

GALILEI

Be cool, Be alive.

ブラストチラー/ショックフリーザー



いま、冷却調理の新たな扉が拓いた。
一歩先のおいしさと安全安心を。



ブラストチラー/ショックフリーザーはアツアツの調理品の粗熱取りや急速冷却・凍結をするための機器です。

なぜ料理を急速に冷やすのか？

おいさと香りを封じ込めます

多くの料理は出来たてが最もおいしいです。しかし、すぐに食べないと熱による味の劣化が進みます（蒸発・乾燥・油の酸化・香り飛び・色飛び・エキス流出など）。それらを防ぐためには熱いまま衛生的に一気に冷却する必要があります。ブラストチラーを使って急速に冷やすことにより、おいしさや香りを封じ込め、再び加熱しても出来たてのおいしい味を再現できます。

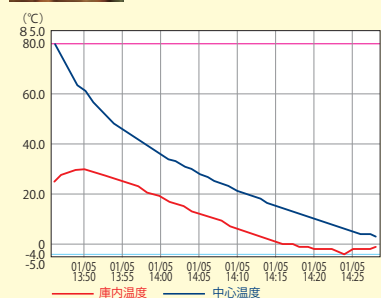


食の安全性を確保します

加熱調理後、料理を冷却する場合は、食中毒原因菌の発育至適温度帯（約20℃～50℃）を可能な限り短時間で通過させることが安全性の確保のために必要となります。厚生労働省の大量調理施設衛生管理マニュアルでは60分以内に中心温度を10℃付近まで冷却することを求めています。ブラストチラーはMAX-40℃の冷気でスピーディーに冷却しますので、冷却中に菌が増殖することを防ぎ、食の安全性を確保することができます。

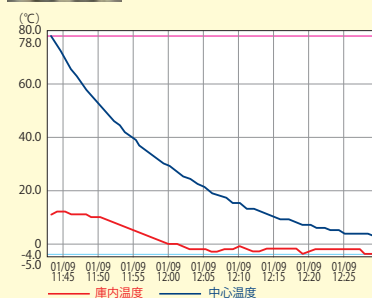


『かぼちゃの煮物』の冷却データ



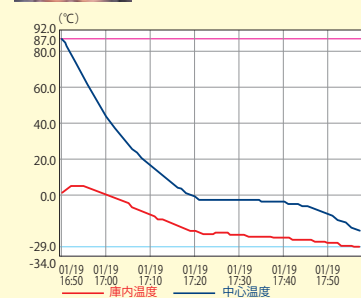
【検 体】かぼちゃの煮物
 ※ホテルパン 1段に2.5kg×6段=15kg
 【使用機種】QXF-006SFLT2
 【設定条件】予冷:-40℃ モード:チル
 庫内:-2℃ 目標芯温:3℃ 風量:AUTO
 【結 果】中心温度80℃→3℃まで42分

『プリン』の冷却データ



【検 体】プリン(1個あたり60g)
 ※ホテルパン 1段に28個×6段=168個(約10kg)
 【使用機種】QXF-006SFLT2
 【設定条件】予冷:-40℃ モード:チル
 庫内:-2℃ 目標芯温:3℃ 風量:AUTO
 【結 果】中心温度75℃→3℃まで46分

『ハンバーグ』の凍結データ



【検 体】焼成ハンバーグ(1個あたり約95g)
 ※ホテルパン 1段に12枚×6段=72枚(約6.84kg)
 【使用機種】QXF-006SFLT2
 【設定条件】予冷:-40℃ モード:ショックフリーズ
 庫内:-40℃ 目標芯温:-20℃ 風量:AUTO
 【結 果】中心温度87℃→-20℃まで67分

※冷却時間は食材の量・大きさ・厚みや種類、初期温度等により異なります。



冷却調理とは

「冷却調理」は新調理システムの実践から生まれました。

安全性を重視した保存の方法ではなく「おいしさを重視」した考え方です。急速冷却することにより、安全性だけでなく料理のおいしさ・品質をキープすることができます。つまり冷却調理とは、料理のおいしさを保つための重要な調理工程なのです。冷やして食べる料理はもちろんのこと、すぐに食べない料理や惣菜においても活躍します。

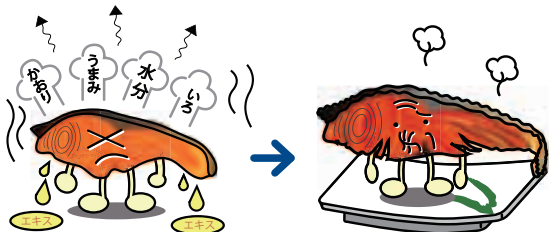
おいしさアップ!

自然冷却(緩慢冷却)だと

こんな問題が

食品内部の風味や水分が蒸発してしまい、かたくなってしまいます。

- パサつき
- 風味が逃げる
- 色抜け

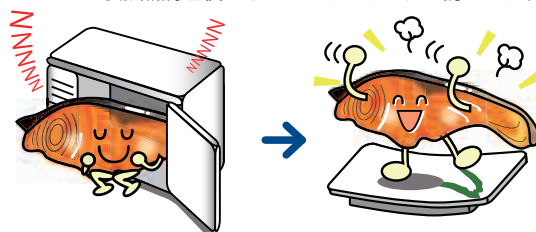


ブラストチラー冷却なら!

ここが違う!

おいしさを封じ込め、風味をしっかりキープ。

- 本来の香りが逃げず、色抜けも防止します。
- 時間が経過してもパサつきません。
- 乾燥が少ないので、焼き魚もかたくならず、ふっくらジューシーです。
- 加熱調理後のオーバークッキングを防止します。



効率アップ!

自然冷却(緩慢冷却)だと

こんな問題が

- ・冷却に時間がかかり、作業がスムーズに行えません。
- ・きちんと冷めているかわからないまま冷蔵庫に移してしまいます。

ブラストチラー冷却なら!

ここが違う!

冷却時間が明確になるのでオペレーションが組みやすく、計画生産が可能です。

- 作業効率が良くなります。
- 芯温計で中心温度を計測することで確実に食品を冷却することができます。
- 冷却時間が明確になるのでオペレーションが組みやすい。→計画生産できます。

これまでの調理だと

こんな問題が

冷やすための広いスペースが必要です。

ブラストチラー冷却なら!

