



proton

We make future fresh.



proton
+ HOLDINGS



proton
MAGNETIC FREEZER

We make future fresh.



proton
DEFROSTING

We make future fresh.

proton
+ DINING

PROTON

SECTOR PANADERIA, BOLLERIA Y PASTELERIA



proton
EUROPE

www.proton-europe.com

LAS TECNOLOGIAS DE CONGELACION ACTUALES

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

3- Ocasionan **ROTURA y DESTRUCCION CELULAR**

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

7- Originan **DILATACION**

9- NO eliminan el **OXIGENO**

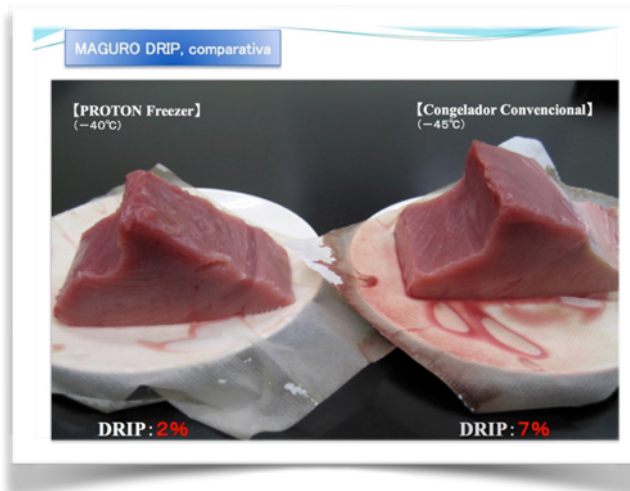
2- Siempre crean **CRISTALES** (de **TAMAÑOS** diferentes según su **VELOCIDAD** de congelación)

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

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

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

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.

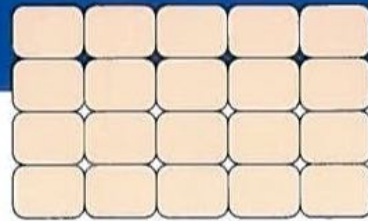
El fundamento de nuestra tecnología se basa en **la ordenación de las moléculas de agua durante el proceso de congelación**.

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

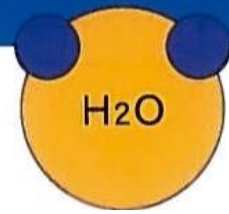
Al congelar, se disponen las moléculas de agua en una dirección constante y **se ordenan de manera uniforme** a intervalos predeterminados debido al campo magnético estático unidireccional e uniforme. Dichas moléculas, que tienen una fluctuación constante gracias a la onda eléctrica, se disponen en condiciones 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

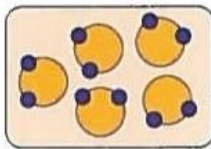
CONGELACION MAGNETICA PROTON

CONGELACION TRADICIONAL

- ARCON
- ABATIDOR
- CAMARA DE CONGELACION

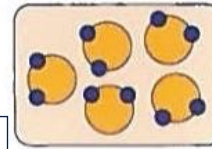


El agua libre se congela produciendo cristales de hielo que crecen de forma *inversa* a la velocidad de congelación (a menor velocidad, mayor tamaño)

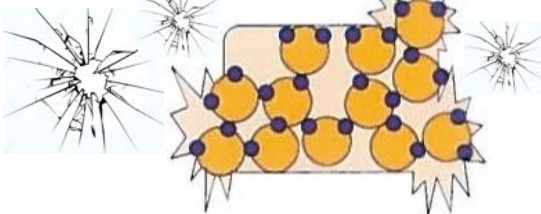
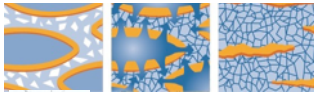


PROCESO DE CONGELACION

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



CREACION DE GRANDES CRISTALES

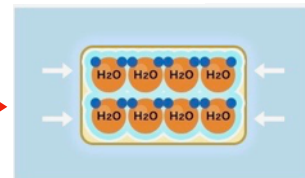
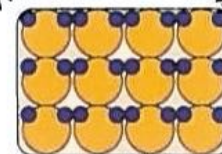
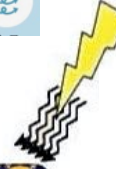


LOS CRISTALES se EXPANDEN cuando el AGUA (líquido) SE CONVIERTE en HIELO (sólido), provocando ROTURA CELULAR

