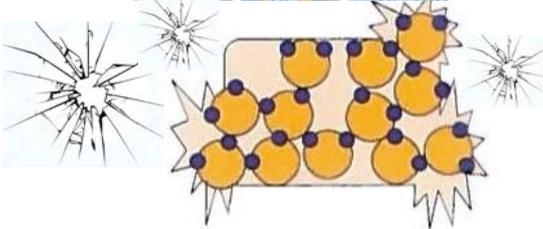


## PROCESO DE CONGELACION



El producto se congela mientras un *campo magnético estático* y una *onda electromagnética* se irradian en una dirección predeterminada

### CREACION DE GRANDES CRISTALES



LOS CRISTALES se EXPANDEN cuando el AGUA (líquido) SE CONVIERTE en HIELO (sólido), provocando ROTURA CELULAR

CAMPO MAGNETICO



ONDAS ELECTROMAGNETICAS

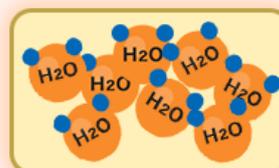
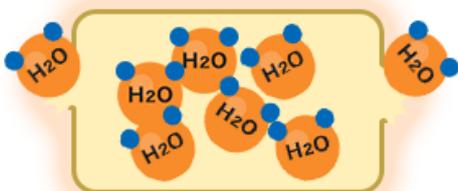
ORDENACION de las MOLECULAS de AGUA EVITANDO la EXPANSION del VOLUMEN de los CRISTALES de hielo al congelar (NANOCRISTALES)



## ROTURA CELULAR

## DESCONGELACION

Al congelar se alinean las moléculas de agua manteniendo su estructura lineal e impidiendo el crecimiento de los cristales que provocan



ESTRUCTURA CELULAR ORIGINAL

PROPIEDADES ORGANOLEPTICAS INTACTAS

Se MANIFIESTA en forma de EXUDADOS (GOTEO) y provoca CAMBIOS en la ESTRUCTURA CELULAR (CAMBIOS EN LA TEXTURA, COLOR, SABOR,...) y PERDIDA de NUTRIENTES y de OTROS COMPONENTES del alimento

MANTIENE la ESTRUCTURA CELULAR ORIGINAL (puede volver a congelarse) y PRESERVA INTACTAS TODAS las PROPIEDADES ORGANOLEPTICAS ORIGINALES del alimento (COLOR, TEXTURA, SABOR,..)

# CARACTERISTICAS PROTON



PROTON MAGNETIC FREEZER TECH  
プロトン凍結機



**CONGELA TODA CLASE DE ALIMENTOS**  
PESCADO, CARNE, VERDURAS, PAN, PASTERIA, LACTEOS, PLATOS COCINADOS

CONSERVA LA ESTRUCTURA CELULAR SIN DAÑOS SIN ROTURA CELULAR

CONTROLA LA FORMACION Y TAMAÑO DE LOS CRISTALES DE AGUA GRACIAS A LOS CAMPOS ELECTRO MAGNETICOS

SIN EXUDADOS (LIQUIDOS) Y SIN CAMBIOS AL DESCONGELAR de COLOR, TEXTURA, SABOR



CONGELACION UNIFORME INTERIOR Y EXTERIOR

Conserva todas las CUALIDADES ORGANOLEPTICAS originales SABOR, COLOR, TEXTURA

CONGELACION **DELICADA** Y NO AGRESIVA COMO EL NITROGENO

menor DESHIDRATACION mayor RENDIMIENTO

PERMITE DESCONGELAR Y VOLVER A CONGELAR

MAYOR RAPIDEZ Y MEJOR CALIDAD QUE EL ABATIDOR

MANTIENE INTACTOS VALORES NUTRICIONALES

ELIMINA BACTERIAS, MICROORGANISMOS, PATOGENOS Y ANISAKIS

15 KG/HORA



500 KG/HORA

**CIB**® Culinary Institute of Barcelona  
Cooking Tomorrow

PIDA CITA para conocer la tecnología PROTON  
proton@innovafish.com  
Tel. +34 627 925 103

RESTAURANTES SIN COCINA  
**proton** +DINING

ULTIMA GENERACION DE CONGELADORES EN JAPON  
MADE IN JAPAN



UNICA TECNOLOGIA VALIDA PARA CONGELAR SUSHI

Become a MEMBER RECOMENDADA POR EL MINISTERIO DE INDUSTRIA DE JAPON  
proton



**We make future fresh**

CONGELACION MOVIL  
**PROTON CAR**  
全国巡回!! プロトン号



[www.proton-europe.com](http://www.proton-europe.com)

# CONGELACION PLATOS COCINADOS

V GAMA



HOTELES



RESTAURANTES

**CONGELACION  
PLATOS COCINADOS  
PARA HORECA**

 proton  
+DINING

**PROTON  
DINING**



CATERING  
TIERRA



CATERING  
AEREO



CATERING  
BARCOS

# PROTON

SECTOR HORECA

# PLANIFICACION DE LA PRODUCCION CULINARIA

## PRODUCCION PLANIFICADA COCINA

### AHORRO TIEMPO

- **CONCENTRA** TRABAJO
- **MAYOR RITMO** DE PRODUCCION
- **ANTICIPA SOLUCION** A PROXIMAS NECESIDADES
- **PRODUCCION GRANDES SERIES**
- **MENOR TIEMPO** DE ELABORACION
- **ORGANIZACION TRABAJO EN 2 FASES** (a. congelacion / d. descongelacion)
- **MENOR EMPLEO MANO DE OBRA**
- **MEJORA ORGANIZACION** DEL TRABAJO (horas punta, tiempos muertos, horarios)

