

# GALILEI

Be cool, Be alive.

## 冷凍冷蔵ショーケース

2020年版 総合カタログ

冷凍機別置型ショーケース / 冷凍機内蔵型ショーケース /  
バックヤード厨房機器・お役立ち機器

# CLAIR

Send-you



## Debut!

フー  
ド

### 主役を引き立てる インテリジェンス 聡明なデザイン。

表面の凹凸を極限までなくした  
フラッシュサーフェイスデザイン。

食材を際立たせる額縁効果や  
LED照明などの視覚的演出。

自己主張することなく、

空間になじむ上品な存在感。

ショーケースの使命である「食材の魅力」を

最大限に引き立てることはもちろん、

衛生的で魅力的な

店舗空間の演出に貢献します。

#### ネーミングについて

CLAIR(クレア)とはラテン語で「聡明」の意味。  
食材を引き立てることと店舗のクオリティを高める  
二つの異なる目的を高次元で両立する  
ショーケースを意図しています。



## contents

02	ガリレイグループSDGs宣言
03	ガリレイグループの環境保全活動
04	HACCP支援システム「HACCP ExAround」
05	オープンイノベーション空間「MILAB(ミラボ)」
06	食品工場・物流センターのトータルサポート
07	ガリレイグループの紹介
08	Axia-Zeroシステム
09	メンテナンス・MILDE
10	Bems-you
11	ガリレイエアテックシステム

## CLAIR Send-you / 冷凍機別置型ショーケース

12	CLAIR Send-youの特徴
18	野菜・果物
20	精肉・鮮魚
25	精肉・鮮魚(冷凍)
26	精肉・鮮魚(冷凍冷蔵切替)
28	日配品・加工肉・乳製品・酒・飲料・たまご
32	惣菜
34	冷凍食品・アイスクリーム
38	オプション一覧
42	オーダーショーケース
44	コンビニエンスストア・小型店舗用



### 冷凍機内蔵型ショーケース

- 48 IMシリーズ
- 51 IMワイドシリーズ
- 52 IEシリーズ
- 53 MEシリーズ
- 55 MET・MDTシリーズ
- 56 KM・HMシリーズ
- 58 MFシリーズ
- 59 MRNシリーズ
- 60 PTR・ADTシリーズ
- 61 MGシリーズ
- 62 MRS・MRFシリーズ

### バックヤード厨房機器・お役立ち機器

- 64 ワインセラー
  - 65 プラストチャー / ショックフリーザー
  - 66 ベーカリー機器
  - 68 バックヤード関連機器
  - 71 サービス関連機器
  - 72 冷凍機別置型ショーケース架台廻り図
- 
- 76 ショーケース機種名の見方 / 使用上のご注意

ガリレイグループは  
「食といのちの未来を拓く挑戦者」として、  
ESG先進企業を目指します。

## GALILEI GROUP SDGs

### ガリレイグループSDGs宣言

わたしたちガリレイグループは、「持続可能な2030年までの開発目標(SDGs)」の趣旨に賛同し、  
企業の経済的価値の追求と社会的課題の解決を両立させることにより、  
生活者の幸せ、お客様の幸せ、社員の幸せ、株主・お取引先の幸せの実現を目指します。

#### 宣言1

### 生活者の食生活品質の向上を

#### ▶ 食の安全・安心の追求

急速冷却・解凍技術で  
菌の繁殖を抑える

HACCP 支援システム

MILABを起点としたイノベーション

トータル提案・設計・施工できる  
エンジニアリング事業

#### ▶ フードロスの低減

コールドチェーンで食品の鮮度維持

トンネルフリーザーで  
消費期限をより長く

[ 対応するSDGs ]



#### 宣言2

### 地球環境にもっとやさしく

#### ▶ 気候変動への適応と緩和

低GWP冷媒、自然冷媒への転換

冷媒漏れ検知システム、  
冷媒漏れ10年保証を目指す

#### ▶ 持続可能な地域環境への貢献

ITを駆使したサービタイゼーション

LCAを意識した製品開発

省エネルギーの追求

[ 対応するSDGs ]