CAMPO
MAGNETICO



ONDAS
ELECTROMAGNETICAS



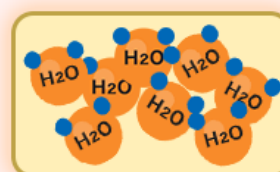
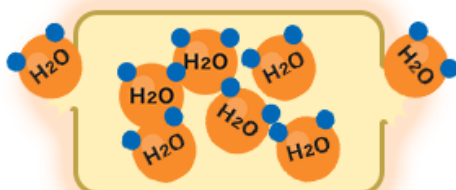
ORDENACION de las MOLECULAS de AGUA EVITANDO la EXPANSION del VOLUMEN de los CRISTALES de hielo al congelar (NANOCRISTALES)



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

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

Conserva todas las
CUALIDADES
ORGANOLEPTICAS originales
SABOR, COLOR, TEXTURA

menor **DESHIDRATACION**
mayor **RENDIMIENTO**

MAYOR RAPIDEZ Y
MEJOR CALIDAD
QUE EL ABATIDOR

CONSERVA LA
ESTRUCTURA
CELULAR
SIN DAÑOS
SIN ROTURA CELULAR

PF-15



MANTIENE INTACTOS
VALORES
NUTRICIONALES

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

CONGELACION UNIFORME
INTERIOR Y EXTERIOR

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

PERMITE
DESCONGELAR
**Y VOLVER A
CONGELAR**



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



UNICA
TECNOLOGIA
VALIDA PARA
CONGELAR
SUSHI

Become a
MEMBER
proton

RECOMENDADA POR EL MINISTERIO DE INDUSTRIA DE JAPON

経済産業省
Ministry of Economy,
Trade and Industry

We make future fresh

PROTON CAR
全国巡回!! プロトン号

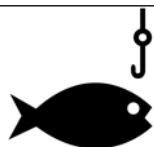
CONGELACION MOVIL



www.proton-europe.com

CONGELACION MATERIAS PRIMAS

PRODUCTOS DEL MAR



SUSHI



CARNICOS



VEGETALES Y
FRUTAS



PANADERIA,
PASTELERIA Y
BOLLERIA



HELADOS,
LACTEOS,
HUEVOS

**CONGELACION
MATERIAS PRIMAS
CRUDAS Y PROCESADAS**

CONGELACION MATERIAS PRIMAS

CONGELACION ENVASADOS EN MAP



MAP



MAP



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 room
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 CONDENSING 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 CONDENSING 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 CONDENSING UNIT

PF-3 (HOIHOI)

CAPACITY CYCLE 3 kg.
SIZE 900Wx750Dx1850H
WEIGHT 250 Kg.
TEMPERATURE air blast -25°C
CAPACITY 300L
TRAYS NUMBER 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 CONDENSING 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 CONDENSING 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 CONDENSING UNIT



REBORN

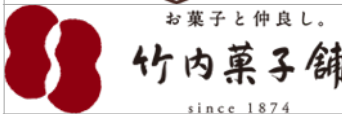
SIZE Made-to-order
CAPACITY Expandable until 300 Kg.
TEMPERATURE air blast -30/-35°C
CONFIGURATION 3 stages
CONFIGURATION
Nominal 77 KG./1 loading cart
40 Kg. (10 trays)
60 Kg. (15 trays)
TRAYS DIMENSION 600Wx600Dx350H
EXTERNAL CONDENSING UNIT

PROTON

SECTOR PANADERIA Y PASTELERIA

EXPERIENCIA PROTON

CLIENTES JAPON sector PAN Y PASTELERIA

	CF-FLOUR	http://www.cf-flour.jp/	JAPAN	BREAD & PASTRY Cake	OK
	HATTENDO	http://hattendo.jp/	JAPAN	BREAD & PASTRY Cream Bread	
	TAKEUCHIKASHIHO	https://takeuchikashiho.com/	JAPAN	BREAD & PASTRY Japanese Sweets	OK
	MON-CHER	http://www.mon-cher.com/	JAPAN	BREAD & PASTRY Roll Cake	

LA PANADERIA EN JAPON



Los japoneses han desarrollado una cultura panadera propia y original, que sigue evolucionando continuamente y ha sido posible gracias a la posición secundaria del pan y de la bollería en la dieta japonesa.

El consumo cotidiano de pan se extendió por todo Japón después de la Segunda Guerra Mundial. Primero se generalizó en el almuerzo escolar con el pan como alimento básico. Más tarde empezó a normalizarse el pan en el desayuno en los hogares de las ciudades, donde la vida cotidiana se occidentalizaba progresivamente. En las zonas rurales se propagó el hábito de comer bollería en los descansos del trabajo. En todos esos casos, el pan que triunfaba era el de corteza blanda. A partir de la segunda mitad de los noventa, sin embargo, las ciudades vieron multiplicarse las panaderías con pan de barra auténtico, con su aroma tostado y su corteza crujiente, que no desmerecía al elaborado en Francia.