ここが違う!

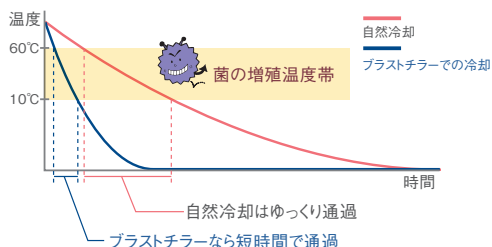
すぐに冷却でき、保管庫に移せるので、余計なスペースをとりません。

安全性アップ!

自然冷却(緩慢冷却)だと

こんな問題が

菌の増殖温度帯をゆっくり通過するため、食中毒の危険性が高くなります。また、冷却基準が人によりばらつきがあり、安定した衛生管理が困難です。



ブラストチラー冷却なら!

ここが違う!

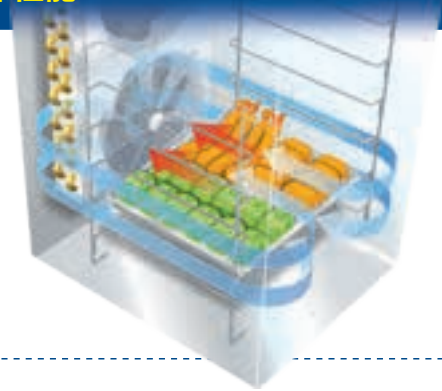
加熱調理後の食品を急速冷却、菌の増殖温度帯を一気に通過。食の安全安心を守ります。

- 菌の増殖温度域を素早く通過するので安全・安心です。
- 落下細菌の付着や虫・異物の混入も防げます。
- T T (温度・時間) 管理をしながら確実な冷却が可能です。
- 液晶画面に食材の中心温度と時間が表示されます。

Feature 1 | 独自の吸込み循環方式による優れた冷却性能

吸い込み循環型の冷却方式を採用している為、庫内の冷却ムラを抑制。部分凍結や食材の乾燥を抑えながら、すばやく冷やすことができます。

庫内の温度は、-40℃まで設定することが可能です。
(QXF-005BC5・QFP-005BCは、-20℃までです)



Feature 2 | 分かりやすく、使いやすい操作パネル

機能的に配置されたボタンで、操作しやすく、また設定や現在の運転状態も一目でわかります。さらに、メモリ機能により、一度運転パターンを設定すると再設定は不要です。漢字対応の液晶画面により、さらに見やすくなっています。

※QXF-005BC5・QFP-005BCは漢字対応していません。



Feature 3 | 食材に応じて使い分ける3つの冷却モード[※]と3つの制御方式を搭載

3つの冷却モード「予冷」「チル」「ショックフリーズ」と運転制御の組み合わせで、あらゆる食品や料理の冷却に対応します。運転制御方式は「芯温運転」「タイマー運転」「冷風運転」に切り替え可能です。

● 3つの冷却モードを採用



実際に食品を冷却する前準備として、庫内をあらかじめ冷やしておくことができます。



加熱した食品をアツアツのまま入れ、粗熱をとり、急速に冷却します。



-40℃の冷風で一気に急速凍結させます。

※QXF-005BC5・QFP-005BCは対応していません。

● 3つの運転制御方式

芯温運転

芯温が設定温度になるまで冷却し、その後保冷します。保冷時の庫内設定温度は芯温設定温度になります。

タイマー運転

タイマーの設定時間だけ冷却し、その後保冷します。連続運転も設定できます。

冷風運転

庫内温度が設定温度になるまで冷却し、その後保冷します。

Feature 4 | ヒーター内蔵芯温計を標準装備

食品の中心温度を計測できる芯温計を1本標準装備(20型・24型・40型は2本)。オプションで4本まで追加できます。凍結した場合に抜きやすいよう芯温計にはヒーターを内蔵しています。また、オプションでL型芯温計、真空調理用芯温計をご用意しています。

※QXF-005BC5・QFP-005BCは、ヒーター無し仕様になります。



1本仕様(標準)



4本仕様(オプション)

Feature 5 | さまざまなホテルパンに対応

QXF-012シリーズとQXF-006シリーズは、1/1ホテルパンやグリッドに対応しています。また縦差しタイプは1/2ホテルパン、2/3ホテルパンにも対応しています。

フランス天板仕様もラインナップ

QFP
シリーズ

QFP-012SFLV2 12型(フランス天板12枚差し)
QFP-006SFLV2 タテ6型(フランス天板6枚差し)
QFP-006SFLT2 ヨコ6型(フランス天板6枚差し)



QXFシリーズ(ホテルパン)



QFPシリーズ(フランス天板)

Feature 6 | 庫内丸洗い可能!乾燥モードでより衛生的に!

防水ファンモーターの採用により庫内は直接水をかけて洗浄^{※1}ができます。ドアパッキンは凸凹が少なくゴミが溜まりにくい形状となっており、トレイ受け具は取外して水洗いできます。庫内清掃後に乾燥ボタンを押せば、拭き上げ時に取りきれなかった水分を温風で乾燥させ菌やカビの繁殖を予防し、庫内を清潔に保つことができます。またオゾン・マイナスイオンによる脱臭機能もついています。

さらに、オプションで「強制乾燥機能」^{※2}を用意しており、扉を閉じた状態でも庫内の水分を乾燥させることができます。

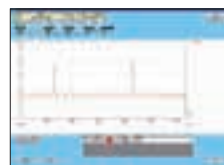
※1 QXF-005BC5・QFP-005BCのファンモーター部には、水をかけないでください。

※2 対応製品は、ラインナップ(P8~11)の各製品のアイコンをご参照ください。



Feature 7 | 温度管理システムブラストメニューレコーダーへの対応(オプション)

オプションのメニューコントローラーを取り付けることにより、温度管理システムへ運転履歴を送信し、簡単に温度管理や帳票作成をすることができ、手間を軽減できます。



Feature 8 | USBメモリへの温度データの記録(オプション)

オプションのUSBポートを搭載すると、付属のUSBメモリに運転履歴を保存し、グラフ化することができます。またパソコンで編集したプログラム運転のメニュー設定データをブラストチャーに登録することもできます。

※対応製品は、ラインナップ(P8~11)の各製品のアイコンをご参照ください。



Feature 9 | 自動洗浄機能 (QXCシリーズ) で衛生的に! 人手不足も解消!