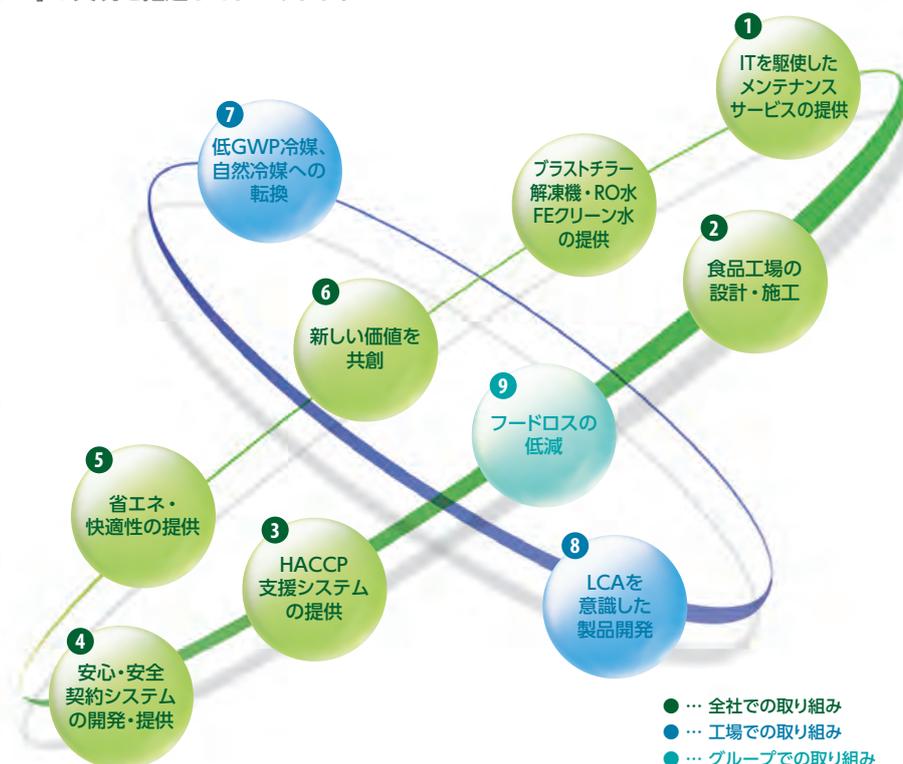


# GALILEI GROUP Eco-tech

## ガリレイグループの環境保全活動

環境負荷を低減する発想に基づいて生活者に安全・安心を提供できる技術を私たちは「Eco-tech」と名付けました。ガリレイグループは、今後も製品・システム・サービス・提案力を通じて生活者の食生活の向上に寄与し、社会のお役に立てるよう「Eco-tech」の実現を推進してまいります。

- ① AI・IoTを活用し、省エネと製品の可用性向上を図るメンテナンスサービス
- ② 食品工場や物流センターをトータル提案・設計・施工できるエンジニアリング事業
- ③ 「HACCP ExAround」(クラウド温度管理システム)を中核としたHACCP支援サービス
- ④ 冷媒漏れ検知システムの開発・提供。保守管理サービスによる冷媒漏れ10年保証を目指す
- ⑤ 店内環境最適化、省エネ快適性を同時に実現するガリレイエアテックシステムの提供
- ⑥ MILABを起点としたオープンイノベーションによる新しい価値の共創
- ⑦ ガリレイ独自冷媒制御・冷凍機制御の技術とCO<sub>2</sub>冷凍機の組合せによるAxia-Zeroシステムの開発
- ⑧ 生産から廃棄までの資源の量、廃棄物量などを踏まえた環境負荷の少ない製品開発の推進
- ⑨ トンネルフリーザー®で消費期限をより長くする冷凍システムの提供