A su vez, comenzaron a destacar una serie de productos nuevos creados en Japón.

Una de estas creaciones fue el *koppepan*, un panecillo inspirado en el pain coupé francés que en Japón adoptó unas características propias. Otras variedades son el *suika pan* que es un bollo rojo y verde con aspecto de sandía y el *sarada pan*, un sándwich relleno de ensaladilla de patata.

En el apogeo de los sándwiches de estos tiempos destacan especialmente los sándwiches frutales, que combinan frutas como los plátanos y las fresas con el queso cremoso, así como los sándwiches de *tamagoyaki* (tortilla dulce). Todos los sándwiches que conquistan a los consumidores japoneses son creaciones niponas originales.

El boom del pan de molde de alta calidad que empezó hacia 2013 también es un fenómeno propio de Japón.

La suavidad es una de las características distintivas del pan japonés.

Este rasgo se debe a que, a diferencia de Europa, históricamente Japón no ha consumido el pan como alimento básico, ni ha tenido la consiguiente necesidad de conservarlo durante un largo tiempo.





ギザギザたまごバーガー

卵に刻まれたバーガーパンでたまごサラダ、ポテトサラダ2種類の味わいを堪能しました。ギザギザの部分割ることができ、食べる楽しさのあるサンドイッチです。

540円
(398kcal)

含まれているアレルギー物質
小麦・卵・乳成分・大豆・豚肉・りんご



ちいさなさんかくサンド

やわらかいサンドイッチ食パン(米粉・穀物)を使ったお子様にもおすすめのサンドイッチ。ツナサラダ、ハムトマト、タマゴサラダ、いちごホイップの4つの味を組み合わせてみました。

497円
(326kcal)

含まれているアレルギー物質
小麦・卵・乳成分・大豆・豚肉・ゼラチン・りんご・ごま

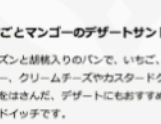


たまごを楽しくマジックサンド

オリーブ入りスクランブルエッグ、ポイルドエッグ、オレガノ入り卵サラダ…卵を調理の違い、組み合わせの違いでお楽しみいただけるサンドイッチです。

497円
(358kcal)

含まれているアレルギー物質
小麦・卵・乳成分・大豆・りんご・ごま

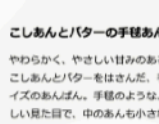


ごしあん&バターの手巻あんぱん

やわらかく、やさしい甘みのあるパンに、ごしあん&バターをはさんだ、手のひらサイズのあんぱん。手巻のような、かわいらしい見た目で、中のあんも小さなボール状になっています。

270円
(216kcal)

含まれているアレルギー物質
小麦・卵・乳成分・大豆



つぶあん&バターの手巻あんぱん

やわらかく、やさしい甘みのあるパンに、つぶあん&バターをはさんだ、手のひらサイズのあんぱん。手巻のような、かわいらしい見た目で、中のあんも小さなボール状になっています。

270円
(214kcal)

含まれているアレルギー物質
小麦・卵・乳成分・大豆

のせる noseru

くるむ kurumu



8種のよくばりミックスサンド

米粉とライ麦入りのサンドイッチ食パンを使用し、8種類のフィリングを彩りよくサンドしました。肉、魚、フルーツなど少しずついろいろな味が楽しめます。

562円
(298kcal)

含まれているアレルギー物質
小麦・卵・乳成分・大豆・ゼラチン・りんご



薄切りハムときゅうりのサンド

薄切りハム・ハムとキュウリのスライス、米粉入りのサンドイッチ食パンで頂きました。

476円
(232kcal)

含まれているアレルギー物質
小麦・卵・乳成分・大豆・牛肉・鶏肉・ゼラチン



なすとミートソースのキッシュ

パイ生地にもツナアレルチーズをのせ、ナス入りのミートソースと自家製アバレイユを入れて焼き上げました。

368円
(268kcal)

含まれているアレルギー物質
小麦・卵・乳成分・大豆・牛肉



銀座ショコラゼラン

デニッシュ生地にラムレーズン入りカスタードをサンドしました。ラム酒の香りがきいた大人の味わいです。

324円
(616kcal)

含まれているアレルギー物質
小麦・卵・乳成分・大豆・ゼラチン



玄米つぶあんぱん

玄米パンの生地で小倉あんを包み、黒ごまと黒蜜をトッピングして焼き上げました。

216円
(161kcal)

含まれているアレルギー物質
小麦・卵・乳成分・ごま



玄米ごしあんぱん

玄米パンの生地でごしあんを包み、白ごまと黒蜜をトッピングし、玄米粉を振って焼き上げました。

216円
(171kcal)