### AHORRO COMPRAS

- **CONCENTRACION COMPRAS**
- **APROVECHAMIENTO EXCESO OFERTA**
- **MENOR FLUCTUACION PRECIOS** COMPRA
- **ELIMINA ESTACIONALIDAD** PRODUCTOS
- **COMPRA DE ALIMENTOS DE PROXIMIDAD**
- **APLICABLE A TODAS** LAS MATERIAS PRIMAS

### MEJORA CALIDAD

- **PROPIEDADES** ORIGINALES INTACTAS COMO EN FRESCO (organolépticas y nutricionales)
- **EVITA OXIDACION**
- **SIN EXUDADOS**
- **SIN DESHIDRATACION**
- **SIN MODIFICACION RECETAS**
- **MAXIMA TRAZABILIDAD**
- **SIN LOS PROBLEMAS** DEL PRODUCTOS REFRIGERADO

### MEJORA SALUD

- **FIN** de bacterias / microorganismos/ patógenos / parásitos, ...
- **ELIMINACION RIESGO** SANITARIO
- **MENOR CONTAMINACION** CRUZADA
- **MAYOR CONTROL ALERGENOS**

### MEJORA GESTION

- **GESTION POR TIPO** DE PRODUCTO (COMISARIADO DE CARNE, PESCADO,...)
- **PLANIFICACION A LARGO PLAZO**
- **MAYOR SENCILLEZ** TAREAS
- **DISMINUCION MERMAS, RESIDUOS Y BASURAS**
- **OPTIMIZACION ESPACIO** DE LA COCINA
- **ESTANDARIZACION** DEL PRODUCTO
- **AFRONTA AUMENTOS IMPREVISTOS** DE LA DEMANDA
- **ADAPTABLE A CUALQUIER ESPACIO**
- **POSIBILITA LO QUE EL NITROGENO** NO PUEDE PARA ESTE TIPO DE NEGOCIO

### MEJORA OFERTA

- PERMITE **PERSONALIZAR** ACABADOS
- **FORMATO INDIVIDUAL** (monoración)
- **MENUS** (kosher, vegano,...)
- **DIETAS MEDICAS** (diabéticos,...)
- **MENUS TEMATICOS** (mexicano,...)
- **RECETAS EXCLUSIVAS**
- **INCLUSION CONGELADOS EN BUFFET**
- **NUEVAS LINEAS** DE NEGOCIO:
  - Take Away
  - Venta externa
  - Tiendas / Supers

### AHORRO COSTES

- **MENOR EMPLEO MANO DE OBRA**
- **AHORRO GESTION** DE COMPRAS
- **SIN USO** DE GAS CONSUMIBLE
- **SIN MANTENIMIENTO**
- **REDUCCION CONSUMO** AGUA Y ELECTRICIDAD POR MENOR MANIPULACION
- **CONSUMO ELECTRICO** MODERADO
- **MAYOR CONSERVACION** REDUCIENDO PERDIDAS POR **DESPERDICIOS**
- **APROVECHAMIENTO** DE MERMAS
- **MAS CONTROL ESCANDALLO** POR RACION

### AUMENTO INGRESOS

- **MEJORA LA CANTIDAD** Y CALIDAD DE LA **OFERTA GASTRONOMICA**
- **PROPUESTAS MAS COMPLEJAS** CON MENOR PERSONAL
- **AUMENTO EVENTOS** Y **GRANDES PRODUCCIONES**
- **PRECIOS PLATOS** MAS COMPETITIVOS
- **ESTABILIZACION /AUMENTO** DE **VENTAS**
- **IDENTIFICACION PLATOS** **RENTABLES**
- **NUEVAS LINEAS** DE INGRESOS
- **MAYOR RENDIMIENTO** MATERIAS PRIMAS POR MENOR DESHIDRATACION
- **MEJOR CONTROL** INVENTARIO Y **STOCK**
- **DIFERENCIACION**

### MEJORA RENTABILIDAD



# PLANIFICACION DE LA PRODUCCION CULINARIA



We make future fresh.