自動洗浄機能は、調理終了後、庫内に専用洗浄剤を投入し、操作パネルのクリーニングボタンを押すだけで、庫内はもちろん冷却箱内の蒸発器も洗浄し、すすぎ～乾燥までを自動で行うもので、毎日の清掃作業時間を大幅に短縮します。



製品紹介ムービー

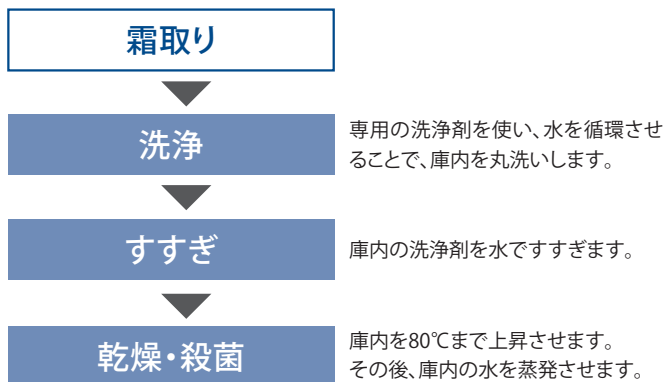
本製品を動画でもご紹介しております。是非ご覧ください。



2017年度
グッドデザイン賞を受賞!

● 清掃工程の流れと作業時間

ストレーナーの洗浄を行い洗浄剤を投入



1日あたりの清掃作業時間 **1/6に短縮** (当社比)
(手動洗浄作業: 約30分 自動洗浄の作業時間: 約5分)

庫内を衛生的に!



庫内上部にあるノズルから洗浄液を噴射し、庫内をきれいに洗浄します。さらに、乾燥工程では庫内を80℃まで昇温させます。しっかり乾燥させ、より衛生的な状態を保つことができます。

準備も簡単!



洗浄剤をすり切りまで注ぐだけなので計量の手間もなく作業が簡単に行えます。洗浄時以外には、ゴミが溜まらない設計にしています。



扉ロックで安全設計!



扉ロックをしないと自動洗浄が開始しない設計です。庫内洗浄中や乾燥中に誤って扉を開けないようにロックできるので安全です。

自動洗浄ブラストチラー用洗浄剤



自動洗浄ブラストチラー用洗浄剤
付属(2Lボトル1個): 約80回分

※洗浄剤は必ず専用のものをご使用ください。

Feature 10 | 自動洗浄機能付ブラストチラーカートインタイプ [冷凍機別置型]



● スチームコンベクションオープン のカートがそのまま利用可能

※カートの仕様は、事前に打合せが必要となります。
※カートを入れた状態では洗浄運転できません。

タンク循環方式の採用により節水を実現!

給水から水を直接使用するのではなく、タンクに水を溜めて、水を循環再利用して洗浄するので節水です。タンク内の水は、自動排水・給水されるのでいつも衛生的です。

扉自動ロックで安全設計!

洗浄中や高温乾燥中には、誤って扉を開けてしまわないように自動の扉ロックが備わっており安全です。

マルチ洗浄ノズルでいつもきれいに!

庫内洗浄用に回転ノズルを2つ搭載しており庫内全体を隈なく洗浄することが出来ます。今まで清掃しづらかった冷却箱内には専用5つの洗浄ノズルを搭載しています。複数の洗浄ノズルにより衛生面を保つことができます。



衛生面を考慮したストレーナー!

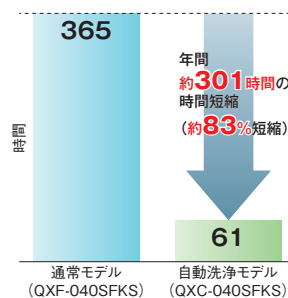
庫内排水溝にあるストレーナーは取り外しやすく、手が汚れず持ちやすい取っ手付きで、細かいメッシュにより庫内の汚れをキャッチします。自動洗浄運転前に清掃していただくことで、何度でもご使用いただけます。



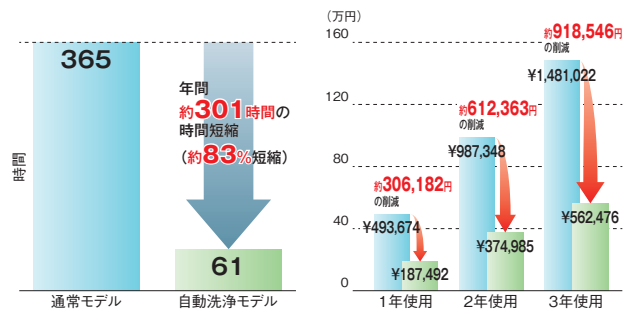
● 洗浄サイクルイメージ

大幅な省力化とランニングコストの削減を実現!!

[1年あたりの清掃時間比較]
(当社調べ)



[ランニングコスト比較]
(当社調べ)



※清掃時間算出条件(当社調べ)

・通常モデルの清掃時間には一式の洗浄時間50分、拭き取り時間10分より算出
・自動洗浄モデルの清掃時間にはハッキング廻りの拭き取り、ゴミ受けの清掃、洗剤投入、ボタン操作より算出

※ランニングコスト算出条件(当社調べ)

・電気料金:1kWhあたり116円(三相200V)
・水道料金:1m3あたり366円(東日本) 上水道:215円 下水道:151円
・清掃は1日1回行うと仮定、1年間を365日で計算
・人件費の時給を厚生労働省賃金構造基本統計調査より1,075円をベースとし、保険料などを加味して1時間当たり1236円とする。

Feature **11** | **ブラストチラー カートインタイプ** [冷凍機別置型]



ブラストチラー カートインタイプの特長

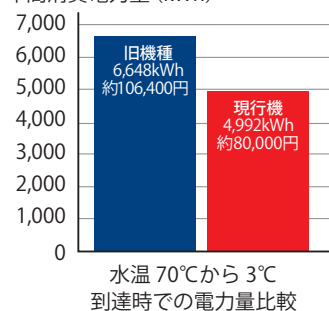
- 冷却性能が向上
- 庫内丸洗い可能で清掃性向上
- インバーター冷凍機採用で省エネを実現



【チル運転時】

年間約**26,400円**コストダウン
年間消費電力量**24.9%DOWN**

年間消費電力量 (kWh)