含まれているアレルギー物質
小麦・乳成分・ごま



ゴロゴロベーコンのキッシュ

パイ生地にモッツアレラチーズ、オニオンスライスをして自家製アバレイユと肥後ベーコンの角切りを入れて焼き上げました。

400円
(300kcal)

含まれているアレルギー物質
小麦・卵・乳成分・大豆・牛肉・豚肉・さけ・りんご・ごま



サーモンとクリームチーズのキッシュ

パイ生地にサーモン、クリームチーズ、自家製アバレイユを入れて焼き上げ、ディルをトッピングして仕上げました。

432円
(264kcal)

含まれているアレルギー物質
小麦・卵・乳成分・大豆・牛肉・豚肉・さけ・スギ・りんご・ごま

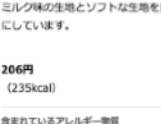


マジックステッキサンド(ローストビーフ&サーモン)

ステッキに見立てたパンに、ローストビーフ、サーモン、カマンベールチーズの3種類の食材をはさみました。一口サイズにカットして盛り付ければ簡単なオードブルになります。

767円
(303kcal)

含まれているアレルギー物質
小麦・卵・乳成分・大豆・牛肉・豚肉・さけ・りんご・ごま

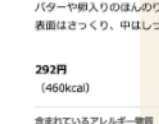


ミルクレイヤー

ミルク味の生地とソフトな生地を重ねて焼いています。

206円
(235kcal)

含まれているアレルギー物質
小麦・卵・乳成分・大豆

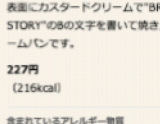


スイートクラック

バターや卵入りのほんのり甘い菓子パン。表面はさくくり、中はしっとり。

292円
(460kcal)

含まれているアレルギー物質
小麦・卵・乳成分・大豆



クリームパン

表面にカスタードクリームで“BREAD STORY”の文字を書いて焼き上げたクリームパンです。

227円
(216kcal)