## MEJORA Y RAPIDEZ AL DESCONGELAR

- Extremada **rapidez**
- **Calidad** constante y uniforme de los alimentos
- Mantiene el **color, sabor, y texturas originales** del alimento 100%
- Especial delicadeza para alimentos **crudos** (sushi, sashimi, etc.)
- Garantía de eliminación de todas las **perdidas de líquidos (exudados)**
- Se obtienen **resultados culinarios exactos** después de la descongelación
- Evita los **problemas del enfriamiento**
- **Sin pérdidas** por deshidratación al mantener el 100% de la humedad
- Minimizar el **crecimiento microbiano**
- Puede establecerse un **programa optimo** según el alimento
- Posibilidad de **programar** cada una de las etapas de la descongelación
- Sistema de **carros adaptables** según necesidades
- Uso también como **refrigerador** después de descongelar
- Minimiza el consumo de **agua**.
- Gran facilidad de **limpieza**

ALMACEN (CONGELADO)

DESCONGELACION FUSION

REGENERACION

ENSAMBLAJE

EMPLATADO

PUESTA EN TEMPERATURA

DISTRIBUCION

CONSUMO

LIMPIEZA

VENTAJAS  
V GAMA

# PROTON COMO CENTRO PRODUCCION PARA CATERING

## Soluciones

Permitirá la realización de una nueva línea de alimentos en congelado complementaria a la línea actual de productos refrigerados.

COCINADO

ENFRIADO

DESCONGELADO

MONTAJE

### Organización FUTURA de la PRODUCCION



## Soluciones

Aprovechamiento de todas las ventajas que ofrece la tecnología de congelación magnética PROTON para la congelación de platos cocinados semiterminados.

## Soluciones

Aprovechamiento de todas las ventajas que ofrece la tecnología de congelación magnética PROTON: congelación platos envasados sous-vide.

# PROTON COMO CENTRO PRODUCCION PARA CATERING

## Soluciones

- Aprovechamiento de todas las ventajas que ofrece la tecnología de congelación magnética PROTON para la:

### congelación de V gama:

- salsas,
- Guarniciones
- ....



## Soluciones

- Aprovechamiento de todas las ventajas que ofrece la tecnología de congelación magnética PROTON para la:

### congelación de formatos especiales:

- porcionado
- monoración
- a granel
- ....



## Soluciones

- Aprovechamiento de todas las ventajas que ofrece la tecnología de congelación magnética PROTON para la:

### congelación de productos de panadería y pastelería:

- masas
- pan precocido
- pasteles y dulces
- sandwiches
- ....



- Transformación del espacio del área de la ZONA ENVASADO AL VACIO  en zona para:

## Soluciones

- el EMPLATADO y ENBANDEJADO  (ampliación).
- el almacenamiento del producto en congelado, disponiendo el producto siempre en stock congelado.



## Soluciones

- Utilización de un mismo tipo BANDEJA que la que se utiliza para cocinar.



## Soluciones

- Aprovechamiento de todas las ventajas que ofrece la tecnología de la DESCONGELACION FUSION para una descongelación muy rápida de los alimentos.



La congelación magnética PROTON contribuirá a una **MEJOR ORGANIZACION** de la cocina gracias a:



- Posibilidad de elaboración de la producción actual en un tiempo menor.
- Oportunidad de aumentar la producción gracias a una mayor rapidez de enfriamiento, de congelación y de descongelación.
- Facilitar la planificación anticipada a medio y largo plazo.
- Permitir una separación temporal de las fases de la producción (cocinado/montaje) mejorando el ritmo de trabajo en cada fase.
- Disponer siempre de producto ya preparado gracias al stock en congelado, permitiendo afrontar cualquier imprevisto.
- Mejorar la estandarización del producto.

## VENTAJAS en la ORGANIZACION

La congelación magnética PROTON contribuirá a una **MEJOR GESTION DE LAS COMPRAS** gracias a:



- Posibilidad de comprar productos estacionales en el momento óptimo y al mejor precio.
- Concentración de compras a mejores precios para una planificación a medio o largo plazo.
- Aprovechamiento de ofertas puntuales de los proveedores a precios más económicos.
- Posibilidad de tener productos estacionales todo el año.
- Aumentar las compras de productos de proximidad.
- Opción de realizar gestión individual para cada tipo de producto.

## VENTAJAS en la GESTION de COMPRAS

La congelación magnética PROTON contribuirá a una **MEJORA DEL PRODUCTO** gracias a:

- Mejor calidad en el enfriamiento y en congelación por su mayor rapidez y por la aplicación de campos electromagnéticos.
- Permitir la congelación de todo tipo de alimentos en crudo o en cocinado.
- Conferir a los alimentos una mayor vida útil.
- Eliminar toda la población de bacterias y parásitos.
- Mantener intactas todas sus cualidades organolépticas originales.
- Conservar íntegramente todas sus propiedades nutricionales.
- Impedir cualquier oxidación.
- Disminuir su deshidratación.
- Eliminar la pérdida de exudados al descongelar.
- Posibilitar la recongelación de un alimento una vez descongelado.



## VENTAJAS en el PRODUCTO

La congelación magnética PROTON contribuirá a una **MEJORA DE LA OFERTA GASTRONOMICA** gracias a:

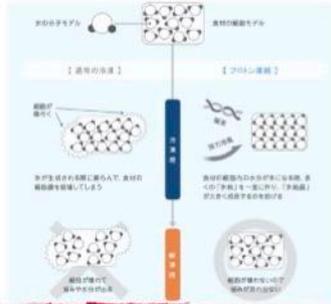


● 焼き魚ライン

- Hacer viable la creación de una nueva línea de alimentos en congelados (platos terminados o semiterminados, V gama, menús especiales, etc.).
- Posibilidad de disponer de producto estacional durante todo el año.
- Incorporación de nuevos platos en crudo como sushi, sashimi, etc.
- Ampliación de los tipos de menús especiales (alérgenos, médicos y religiosos) y temáticos.