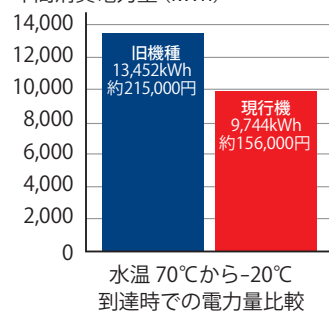


条件: 品温70℃→3℃
1日の稼働時間を8時間と仮定 / チル運転を1日5回 /
年間240日稼働と仮定 / 料金: 16円/kWh (三相200V)

【フリーズ運転時】

年間約**59,000円**コストダウン
年間消費電力量**27.6%DOWN**

年間消費電力量 (kWh)

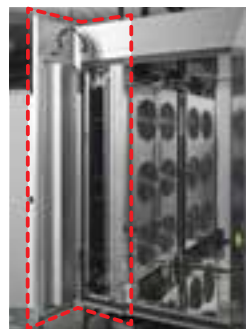


条件: 品温70℃→-20℃
1日の稼働時間を8時間と仮定 / フリーズ運転を1日5回 /
年間240日稼働と仮定 / 料金: 16円/kWh (三相200V)

衛生面と省エネに貢献するこだわりの構造



見やすく使いやすいになった
操作パネル。



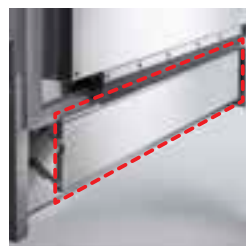
清掃時に便利なサニテ
ションドアを採用。



カートの出し入れ時や清掃
時に便利なドアストッパー
を標準装備。



丸洗いが可能になった防水
仕様庫内ファン。



カートの有無に応じて可動
し、予冷時にカートがなくな
っても庫内の冷気を漏らさない
予冷カバー。



清掃時の水洗いに便利な
シャワー。(オプション)

- スチームコンベクションオープン
のカートがそのまま利用可能

※カートの仕様は、事前に打合せが必要となります。

- 扉を閉じた状態でも乾燥可能

※強制乾燥機能(オプション)

ブラストチラー 100V



庫内温度
-20℃まで
設定可能

1/1ホテルパン
5枚収納可能

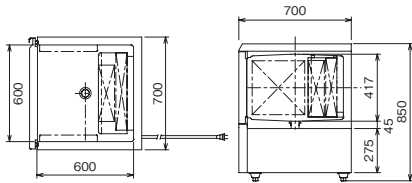
QXF-005BC5

100V

標準価格1,260,000円(税抜)
内装ステンレス鋼板

- 有効内容積:87L ●外形寸法:W700×D700×H850mm
- 製品質量:100kg ●圧縮機公称出力:600W
- 冷却時消費電力:単相100V 877/855W(50/60Hz)
- 霜取時消費電力:単相100V 512/512W(50/60Hz)
- 付属品:ホテルパン受け具、排水キット一式

※芯温センサー・ストレート型標準装備(1本)
※ホテルパンはオプションです。
※フランス天板には対応していません。



ブラストチラー/ショック フリーザー6型ヨコ



庫内温度
-40℃まで
設定可能

USB
温度記録
(オプション)

1/1ホテルパン
6枚収納可能

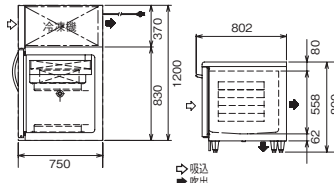
QXF-006SFLT2

三相
200V

標準価格1,800,000円(税抜)
内装ステンレス鋼板

- 有効内容積:147L
- 外形寸法:W1,200×D750(802)×H800mm
- 製品質量:145kg ●圧縮機公称出力:1,100W
- 冷却時消費電力:三相200V 925/975W(50/60Hz)
- 霜取時消費電力:三相200V 636/636W(50/60Hz)
- 付属品:ホテルパン受け具、排水キット一式

※ヒーター付芯温センサー・ストレート型標準装備(1本)
※ホテルパンはオプションです。
※フランス天板には対応していません。
(別途フランス天板仕様 QFPシリーズがございます。)



菓子専用ブラストチラー /ショックフリーザー6型ヨコ



庫内温度
-40℃まで
設定可能

USB
温度記録
(オプション)

フランス天板
6枚収納可能

QFP-006SFLT2

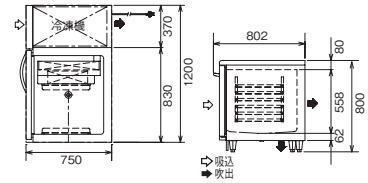
三相
200V

標準価格1,920,000円(税抜)

- 外形寸法:W1,200×D750(802)×H800mm
- 製品質量:145kg
- 圧縮機公称出力:1,100W
- 冷却時消費電力:925/975W 50/60Hz
- 霜取時消費電力:636/636W 50/60Hz
- 付属品:トレイ受け具、排水キット一式

※ヒーター付芯温センサー・ストレート型標準装備(1本)
※フランス天板はオプションです。
※ホテルパンには対応していません。

※フランス天板仕様6型タテタイプ、12型タイプを
ご用意しております。



ブラストチラー/ショックフリーザー6型タテ



庫内温度
-40℃まで
設定可能

USB
温度記録
(オプション)

強制乾燥
機能
(オプション)

ワイド840mm

1/1ホテルパン
6枚収納可能

QXF-006SFLV2

三相
200V

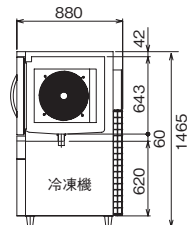
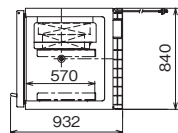
[ホテルパン縦差しタイプ]
標準価格2,200,000円(税抜)

内装ステンレス鋼板

- 有効内容積:173L
- 外形寸法:W840×D880(932)×H1,465mm
- 製品質量:185kg
- 圧縮機公称出力:1,500W
- 冷却時消費電力:三相200V 1,310/1,450W(50/60Hz)
- 霜取時消費電力:三相200V 636/636W(50/60Hz)
- 付属品:ホテルパン受け具、排水キット一式

※ヒーター付芯温センサー・ストレート型標準装備(1本)
※ホテルパンはオプションです。
※フランス天板には対応していません。
(別途フランス天板仕様 QFPシリーズがございます。)