含まれているアレルギー物質
小麦・卵・乳成分・大豆・りんご



チーズケーキ (2個入) 《冷凍》

Cheesecake

520円



ガトーショコラ (2個入) 《冷凍》

Gateau chocolat

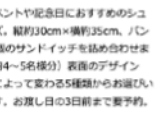
660円



ロールケーキ (ハーフ) 《冷凍》

Roll cake

480円



デザートアイス・抹茶

Matcha Ice Cream



デザートアイス・バニラ

Vanilla Ice Cream



デザートアイス・ユズ

Yuzu Ice Cream

ESPECIALIDADES JAPONESAS



ミニデニッシュハート（ナッツ）

サクサクのデニッシュ生地に香ばしいクルミをトッピングしたミニサイズのデニッシュハート、100gあたり 8〜9個

100g（約8〜9個） 314円
（100g（約8〜9個） 589kcal）

含まれているアレルギー物質
小麦・卵・乳成分・大豆・くるみ



デニッシュハートアソート

デニッシュハート5個、ミニデニッシュハート12個を専用のボックスに詰め合わせました。手土産におすすめです。

1,080円

含まれているアレルギー物質
小麦・卵・乳成分・大豆・くるみ



デニッシュハートアソート（5）

デニッシュハート2個、ミニデニッシュハート12個を専用のボックスに詰め合わせました。手土産におすすめです。

702円

含まれているアレルギー物質
小麦・卵・乳成分・大豆・くるみ

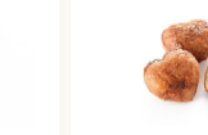


デニッシュハート（アップルアーモンド）

サクサクのデニッシュ生地に、シロップ漬けのりんごとアーモンドスライスをトッピングして焼き上げました。

162円
（209kcal）

含まれているアレルギー物質
小麦・卵・乳成分・大豆・りんご



ミニデニッシュハート（かかしヤマメル）

焼きたてがおすすめのミニサイズのハートのデニッシュ。サクサクのデニッシュ生地の中は、塩キャラメルのフィリングを絞り焼き上げました。

100g（約5〜6個） 346円
（100g（約5〜6個） 456kcal）

含まれているアレルギー物質
小麦・卵・乳成分・大豆



ミニデニッシュハート（チョコ）

焼きたてがおすすめのミニサイズのハートのデニッシュ。サクサクのデニッシュ生地に、コクとバランスのよさが特徴のチョコレートを含みました。

100g（約6〜7個） 346円
（100g（約6〜7個） 518kcal）

含まれているアレルギー物質
小麦・卵・乳成分・大豆



デニッシュハート（シュガー）

デニッシュ生地にパールシュガーを飾って焼きあげました。外はサクッと、中はしっとり。

141円
（189kcal）

含まれているアレルギー物質
小麦・卵・乳成分・大豆



デニッシュハート（塩マカミア）

デニッシュ生地にマカミアナッツを飾り、塩とブラックペッパーを混ぜて焼き上げました。

141円
（200kcal）

含まれているアレルギー物質
小麦・卵・乳成分・大豆



ミニデニッシュハート（シュガー）

ミニサイズのデニッシュ生地にパールシュガーを飾って焼き上げました。

100g（約8〜9個） 314円
（100g（約8〜9個） 541kcal）

含まれているアレルギー物質
小麦・卵・乳成分・大豆



ローストボークのバゲットサンド

バゲット フォエルムで国産ローストボークとレタスをサンドしました。

497円
（280kcal）

含まれているアレルギー物質
小麦・卵・乳成分・大豆・豚肉・りんご



キタノカロリのフルーツサンド

キタノカロリー食パンを使ったフルーツサンド。ホイップクリームとカスタードクリームを使ったキタノカロリー食パンで、いちご、マンゴー、キウイをサンドしました。

530円
（384kcal）

含まれているアレルギー物質
小麦・卵・乳成分・大豆・キウイフルーツ



ティーサンド

ツナや卵、ジャムなど6種類のフィリングをサンドしました。

508円

含まれているアレルギー物質
小麦・卵・乳成分・大豆・豚肉・りんご・オレンジ・くるみ



玄米パン

ローストした玄米粉を加えて焼き上げました。しっとりとした生地に、ほんのり甘みを感じられます。粉のうち玄米粉を20%使用。

1本 551円 1/2本 276円
（787kcal）

含まれているアレルギー物質
小麦・乳成分



国産小麦のコーンパン

北海道産キタノカロリー49%を使用した生地に、コーンを対粉比80%加えて焼き上げました。

1本 411円 1/2本 206円
（387kcal）

含まれているアレルギー物質
小麦・卵・乳成分・大豆



キタノカロリのドーナツ

国産小麦を使用したドーナツ。キタノカロリーブレンド入りの生地をふんわり揚げて、グラニュー糖をまぶしました。（小麦のうちキタノカロリー43%使用）

184円
（226kcal）

含まれているアレルギー物質
小麦・卵・大豆



キタノカロリのクリームドーナツ

国産小麦を使用したドーナツ。キタノカロリーブレンドを使用し、ふんわり揚げたドーナツにカスタードクリームとマーマレードジャムをサンドしました。（小麦のうちキタノカロリー43%使用）

249円
（302kcal）

含まれているアレルギー物質
小麦・卵・乳成分・大豆・オレンジ

ESPECIALIDADES JAPONESAS



イベリコ豚ベーコンのバーガー

やわらかく、やさしい旨みのあるバーガーパンに、イベリコ豚ベーコン、グリルトマト、和風のだし巻卵等をはさみました。京都の地名「蘇我の国」をイメージして、パンを四角い形に焼き上げています。

389円
（208kcal）

含まれているアレルギー物質
小麦・卵・乳成分・大豆・豚肉



りんごとカマンベールチーズのサンド

ローストしたりんご、カマンベールチーズ、パスタミソペーストに、食感と彩りのアクセントとして水菜をはさんだサンドイッチです。

562円
（319kcal）

含まれているアレルギー物質
小麦・卵・乳成分・大豆・牛肉・りんご



シュリンポとアボカドのサンド

シュリンポ、アボカド、ゆでたまご、ツナサラダ、トマトなどをはさんだサンドイッチ。サウザンアイランドソースで仕上げています。

508円
（392kcal）

含まれているアレルギー物質
小麦・卵・乳成分・大豆・えび



アンバーサリーシュープリーズ

季節のイベントや記念日におすすめのシュープリーズ。縦約30cm×横約35cm、パンの中に32個のサンドイッチを詰め合わせました。（約4〜5名様分）表紙のデザインは、季節によって変わる5種類からお選びいただけます。お誕生日の3日前まで要予約。

4,968円
（3,445kcal）

含まれているアレルギー物質
小麦・卵・乳成分・大豆・牛肉・豚肉・さけ・りんご・ごま



手巻サンドボックス（ねぎ）

おもてなしにおすすめの手巻サンドボックス。かわいらしいねこの顔と肉串を、卵やトマトゼリーでかたりました。

1,728円
（621kcal）

含まれているアレルギー物質
小麦・卵・乳成分・大豆・牛肉・豚肉・さけ・えび・りんご・ごま

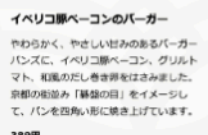


マジックステッキサンド（ローストビーフ＆サーモン）

ステッキに見立てたパンに、ローストビーフ、サーモン、カマンベールチーズの3種類の食材をはさみました。一口サイズにカットして盛り付ければ簡単なオードブルになります。