## VENTAJAS GASTRONOMICAS

La congelación magnética PROTON contribuirá a una **MAYOR SEGURIDAD** gracias a:



- Realizar un proceso de congelación y descongelación eliminando cualquier población de bacterias y parásitos.
- Posibilitar la oferta de productos en crudo con las máximas garantías sanitarias.
- Asegurar la eliminación del anisakis en los productos del mar ofrecidos en crudo (sushi/sashimi/etc.).
- Minimizar el riesgo de contaminación, incluida la contaminación cruzada.
- Permitir un control máximo sobre trazabilidades y de gestión de caducidades.

## VENTAJAS en la SEGURIDAD

La congelación magnética PROTON contribuirá a una **MAYOR RENTABILIDAD** gracias a:



- Permitir una nueva línea de productos que generarán mayores volúmenes de producción y una mayor rentabilidad.
- Menores costes de personal por una posible reducción del personal necesario gracias al ahorro de tiempo provocado por una disminución en las tareas de producción..
- Mejor gestión de compras.
- Disminución del consumo y de los costes eléctricos y de agua.
- Disminución de ñas mermas, residuos y basuras.
- Aprovechamiento de los sobrantes que pueden congelarse y aprovecharse posteriormente.
- Mayor rendimiento del producto por menor deshidratación.
- Gracias a las ventajas que aporta permite una muy rápida amortización gracias al ahorro de costes y al aumento del volumen de negocio.

## VENTAJAS ECONOMICAS

La congelación magnética PROTON contribuirá con una **TECNOLOGIA**:



- Es la tecnología número 1 en Japón y usada en la mayoría de países de Asia (China, Singapur, Malasia, etc.).
- Las ventajas que aporta están plenamente corroboradas desde su implantación en el año 2.005.
- Son equipos 100% fiables, fabricados en Japón bajo la idea de "sin mantenimiento".
- Proponen un modelo de organización de la cocina replicable en cualquier lugar.
- Pueden adaptarse a cualquier espacio.
- Están diseñados para una larga duración sin fallos.

## VENTAJAS DE LA TECNOLOGIA

## VENTAJAS FRENTE AL COVID-19



La congelación magnética PROTON contribuirá a la adaptación a las limitaciones impuestas a partir del COVID-

- 19 respecto a:
- PERSONAL
  - MANIPULACION
  - SANITARIAS.

- al contribuir a la realización de la producción mediante:
- Menor concentración de personal.
  - Minimización de las manipulaciones de los alimentos.
  - Ayudar al cumplimiento de la normativa sanitaria respecto a la contaminación de los alimentos.

# EXPERIENCIA PROTON

PROTON tiene en Japón como cliente a la empresa ROYAL, una muy importante empresa que realiza el catering en todos los aeropuertos de Japón (*Haneda, Narita, Kansai, Fukuoka, Naha, etc.*) para más de 30 compañías aéreas entre las que se encuentra la compañía aérea japonesa JAL.

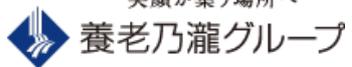
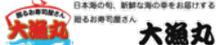
Al ser ROYAL uno de nuestros clientes más importantes, podemos afirmar que PROTON, aunque sea de forma indirecta, está ya presente en el sector del catering aéreo.

ロイヤルオンラインショッピング

**ROYAL**



## CLIENTES JAPON sector HORECA

 夕食サポート	MAIKURU COOP KOBE	<a href="https://maikuru.coop-kobe.net/">https://maikuru.coop-kobe.net/</a>	JAPAN	HORECA	
 ROYAL ロイヤルホールディングス株式会社	ROYAL DELI	<a href="https://royaldeli.jp/">https://royaldeli.jp/</a>	JAPAN	HORECA Big Catering Company and Restaurant-chain	
 ROYAL ロイヤルホールディングス株式会社	ROYAL HOLDINGS CO., LTD.	<a href="https://www.royal-holdings.co.jp/">https://www.royal-holdings.co.jp/</a>	JAPAN	HORECA Big Catering Company and Restaurant-chain	
 株式会社 コロワイドMD 笑顔が集う場所へ	COLOWIDE	<a href="https://www.colowide.co.jp/about/">https://www.colowide.co.jp/about/</a>	JAPAN	HORECA Famous Japanese Restaurant-Chain	
 養老乃瀧グループ	YORONOTAKI CO., LTD.	<a href="https://www.yoronotaki.co.jp/">https://www.yoronotaki.co.jp/</a>	JAPAN	HORECA Famous Japanese Restaurant-Chain	
 JAおきなわ	KAIKATEI.SHOP	<a href="https://www.kaikatei.shop/html/page2.html">https://www.kaikatei.shop/html/page2.html</a>	JAPAN	HORECA Japanese food luxury restaurant	EJE
 創業安政三年 下鴨茶寮	SHIMOGAMOSARYO	<a href="https://www.shimogamosaryo.co.jp/">https://www.shimogamosaryo.co.jp/</a>	JAPAN	HORECA Japanese food luxury restaurant	
 たんくまき	TANKUMAKITA	<a href="https://www.tankumakita.jp/">https://www.tankumakita.jp/</a>	JAPAN	HORECA Japanese food luxury restaurant	OK
 正厚舎	SHOJIKIYA	<a href="http://shojikiya.co.jp/">http://shojikiya.co.jp/</a>	JAPAN	HORECA Osechi	OK
 日本海の中、新鮮な海の幸をお届けする 知るお寿司屋さん 大瀬丸	TAIRYOMARU	<a href="http://tairyomaru.com/profile/proton">http://tairyomaru.com/profile/proton</a>	JAPAN	HORECA Sushi Restaunt	OK