※ハンドシャワーを取付できます。(オプション対応)



ブラストチラー/ショックフリーザー6型タテ



庫内温度
-40℃まで
設定可能

USB
温度記録
(オプション)

強制乾燥
機能
(オプション)

ワイド770mm

1/1ホテルパン
6枚収納可能

QXF-006SFSV2

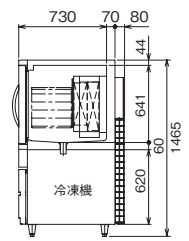
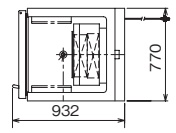
三相
200V

[ホテルパン横差しタイプ]
標準価格2,200,000円(税抜)

内装ステンレス鋼板

- 有効内容積:145L
- 外形寸法:W770×D880(917.5)×H1,465mm
- 製品質量:180kg
- 圧縮機公称出力:1,500W
- 冷却時消費電力:三相200V 1,310/1,450W(50/60Hz)
- 霜取時消費電力:三相200V 636/636W(50/60Hz)
- 付属品:ホテルパン受け具、排水キット一式

※ヒーター付芯温センサー・ストレート型標準装備(1本)
※ホテルパンはオプションです。
※フランス天板には対応していません。
※ハンドシャワーを取付できます。(オプション対応)



ブラストチラー/ショックフリーザー12型



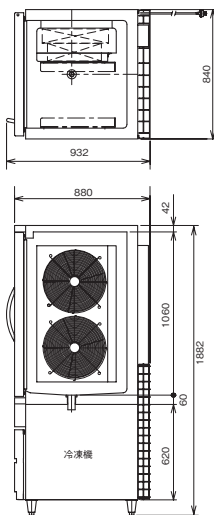
庫内温度
-40℃まで
設定可能

USB
温度記録
(オプション)

強制乾燥
機能
(オプション)

1/1ホテルパン
12枚収納可能

ワイド 840mm



QXF-012SFLV2

[ホテルパン縦差タイプ]

標準価格3,200,000円(税抜)

内装ステンレス鋼板

- 有効内容積:286L
- 外形寸法:W840×D880(932)×H1,882mm
- 製品質量:230kg
- 圧縮機公称出力:2,200W
- 冷却時消費電力:三相200V 1,765/1,875W (50/60Hz)
- 霜取時消費電力:三相200V 1,252/1,252W (50/60Hz)
- 付属品:ホテルパン受け具、排水キット一式

※ヒーター付芯温センサー・ストレート型標準装備(1本)
※ホテルパンはオプションです。
※フランス天板には対応していません。
(別途フランス天板仕様 QFPシリーズがございます。)
※ハンドシャワーを取付できます。(オプション対応)

ブラストチラー/ショックフリーザー12型



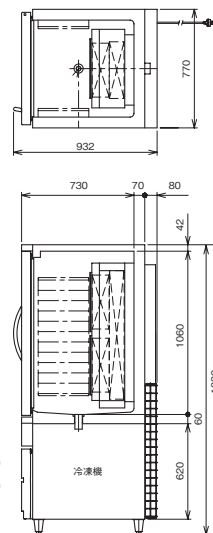
庫内温度
-40℃まで
設定可能

USB
温度記録
(オプション)

強制乾燥
機能
(オプション)

1/1ホテルパン
12枚収納可能

ワイド 770mm



QXF-012SFSV2

[ホテルパン横差タイプ]

標準価格3,200,000円(税抜)

内装ステンレス鋼板

- 有効内容積:240L
- 外形寸法:W770×D880(932)×H1,882mm
- 製品質量:225kg
- 圧縮機公称出力:2,200W
- 冷却時消費電力:三相200V 1,765/1,875W (50/60Hz)
- 霜取時消費電力:三相200V 1,249/1,249W (50/60Hz)
- 付属品:ホテルパン受け具、排水キット一式

※ヒーター付芯温センサー・ストレート型標準装備(1本)
※ホテルパンはオプションです。
※フランス天板には対応していません。
※ハンドシャワーを取付できます。(オプション対応)

自動洗浄機能付ブラストチラー/ショックフリーザー12型



1/1ホテルパン
12枚収納可能

QXC-012SFLV2

受注生産

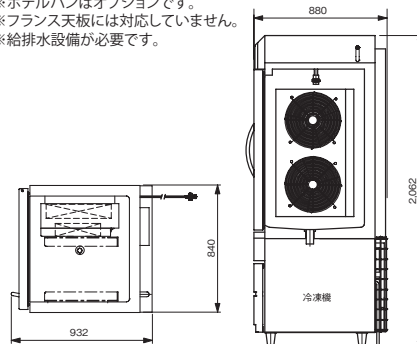
[ホテルパン縦差タイプ]

標準価格3,704,000円(税抜)

内装ステンレス鋼板

- 有効内容積:286L
- 外形寸法:W840×D880(932)×H2,062mm
- 製品質量:250kg
- 圧縮機公称出力:2,200W
- 冷却時消費電力:三相200V 1,785/1,895W (50/60Hz)
- 霜取時消費電力:三相200V 1,272/1,272W (50/60Hz)
- 付属品:ホテルパン受け具2個、排水ごみ受け、
ブラストチラー用洗浄剤(2Lボトル1個):約80回分、
排水ジャバラホース

※ヒーター付芯温センサー・ストレート型標準装備(1本)
※ホテルパンはオプションです。
※フランス天板には対応していません。
※給排水設備が必要です。



庫内温度
-40℃まで
設定可能

USB
温度記録
(オプション)

強制乾燥
機能

菓子冷却専用機パティシエクーラー



庫内温度
-20℃まで
設定可能

フランス天板
5枚収納可能

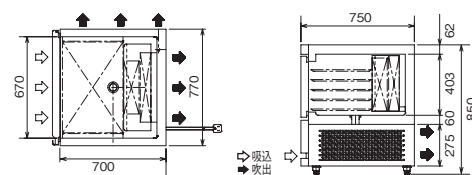
QFP-005BC

標準価格1,380,000円(税抜)

内装ステンレス鋼板

- 有効内容積:85L
- 外形寸法:W770×D750×H850mm
- 製品質量:115kg
- 圧縮機公称出力:600W
- 冷却時消費電力:単相100V 818/838W (50/60Hz)
- 霜取時消費電力:単相100V 480/458W (50/60Hz)
- 付属品:トレイ受け具、排水キット一式

※フランス天板はオプションです。
※ホテルパンには対応していません。



2017年度
グッドデザイン賞を受賞!