767円
（549kcal）

含まれているアレルギー物質
小麦・卵・乳成分・大豆・牛肉・豚肉・さけ・りんご・ごま

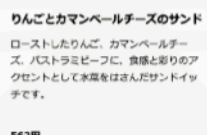


エビカツのサンド

エビカツ、ゆでたまごのスライス、トマト、水菜を挟んだサンドイッチ。タルタルソースを使用して、バランスよく仕上げました。

702円
（437kcal）

含まれているアレルギー物質
小麦・卵・乳成分・大豆・えび

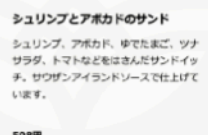


三元豚のカツサンド

三元豚、大葉、水菜、トマトをはさみました。大葉ととんかつソースに梅肉を加えたソースを使用することで、しっとりとした三元豚のカツの味わいに、和風のテイストを加えています。

670円
（534kcal）

含まれているアレルギー物質
小麦・卵・乳成分・大豆・豚肉・りんご

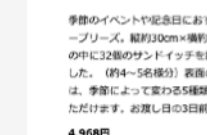


4種のミックスサンド

ローストビーフ、スモークサーモン、たまごサラダ、シュリンポなど4種類のフィリングをはさんだサンドイッチです。

627円
（436kcal）

含まれているアレルギー物質
小麦・卵・乳成分・大豆・牛肉・豚肉・さけ・えび・りんご・ごま

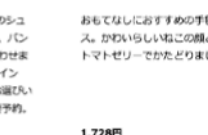


3種のスタミナアップバーガー

ほんのりスパイシーな3種の食材を、可愛らしくミニサイズにアレンジ。プチサイズのパンででき、コロッケ、ハンバーグをサンドしました。ちょっとずつ色々な味が楽しめて、パーティーや手土産におすすめです。

756円
（495kcal）

含まれているアレルギー物質

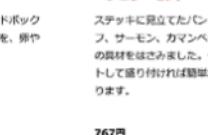


ぶりっとエビカツサンド

ブリブリのエビを使ったエビカツとレモンとハーブ入りのマヨネーズソースをはさみました。レモンとハーブ入りのマヨネーズソースが味の決め手。

540円
（363kcal）

含まれているアレルギー物質



三元豚の薄切カツサンド

耳まで柔らかいサンドイッチ食パン（穀物）に、レタス、サラダセロリ、ニンジン、千切りと厚切りの三元豚のカツをサンドしました。マンゴーピューレ入りのオリジナルソースが味の決め手。

648円
（549kcal）

含まれているアレルギー物質

RAPIDEZ

Menor tiempo de enfriamiento y de congelación

Minimiza el tiempo de paso por la **zona crítica de endurecimiento** (modificación coloidal de +24 a -5°C)

Detiene las **pérdidas de humedad**

Minimiza **espacio** al reducir dimensiones (túnel) gracias a su rapidez



CALIDAD

Detiene el **proceso de envejecimiento** antes que cualquier sistema
Congela y enfría **masas, pan precocido y cocido**

Minimiza formación de **cristales**

Conserva sin modificar la estructura fijada por la **red proteínica (gluten)**

Reduce la **deshidratación** y las pérdidas de peso en la descongelación

Suprime el uso de mejorantes enzimáticos

Congela de forma **uniforme y simultánea**

Elimina la **agresividad** del nitrógeno

Es la tecnología utilizada en **Japón** para congelar los panes **más delicados**

RENTABILIDAD

Reducción de costes por **ahorro energético** gracias a su rapidez

Minimiza **espacio** al reducir dimensiones (túnel)

Minima repercusión de su **coste por unidad**

Sin consumo de **gas**

Consumo **eléctrico** mínimo

Diferenciación de la competencia



SENCILLEZ

Simplifica el proceso de congelación

Variedad de modelos adaptables según **espacio**

Posibilidad de instalación en **cualquier lugar**

ADAPTABILIDAD

Variedad de modelos adaptables según **capacidad**

Posibilidad de instalación en cualquier **espacio**

Túneles adaptables según necesidades del cliente

Uso tanto para **enfriamiento** como para **congelación**

Enfría y congela multitud de **elaboraciones**:

masas, pan, bocadillos, sandwiches, pizzas, bollería, pastelería, etc.