# CLIENTES JAPON sector PROCESADORES

## ②飲食店運営事業2>

b.奈良佐保短期大学内、レストラン鹿野園[プロトン2号店] (学生食堂 兼 バイキング形式レストラン)



### About us 鹿野園について...

奈良佐保短期大学とプロトンダイニングとの連携で運営されているレストランです。安心・安全・手作りを基本とした、体に優しく心を豊かにする食事を、雰囲気の良い眺望空間でお召し上がりいただくことをテーマにしています。

### Food お料理について

自然派惣菜をビュッフェ・スタイルで旬の食材を、フレンチシェフや和食料理人が厳選・調理した美味しい惣菜をビュッフェ形式でお楽しみいただけます。

Lunch buffet ・ ・ 1,300 yen ~  
Dinner buffet ・ ・ 1,600 yen ~



### Memo >>>

- ◆ 席数: 100席(カウンター6席)
- ◆ 大学敷地内の農園で野菜や果物も栽培

- ◆ 眺望バツグンの大学レストラン
- ◆ 社会性の高い連携事業(産地・産学・商工)

## Food Manufacturing



プロトンダイニング株式会社 鹿野園店  
 運営 プロトンダイニング株式会社  
 業態 バイキング  
 (セントラルキッチン併設)  
 座席 120席  
 所在地 奈良県奈良市鹿野園町806  
 (奈良佐保短期大学構内)



奈良市内一望の絶景かなロケーション!

結婚式から宴会まで様々なプランをご用意!

プロトングループの本格ビュッフェ!

## CLIENTES JAPON sector SUSHI

株式会社 巻番屋	ICHIBANYA CO.,LTD.	ICHIBANYA CO., LTD.	<a href="https://www.ichibanya.co.jp/comp-en/">https://www.ichibanya.co.jp/comp-en/</a>	JAPAN	RICE CURRY	
	FENIX	FENIX	<a href="https://fenix.jp/service/">https://fenix.jp/service/</a>	JAPAN	SUSHI	OK
	KAKINOHASUSHI	KAKINOHASUSHI	<a href="http://kakinohasushi.com/eisei/index.html">http://kakinohasushi.com/eisei/index.html</a>	JAPAN	SUSHI	EJE
	MISHIMA FOODS	MISHIMA FOODS	<a href="http://www.mishimafoods.com/referral-facility">http://www.mishimafoods.com/referral-facility</a>	JAPAN	SUSHI	EJE
	RYOUTEIKOUIYOU	RYOUTEIKOUIYOU	<a href="http://ryouteikoujyou.jp/">http://ryouteikoujyou.jp/</a>	JAPAN	SUSHI BENTO	EJE
	MESITOKU	MESITOKU	<a href="https://mesitoku.co.jp/info/620.html">https://mesitoku.co.jp/info/620.html</a>	JAPAN	SUSHI Rice food	OK
	TASTY FOODS	TASTY FOODS	<a href="http://www.tastyfoods.co.jp/proton.htm">http://www.tastyfoods.co.jp/proton.htm</a>	JAPAN	SUSHI Rice product	OK
	MIYOSHINO	MIYOSHINO	<a href="http://www.miyoshino.co.jp/">http://www.miyoshino.co.jp/</a>	JAPAN	SUSHI rice with veg & sandwich	

### ②飲食店運営事業4>

従来の冷凍寿司の概念を覆す、高品質冷凍寿司「プロトン歌舞伎寿司」



極付  
厳選素材  
特上にぎり



近海 本マグロ



近海 中トロ



北海道 水蛭



五島列島 車海老



五島列島 車海老(生)



豊後 真鯛



北海道 帆立



隠岐 烏賊



カナダ サーモン



五子



\*凍結状態イメージ\*  
シャリ・ネタ一体での冷凍も実現



proton

+DINING

## CADENA RESTAURANTES "PROTON DINING"

Tanto en Japón y recientemente en China, Malaysia y Corea se están desarrollando restaurantes donde no tienen cocina, Son los llamados "PROTON DINING" ([www.proton-dining.com](http://www.proton-dining.com)).

En estos restaurantes **sólo se regenera**, descongelando y emplatando platos previamente cocinados y congelados magnéticamente en una cocina central, lo que les ofrece amplios márgenes de maniobra debido a la disminución de inversiones (ahorro inversión en cocina) y de los costes de elaboración y de personal de cocina.



### Overview of Proton Dining Business

a) To provide Know-how of operating a restaurant based on Proton equipment and frozen foodstuff



Proton Dining in Nara



Rockydon Dining in Nara-Saho Univ.