専用洗浄剤付属
[2Lボトル 1個]
(約80回分)

ブラストチラー/ ショックフリーザー-20型

冷凍機別置型

インバーター冷凍機 (R-410A)

庫内温度
-40℃まで
設定可能

USB
温度記録
(オプション)

強制乾燥
機能
(オプション)



1/1ホテルパン
20枚収納可能

QXF-020SFKS 三相200V 受注生産

[ホテルパン横差シタイプ]

冷凍機別置型

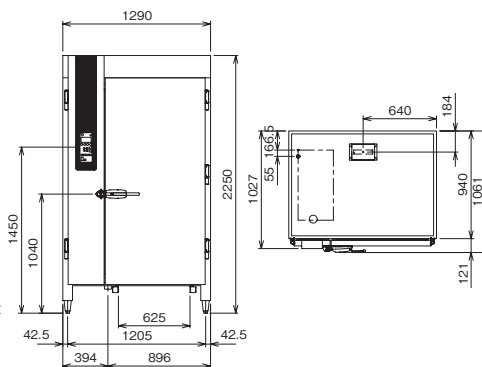
内装ステンレス鋼板 カート仕様

- 有効内容積:864L
- 外形寸法:W1,290×D1,027(1,061)×H2,250mm
- 製品質量:320kg
- 圧縮機公称出力:4.5kW
- 冷却時消費電力(本体):285/285W 50/60Hz
- 霜取時消費電力(本体):2,527/2,527W 50/60Hz

※ヒーター付芯温計・ストレート型標準装備(2本)

※カート・ホテルパンはオプションです。

※使用するカートにより寸法が異なります。



1/1ホテルパン
20枚収納可能

QXF-020SFKL 三相200V 受注生産

[ホテルパン縦差シタイプ]

冷凍機別置型

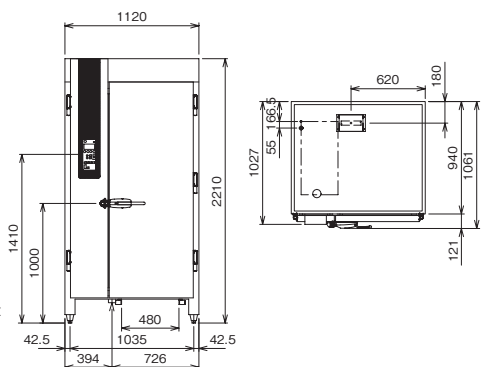
内装ステンレス鋼板 カート仕様

- 有効内容積:648L
- 外形寸法:W1,120×D1,027(1,061)×H2,210mm
- 製品質量:300kg
- 圧縮機公称出力:4.5kW
- 冷却時消費電力(本体):280/280W 50/60Hz
- 霜取時消費電力(本体):2,522/2,522W 50/60Hz

※ヒーター付芯温計・ストレート型標準装備(2本)

※カート・ホテルパンはオプションです。

※使用するカートにより寸法が異なります。



ブラストチラー/ ショックフリーザー-24型

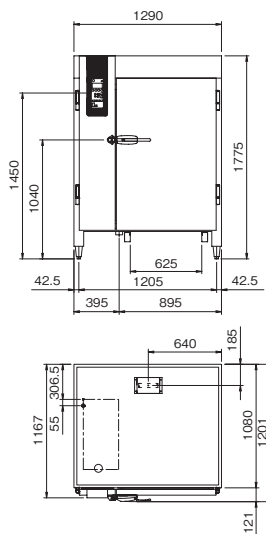
冷凍機別置型

インバーター冷凍機 (R-410A)

庫内温度
-40℃まで
設定可能

USB
温度記録
(オプション)

強制乾燥
機能
(オプション)



1/1ホテルパン
24枚収納可能

QXF-024SFKS 三相200V 受注生産

冷凍機別置型

内装ステンレス鋼板 カート仕様

- 有効内容積:638L
- 外形寸法:W1,290×D1,167(1,201)×H1,775mm
- 製品質量:275kg
- 圧縮機公称出力:4.5kW
- 冷却時消費電力(本体):315/315W 50/60Hz
- 霜取時消費電力(本体):2,421/2,421W 50/60Hz

※ヒーター付芯温センサー・ストレート型標準装備(2本)

※カート・ホテルパンはオプションです。 ※使用するカートにより本体寸法が異なります。

ブラストチラー/ ショックフリーザー-40型

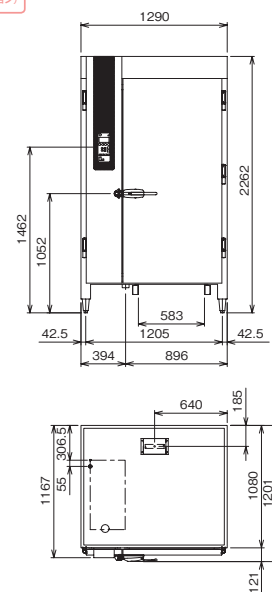
冷凍機別置型

インバーター冷凍機 (R-410A)

庫内温度
-40℃まで
設定可能

USB
温度記録
(オプション)

強制乾燥
機能
(オプション)



1/1ホテルパン
40枚収納可能

QXF-040SFKS 三相200V 受注生産

冷凍機別置型

内装ステンレス鋼板 カート仕様

- 有効内容積:1,123L
- 外形寸法:W1,290×D1,167(1,201)×H2,267mm
- 製品質量:390kg
- 圧縮機公称出力:6.0kW
- 冷却時消費電力(本体):445/445W 50/60Hz
- 霜取時消費電力(本体):3,031/3,031W 50/60Hz

※ヒーター付芯温センサー・ストレート型標準装備(2本)

自動洗浄機能付ブラストチラー/ ショックフリーザー20・40型

冷凍機別置型

インバーター冷凍機 (R-410A)

庫内温度
-40℃まで
設定可能

USB
温度記録
(オプション)