APLICACIONES PROTON® EN EL SECTOR DE LA PANADERIA, BOLLERIA Y PASTELERIA



MASA DE PAN
PAN PRECOCIDO
PAN COCIDO

PAN DE MOLDE

BOLLERIA

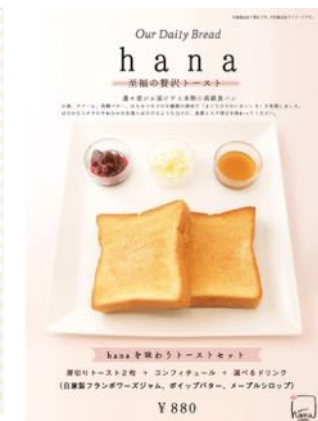
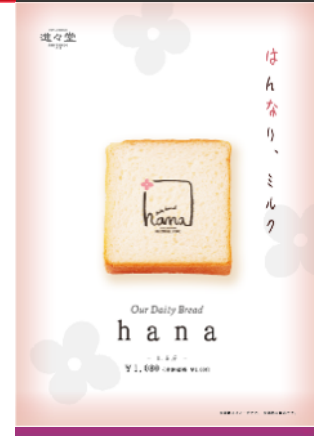
BOCADILLOS

SANDWICH

PIZZAS

PASTELERIA

CHOCOLATES



PANADERIA



進々堂のバゲットシリーズ

Retro-baguette "1924"	Baguette	Baguette de blé complet	Baguette aux sésames	Baguette aux céréales	Baguette de seigle
レトロバゲット "1924"	バゲット	バゲット コンプレ	バゲット セザム	バゲット セレアル	バゲット セイグル
フランス産小麦使用	高級フランスパン専用粉を使用	全粒粉 20% (穀物比) 配合	煎り黒ゴマと煎り白ゴマを練り込み	4種類の穀入り	ライ麦とシュロート (圧搾ライ麦) を合計 40% 練り込み
表面はバリッと中はしっとり柔らかくてほかに塩気。	豊かで芳ばしい香りと、噛むほどに味わい深いコクのある風味。	小麦胚芽と液糖を使用し、コクのある味に。	ゴマの香ばしい風味が口いっぱいに広がります。	白ケシの実、アマニ、パンプキンシード、サンフラワーシード	ほんのりサワーを効かせ、風味・食感が一層引き立ちます。
噛めば噛むほど小麦本来の甘みが口の中に広がります。	フランス料理をはじめ、肉料理にもよく合います。	軽い食べ口		香ばしい穀物の香りが料理を一層引き立てます。	



バゲットカンパーニュ

フランスで「田舎パン」といわれ、パリのレストランでよく使われています。少し酸味がありサンドイッチや肉料理にぴったり。卵・乳不使用。
(現在販売中止しています) ▶オンラインショップ・食事パンはこちら...



バタール

フランスの昔ながらの製法そのままにゆっくり低温長時間発酵することで外側のクラストはパリッと香ばしく、クラムはしっとり。卵・乳不使用。
▶オンラインショップ・フランスパン一覧はこちら...



明太子フランス

フランスパンに明太子ディップをたっぷりのせて焼き上げました。▶オンラインショップ・フランスパン一覧はこちら...



バゲット

外皮の香ばしさを楽しんでいただけるようにじっくり発酵をもって焼きました。パリで一番食べられているパンです。卵・乳不使用。▶オンラインショップ・フランスパン一覧はこちら...



フランス食パン

フランスパン生地そのままを、食パン型に焼き上げました。シンプルな生地だけに、トーストしてバターやジャムの味を最大限に生かすパンです。その食感はやみつきになる程。表面をさっと焼いて、風味と口どけをお楽しみください。フランス



ベーコンエビ

麦の穂の形をフランスパンで表したパンです。ベーコンの風味と香ばしいクラストをお楽しみください。▶オンラインショップ・フランスパン一覧はこちら...



ゴーダフランス

天然酵母のフランスパン生地にゴーダチーズを包み込み外側はダッチ生地をかけることでパリパリ食感に仕上げました。後を引く美味しさです。乳使用。▶オンラインショップ・フランスパン一覧はこちら...



ショコラバゲット

ベルギーの最高峰チョコレート、カレボーのチョコチップとブラックココアをふんだんに練りこみました。クラストのカリッとした食感、チョコの甘すぎず深い味わいは絶妙。乳使用 (現在販売中止しています) ▶オンラインショップ・フランス