Rockydon Dining in Dalian China



b) To supply more than 500 items developed at Rockydon Dining



2012 Special Gift of Hankyu Department Store  
Bouillabaisse of fresh seafood of which foodstuff  
were directly shipped from local producer

All of seafood (ex. prawn, squid, red sea bream)  
were frozen in local production areas. After  
cooking in Rockydon, shipped with proton frozen

c) To operate a kitchen without chef



PLATOS COCINADOS

## CADENA RESTAURANTES "PROTON DINING"

- 産地で1・2次加工し、調理工場で最終商品まで調理加工。その商品を国内・海外消費地で直接販売。
- 本ビジネスモデルにご支援・ご支持下さる事業者の方々とも ビジネスマッチング。



## Proton Frozen Cuisine



### Point ①



高鮮度維持  
高品質・安心・安全

食品の鮮度を損なわずに冷凍をすることができる  
次世代凍結技術”プロトン凍結”を使用!

だから…

添加物を使用せず、高品質で保存!!

### Point ②



プロトン凍結をいかに低温・蒸気解凍機

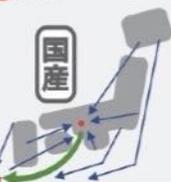
プロトン・ディフリーザー

パーツ毎に仕込んだ凍結品を素早く解凍

だから…

作業の平準化、ロス率の低下!!

### Point ③



旬の食材  
産地直送の厳選素材

プロトン凍結機を導入した、  
全国 300カ所の産地ユーザー様から  
新鮮な凍結食材が集まります。

# PROTON DINING

## プロトンダイニング

高品位冷凍食品（凍らされた最終調理食品であるプロトン・フローズン・キュージーヌ）の製造販売と冷凍食品飲食店モデルを運営する会社です。



# TECNOLOGIA DE CONGELACION MAGNETICA PROTON

LA TECNOLOGIA IDEAL DE CONGELACION PARA LOS RESTAURANTES CON ESTRELLA

DISTRIBUIDO EN EXCLUSIVA POR



— GUÍA MICHELIN —  
**ESTRELLAS  
MICHELIN**  
2020



LA TECNOLOGIA IDEAL DE CONGELACION PARA:



- MANTENER INTACTA LA CALIDAD DESPUES DE DESCONGELAR
- PRESERVAR LAS CUALIDADES ORGANOLEPTICAS ORIGINALES
- CONSERVAR LA ESTRUCTURA CELULAR SIN DAÑOS
- CONGELAR TODA CLASE DE ALIMENTOS
- ELIMINAR BACTERIAS, PATOGENOS Y ANISAKIS
- MANTENER INTACTOS SUS VALORES NUTRICIONALES
- DESCONGELAR Y VOLVER A CONGELAR
- REPLICAR PLATOS "ESTRELLA"
- PLANIFICAR LA PRODUCCION
- ELIMINAR MERMAS
- NUEVAS TECNICAS DE COCCION
- CONGELAR MAS RAPIDO Y MEJOR QUE CON ABATIDOR

THE  
GOURMET  
JOURNAL



# プロのシェフたちが創る お一人様用の惣菜!!

**anLiDISHのクオリティー-1**  
プロのシェフたちが  
厳しい目で選んだ食材を  
手洗いを徹底してしっかりと  
手作りで仕上げさせていただきます。

**anLiDISHのクオリティー-2**  
特許技術の「プロトン凍結」で  
高品質を底上げしながらストック可能!  
食べたいときいつでも  
温めるだけで食べられます。

**anLiDISHのクオリティー-3**  
忙しい日の弁当やお酒のメイン  
料理、遠なお客さまのおもてなしにも  
ぴったり。大切な方への贈り物など  
様々な用途でお使いいただけます。

## アンリディッシュ-anLiDISH-



## アンリディッシュの使い方



## PROTON+DININGってお店なんです、ひょっとしてこれってあのプロトン?

冷凍しても雑菌が破壊されないという、いわゆるセルラライブ系の冷凍技術の一つ。万博仕事中の時にコンチにコンタクトを取った記憶がよみがえります。



## Malaysia Store

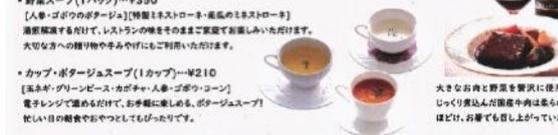


1枚1枚丁寧に手ごねて仕上げたクリスピーな生地、ドイツ産のナチュラルチーズを使用しました。こだわりの素材をたっぷりトッピング!お家のオーブントースターで、簡単に焼き立てのピザをお楽しみいただけます。



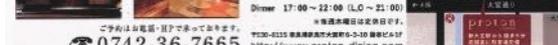
## 野菜スープ-Vegetable soup-

野菜の旨みとコクと濃厚させました。プロトンドイニングの定番スープ。丁寧に煮込んだ滑らかな口当たりが特徴!さらに酸味を加えてヘルシー&おいしい一品です。



## デリ-Deli-

【人気】ポテトのポテト(特選1年生トウモロコシ-高級の1年生トウモロコシ)  
清潔な環境で育て、レストランの味をそのまま家庭でお楽しみいただけます。  
大切な方への贈り物やおみやげにもご利用いただけます。



# anLi DISH (A single portion deli foods)

Japanese, Western and Chinese chefs use the most advanced technology and collaborates with the production area to reduce food loss without relying on additives.