強制乾燥
機能



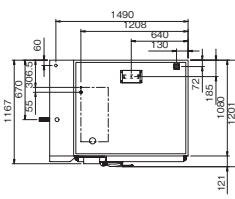
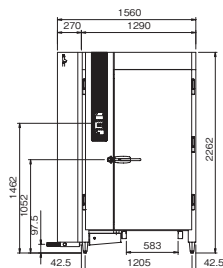
専用洗浄剤付属
[2Lボトル1個]
(約80回分)

1/1ホテルパン
40枚収納可能

QXC-040SFKS [三相200V] [受注生産]

冷凍機別置型
内装ステンレス鋼板 カート仕様

- 有効内容積:1,154L
 - 外形寸法:W1,560×D1,167(1,201)×H2,262mm
 - 圧縮機公称出力:6.0kW
 - 冷却時消費電力(本体):465/465W 50/60Hz
 - 霜取時消費電力(本体):2,974/2,974W 50/60Hz
- ※ヒーター付芯温計・ストレート型標準装備(2本)
※カート・ホテルパンはオプションです。
※使用するカートにより寸法が異なります。

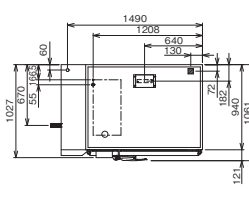
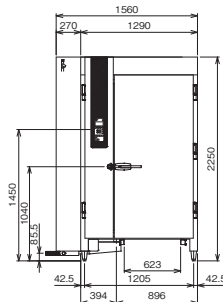


1/1ホテルパン
20枚収納可能

QXC-020SFKS [三相200V] [受注生産]

[ホテルパン横差シタイプ]
冷凍機別置型
内装ステンレス鋼板 カート仕様

- 有効内容積:892L
 - 外形寸法:W1,560×D1,027(1,061)×H2,250mm
 - 圧縮機公称出力:4.5kW
 - 冷却時消費電力(本体):304/304W 50/60Hz
 - 霜取時消費電力(本体):2,456/2,456W 50/60Hz
- ※ヒーター付芯温計・ストレート型標準装備(2本)
※カート・ホテルパンはオプションです。
※使用するカートにより寸法が異なります。

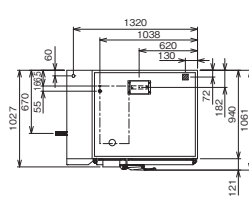
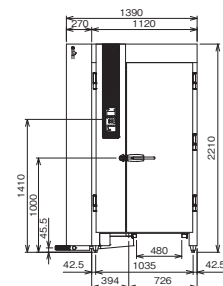


1/1ホテルパン
20枚収納可能

QXC-020SFKL [三相200V] [受注生産]

[ホテルパン縦差シタイプ]
冷凍機別置型
内装ステンレス鋼板 カート仕様

- 有効内容積:671L
 - 外形寸法:W1,390×D1,027(1,061)×H2,210mm
 - 圧縮機公称出力:4.5kW
 - 冷却時消費電力(本体):299/299W 50/60Hz
 - 霜取時消費電力(本体):2,451/2,451W 50/60Hz
- ※ヒーター付芯温計・ストレート型標準装備(2本)
※カート・ホテルパンはオプションです。
※使用するカートにより寸法が異なります。



ブラストチラー/ ショックフリーザー20型・40型

冷凍機別置型

両面扉バスルータイプ

インバーター冷凍機 (R-410A)

庫内温度
-40℃まで
設定可能

USB
温度記録
(オプション)

強制乾燥
機能
(オプション)



1/1ホテルパン
20枚収納可能

QXF-020SFFS [三相200V] [受注生産]

冷凍機別置型
内装ステンレス鋼板 カート仕様

- 外形寸法:W1,500×D1,174(1,242)×H2,315mm
- 圧縮機公称出力:4.5kW
- 冷却時消費電力(本体):395/395W 50/60Hz
- 霜取時消費電力(本体):2,734/2,734W 50/60Hz

1/1ホテルパン
40枚収納可能

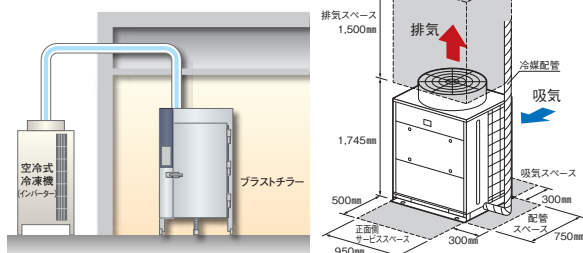
QXF-040SFFS [三相200V] [受注生産]

冷凍機別置型
内装ステンレス鋼板 カート仕様

- 外形寸法:W1,500×D1,174(1,442)×H2,315mm
- 圧縮機公称出力:6.0kW
- 冷却時消費電力(本体):555/555W 50/60Hz
- 霜取時消費電力(本体):3,238/3,238W 50/60Hz

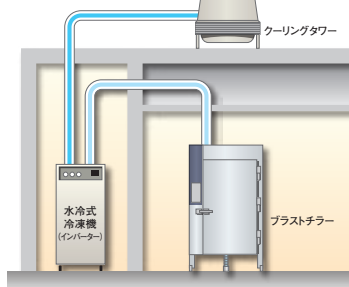
設置イメージ

■空冷式の場合



冷凍機 (W950 × D750 × H1,745mm) 設置に関して、上記スペースが基本的に必要となります。

■水冷式の場合



※ヒーター付芯温センサー・ストレート型標準装備(2本) ※カート・ホテルパンはオプションです。 ※使用するカートにより本体寸法が異なります。

外食の場合



美しい料理を効率よく調理・提供するために

- 煮物/煮込み料理/スープなどの時間がかかる料理も前倒しで調理でき、効率化がはかれロスも軽減。
- 冷菜用の食材もすばやく美味しく冷却できます。
- 豊富なラインナップで厨房のスペースや用途に合わせて選べます。



ブラストチラー100V

病院の場合



大量の食事を短時間で安全に提供するために

- クックチルなどの計画生産が可能になり、提供前の作業が軽減できます。
- クックサーブの場合でも粗熱取りをしてから温冷配膳車に入れば、より美味しく提供できます。
- 確実な温度管理で安全性も確保します。



自動洗浄機能付
ブラストチラー/
ショックフリーザー
12型

高齢者施設の場合



高齢者へ安心と美味しさを届けるために

- クックチル/クックフリーズなどの計画生産で、行事食や選択食などの幅も広がり、より高品質な食事が提供できます。
- 嚥下調整食などの調理の効率化やクオリティアップがはかれます。
- 計画生産による前倒し調理により、朝食準備のための早朝出勤を軽減できます。