BOCADILLOS & SANDWICHES



PIZZAS & BASES



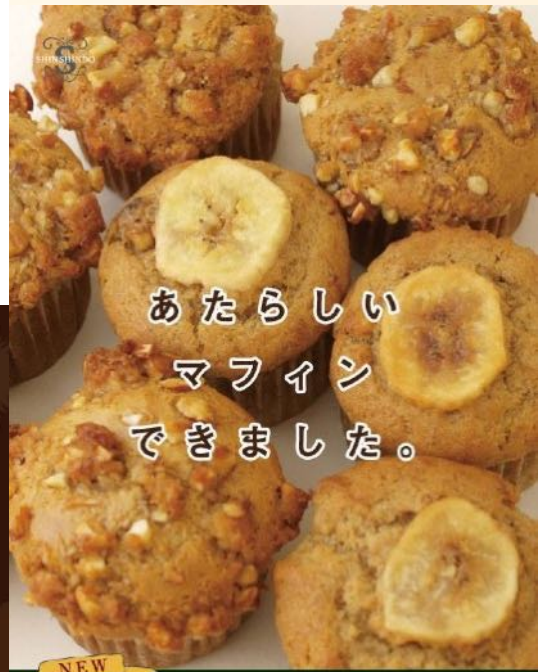
直営のレストランでは原材料を
トッピングして焼く



直営の7-11 #4では
再加熱して販売



PASTELERIA & BOLLERIA



あたらしい
マフィン
できました。



秋
は
栗。

産地マロンデニッシュ
¥259

産地栗あんぱん
¥270

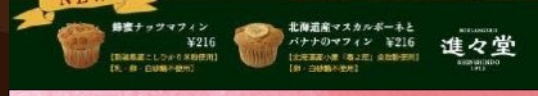


期間限定販売 /
2018.12.27-2019.1.15
ご予約も受付中



Galette des Rois

新年を祝う「王様のケーキ」
ガレット・デ・ロワ
フェープ・王冠付き(税込) ¥2,300



NEW

蜂蜜ナッツマフィン ¥216

【期間限定】12月27日(金)～1月15日(日) 全店販売中

北海道産マスカルポーネとバターのマフィン ¥216

【北海道産マスカルポーネ(輸入品)】全店販売中

進々堂
SHINSHINDO



ハートスコーン・
チョコスタチオ

ひとくちで、恋に落ちる
Happy valentine's day

ビスキュイショコラ

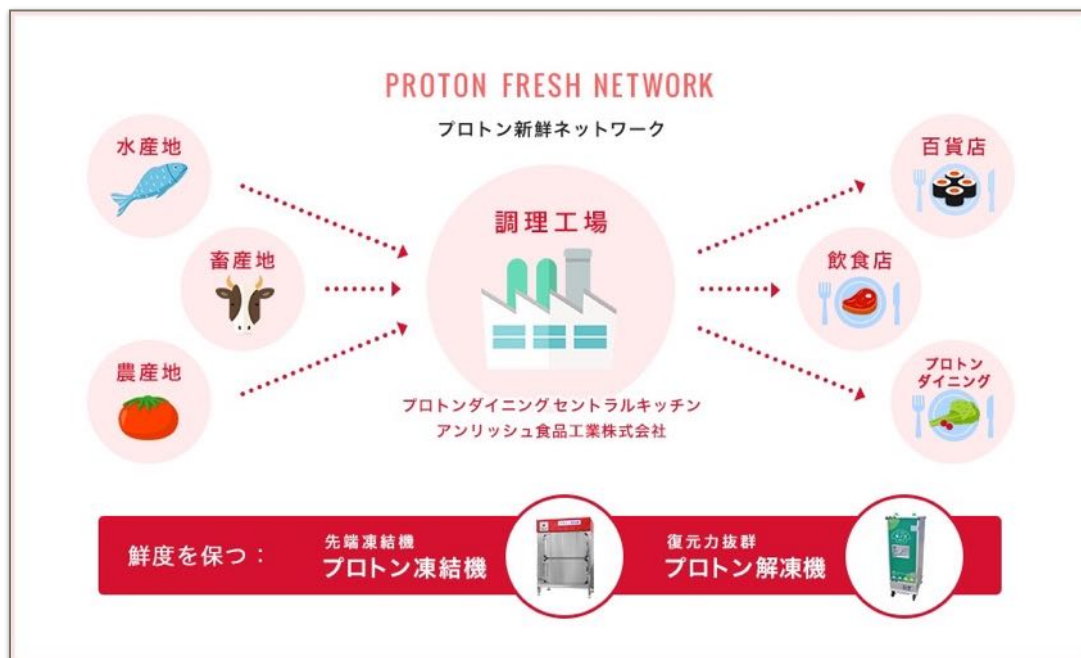


オールドファッション
ダブルチョコレイト

ショコラエ・ハート

進々堂
SHINSHINDO





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

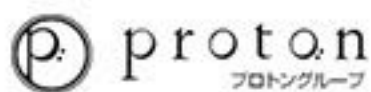
Latest Freezing Technology "Proton Freeze"

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-
EUROPE

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