## Examples of anLi DISH



\*Product image for illustration purposes only. Actual product may vary.

## How to enjoy anLi DISH



## Examples of presentations



**Highly selected ingredients.**  
We have coordinated with 120 food producers farmers in Japan and directly purchased a stock of high-quality ingredients.

**Chef not required.**  
You don't need a chef anymore in your restaurant because these authentic dishes are made by Western, Chinese and Japanese professional chefs.

**Easy to cook.**  
You just need to serve it after microwaving for 45 seconds to 2 minutes, so it is easy for anyone to cook.

**No more food to waste.**  
Proton frozen delis can preserve the fresh taste and enables long term storage.

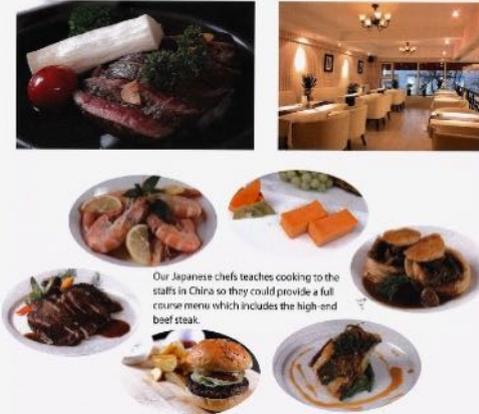
# Takeout Menu



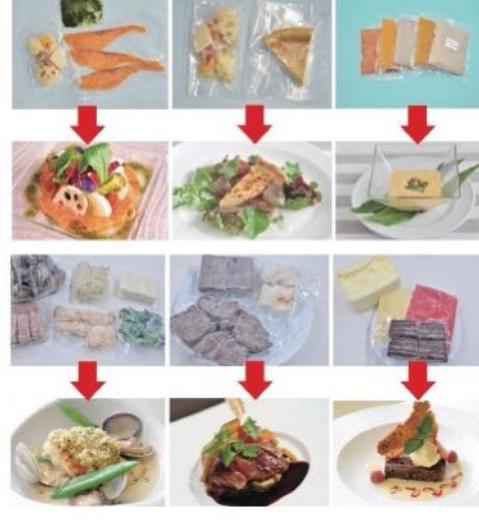
Proton Dining (大連) 田澤商貿有限公司  
Established June 20, 2013  
Head Office 中興人街147号  
President 大連西副街197号  
Business Description Restaurant operation and import and export of food freezers and deprosters.  
Capital Stock 1 million RMB

## Enjoy Proton Internationally

Proton cuisine is a high-quality steak restaurant produced by Proton Dining. This is a restaurant which promotes Proton Frozen foods. We are developing restaurant operations, a sales business of proton frozen products, plus an import and export business of proton freezing machines. We will create a diet of safe, delicious and low-cost foods.



Our Japanese chefs teach cooking to the staffs in China so they could provide a full course menu which includes the high-end beef steak.



## プロトンドイニング株式会社 仙台三越店

代表取締役 二宮大樹  
資本金 1000万円  
業態 ビンチョボタージュ  
メインとした体験型店舗  
店舗 7店舗  
所在地 宮城県仙台市青葉区  
一番町4-13

「安全」「自然」「新鮮」の願いをプロトン技術が結集で実現した!プロトン・フローズン・キューズ」の体験型!!









国産牛の  
ビーフシチュー  
*Beef stew*



真鯛のビー...

## GAMA DE CONGELADORES PROTON & REBORN



### PF-15

CAPACITY CYCLE 15 kg.  
SIZE 1200Wx870Dx1700H  
WEIGHT 450 Kg  
TEMPERATURE air blast -35/-38°C  
CAPACITY 5 trays x 1 roo  
TRAYS NUMBER 5  
TRAYS DIM. 600 x 400 x 20

### PF-30

CAPACITY CYCLE 30 kg.  
SIZE 1660Wx1205Dx1830H  
WEIGHT 750 Kg.  
TEMPERATURE air blast -35/-38°C  
CAPACITY 8 trays x 1 room  
TRAYS NUMBER 8  
TRAYS DIM. 600 x 400 x 20H  
EXTERNAL CONDENSIG UNIT

### PF-60

CAPACITY CYCLE 60 kg.  
SIZE 2440Wx1250Dx2050H  
WEIGHT 1.200 Kg.  
TEMPERATURE air blast -35/-38°C  
CAPACITY 8 trays x 2 room  
TRAYS NUMBER 16  
TRAYS DIM. 600 x 400 x 20H  
EXTERNAL CONDENSIG UNIT

### PF-150

CAPACITY CYCLE 150 kg.  
SIZE 3400Wx1904Dx2320H  
WEIGHT 3.900 Kg.  
TEMPERATURE air blast -35/-38°C  
CAPACITY 8 trays x 4 room  
TRAYS NUMBER 32  
TRAYS DIM. 600 x 600 x 20H  
EXTERNAL CONDENSIG UNIT