ブラストチラー/
ショックフリーザー6型ヨコ

洋菓子店の場合



お客様に美味しさを素早く提供するために

- できたてアツアツのプリンやジェノワーズなどを素早く冷却/凍結し、風味を逃しません。
- 焼き菓子もしっとりふっくら仕上がります。
- 冷却するものに合わせて、風量も選択できます。
- QFPシリーズ(菓子専用)なら、フランス天板をご使用の方もオープンから出してそのまま入られます。



菓子専用ブラストチラー/
ショックフリーザー

セントラルキッチンの場合



作業効率と安全安心を両立させるために

- 大容量のブラストチラーで大量の料理も効率良く冷却します。
- 庫内丸洗いできるので衛生的です。
- 確実なT T管理ができます。



ブラストチラー/
ショックフリーザー
40型

フクシマガリレイ ショールーム・テストキッチンのご紹介

ショールーム・テストキッチンは、調理や衛生管理などの体験ができる場として、広くお客様に開放しております。お客様のご希望に合わせて様々な用途にご利用いただけます。ぜひ、ご活用ください。



本社 (大阪)



本社 (大阪)



東日本支社 (東京)



東日本支社 (東京)



北海道支店 (札幌)



東北支店 (仙台)



中部支社 (名古屋)



広島支店



西日本支社 (福岡)



沖縄支店

・冷却調理セミナー等も開催しております。

その他、お客様のご要望に合わせた講習会も開催致しますので、お気軽にご相談ください。

※ご利用に関しましては、事前に弊社営業にご依頼ください。

※ショールームにより設置機器が異なります。

■ご使用例

- セミナー・講習会の会場として
- お客様の各種研修の場として
- メニュー開発のためのテストキッチンとして
- 食材の冷却・冷凍・解凍試験
- ペーカリーの生地発酵・焼成テスト
- RO水を使用した調理テスト
- 製品発表の場として
- FEクリーン水による衛生管理テストなど

■主な機器

プラストチラー	RO水自動販売機
FEクリーン水	ドクコンディショナー
パブリック解凍機	製氷機
低温スチーマー	業務用RO水生成装置
温度管理システム	業務用冷凍冷蔵庫
ドゥフリーズ	食品自主検査キット



安全に関するご注意

- このパンフレットに掲載の製品は屋内用です。雨水のかからないところでご使用、保管ください。
- ご使用前に「取扱説明書」と「据付工事説明書」をよくお読みの上正しくお使いください。
- 据付工事、電気工事、水道工事が必要です。お買い上げの販売店、又は資格のある専門業者にご相談ください。
- エーテル・ベンジン・アルコール・ライターのボンベなどの揮発性、引火性のあるものは車内に入れないでください。爆発する危険があります。
- 梅雨どきなど湿度の高い時は、外面や給排水管の表面に露が付き床がぬれることがありますので、床がぬれても差し支えない場所に据え付けてください。
- 周囲温度は、5～35℃の範囲でお使いください。0℃以下になると製品の給水管が凍結により破損することがあります。

機器のメンテナンス・アフターサービスに関するご相談・お問い合わせは

- 関東サービスセンター TEL 047-419-6491
- 関西サービスセンター TEL 06-6477-2863

GALILEI

Be cool, Be alive.



フクシマガリレイ株式会社

本社 (06) 6477-2011 (代) 大阪府大阪市西淀川区竹島2-6-18
 東日本支社 (東京) (03) 5835-2181 (代) 東京都台東区柳橋2-17-4
 中部支社 (名古屋) (052) 559-2940 (代) 愛知県名古屋市中区金山5-13-24

関西支店 (大阪) (06) 6477-2062 大阪府大阪市西淀川区竹島2-6-18
 西日本支社 (福岡) (092) 474-5881 (代) 福岡県福岡市博多区博多駅南6-2-27

支店

北海道支店 (011) 833-1211	京都支店 (075) 643-9390
北東北支店〔盛岡〕 (019) 631-2205	南大阪支店 (072) 230-1808
南東北支店〔仙台〕 (022) 259-1671	神戸支店 (078) 578-9222
千葉支店 (043) 266-0855	岡山支店 (086) 245-0551
北関東支店〔宇都宮〕 (028) 610-9907	広島支店 (082) 231-1231
さいたま支店 (048) 654-0761	四国支店〔高松〕 (087) 885-3393
横浜支店 (045) 444-6140	東九州支店〔大分〕 (097) 569-9161
静岡支店 (054) 654-3155	西南九州支店〔熊本〕 (096) 389-2292
信越支店〔新潟〕 (025) 285-0930	沖縄支店 (098) 942-2788
北陸支店〔富山〕 (076) 492-6630	

営業所

北海道・東北地方	帯広 函館 旭川 青森 秋田 山形 郡山
関東・甲信越地区	松本 長野 甲府 水戸 つくば 高崎 東京日本橋 西東京(立川)
東海・北陸地区	浜松 沼津 岐阜 三重 豊橋 福井 金沢
関西地区	滋賀 和歌山 奈良 西宮 姫路 福知山
中国・四国地区	岡山工場 鳥取 松江 福山 山口 松山 高知 徳島
九州地区	北九州 久留米 佐賀 長崎 佐世保 宮崎 鹿児島 延岡 都城 石垣 宮古島

海外

中国 香港 台湾 シンガポール マレーシア タイ ベトナム ミャンマー カンボジア インドネシア フィリピン

URL <https://www.galilei.co.jp>

- 仕様・外観は改良のため予告なく変更する場合があります。
- 製品の色は印刷の具合で実物と若干異なる場合があります。
- 本パンフレットに収録したものは、すべて当社に著作権の存するものですから、無断の複製はかたくお断りします。

ISO 9001:2015 認証取得
 滋賀(水口)工場・岡山工場
 関西技術部・S B 事業部
 東京技術部・東京工事業部
 中部技術部・西日本技術部

ISO 14001:2004 認証取得
 滋賀(水口)工場・岡山工場
 本社・東京
 名古屋・福岡
 関西サービスセンター・関東サービスセンター



本パンフレットの記載内容は
 2020年7月現在のものです。
 (2007-12F) D

カタログNo.

ER K-42