### PF-3 (HOIHOI)

CAPACITY CYCLE 3 kg.  
SIZE 900Wx750Dx1850H  
WEIGHT 250 Kg.  
TEMPERATURE air blast -25°C  
CAPACITY 300L  
TRAYS NUMBE 4  
TRAYS DIM. 542W x 330D x 250H



### TU-300

CAPACITY CYCLE 300 Kg.  
SIZE Made-to-order. (Speed of the conveyor belt can be customized)  
BELT CONVEYOR SIZE 1400x9400  
MAIN BODY WEIGHT 12.000 kg  
INSIDE TEMPERATURE SETTING  
air blast system -35/-38°C  
EXTERNAL CONDENSIG UNIT



### TU-500

CAPACITY CYCLE 500 Kg.  
SIZE Made-to-order. (Speed of the conveyor belt can be customized)  
BELT CONVEYOR SIZE 1400x13900  
MAIN BODY WEIGHT  
INSIDE TEMPERATURE SETTING  
air blast system -35/-38°C  
EXTERNAL CONDENSIG UNIT

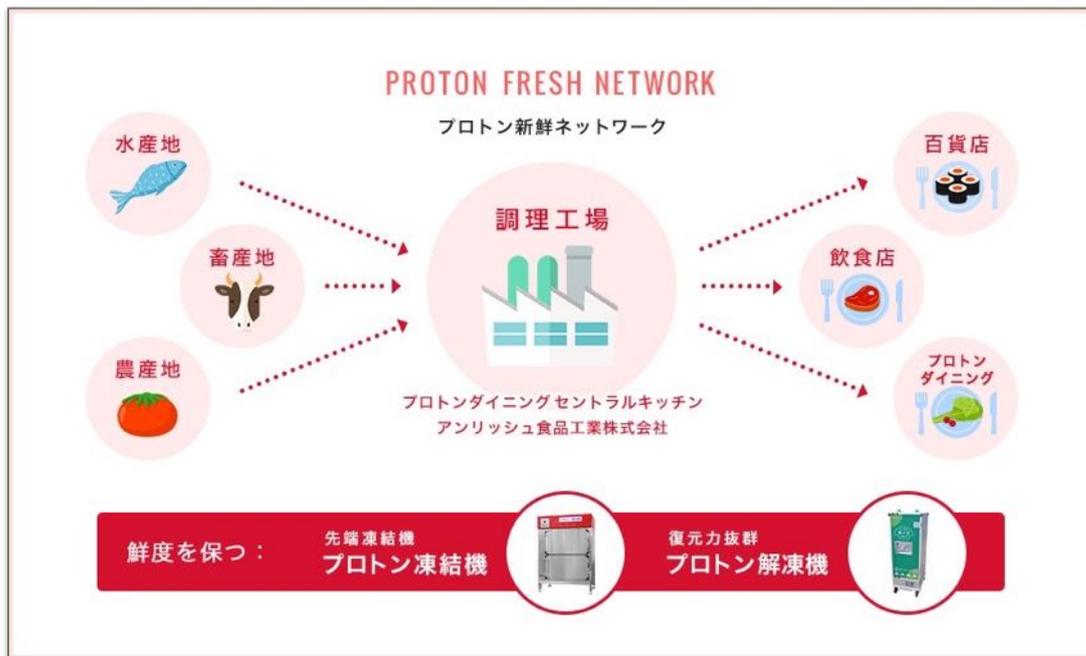
### TU-150

CAPACITY CYCLE 150 Kg.  
SIZE Made-to-order. (Speed of the conveyor belt can be customized)  
BELT CONVEYOR SIZE 1.200Wx3.000L  
MAIN BODY WEIGHT 4.000 kg  
INSIDE TEMPERATURE SETTING  
air blast system -35/-38°C  
EXTERNAL CONDENSIG UNIT



### REBORN

SIZE Made-to-order  
CAPACITY Expandable until 300 Kg.  
TEMPERATURE air blast-30/-35°C  
CONFIGURATION 3 stages  
CONFIGURATION  
Nominal 77 KG./1 loading cart  
40 Kg. (10 trays)  
60 Kg. (15 trays)  
TRAYS DIMENSION 600Wx600Dx350H  
EXTERNAL CONDENSIG UNIT



**JAPON NO SE EQUIVOCA. APROVECHESE VD. TAMBIEN DE TODAS LAS VENTAJAS**

Latest Freezing Technology "Proton Freeze"

## 機械ビジネスと食品ビジネスの融合

先進性冷熱機器（プロトン凍結機・解凍機共に特許取得済）を  
基礎に新しく・美味しいプロトン凍結品の提供を行います。

冷熱機器製造・販売  
研究・開発

食品製造・販売  
レストラン経営




**proton**  
 フロトングループ
 >
 
**RYOHO  
FREEZE  
SYSTEMS**


**proton-**  
**EUROPE**

**PROTON EUROPE SL**  
[www.proton-europe.com](http://www.proton-europe.com)  
**NARA -OKINAWA (JAPAN)**  
**BARCELONA (SPAIN)**  
**T: +34 627 925 103**  
[proton@innovafish.com](mailto:proton@innovafish.com)