### 地球環境に配慮した冷媒を採用しています。

自然冷媒と低GWP冷媒で地球温暖化係数2019年度比1/10にする取り組みを推進してまいります。

低GWP冷媒  
(R448A等)

自然冷媒  
(CO<sub>2</sub>冷媒)

### 発泡工程の発泡剤のノンフロン化と廃シンナーの排出量0kgを達成しました。

発泡工程で用いる発泡剤を温暖化係数の少ないHFOへ、切替を行いました。その結果、温室効果ガスの排出量を大幅に削減することができました。国内の工場では発泡工程の発泡剤にフロンを使用しておりません。また、塗装工程から出る「廃シンナー」を業者へ委託し再生シンナーとして再利用してもらい、工場で再使用することで廃シンナー0kgを達成しました。

発泡工程の発泡剤の  
ノンフロン化

廃シンナー排出量  
0kg

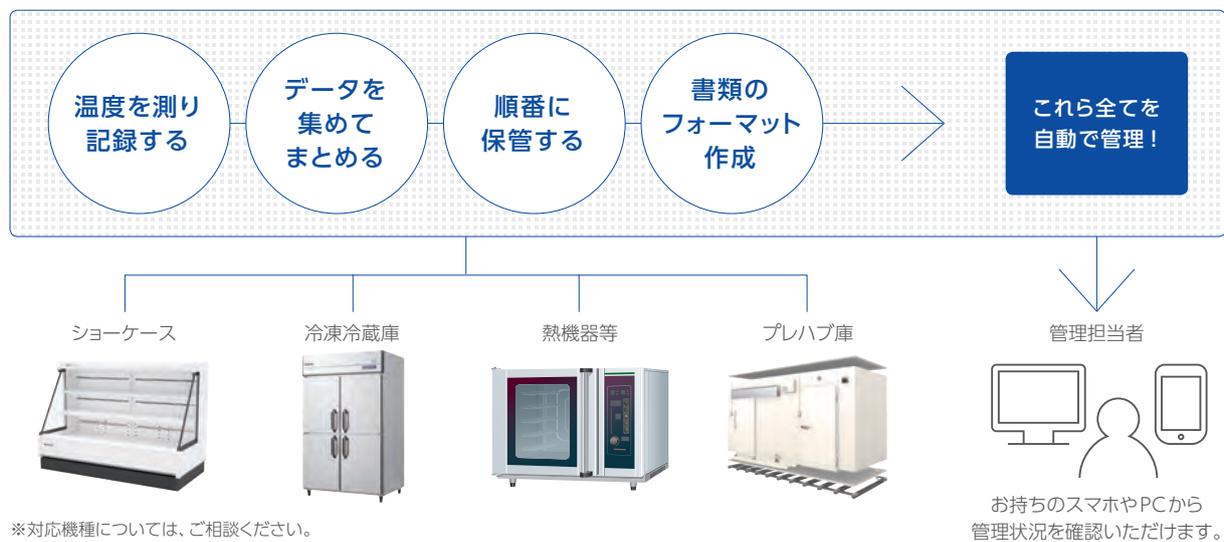
## 食の安全・安心の追求

# HACCP **EX**Around ハサップエクスアラウンド で温度管理を自動化！

HACCPで重要となるのは記録を取ることで、記録を取ることは時間も人手もかかり管理コストの増加や継続性、現場の負担増加などの不安があります。HACCP ExAroundなら、店舗の冷凍冷蔵ショーケースやバックヤードの冷凍冷蔵庫の温度を24時間正確に自動で記録します。また、クラウドサービスなので簡単に始められます。

### HACCP ExAround (ハサップエクスアラウンド)

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。



※対応機種については、ご相談ください。

基本サービス	オプション
記録+αのサービスをご提供します。	さらに、管理システムをオプションでご用意。
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 専用のパソコンは不要。データはwebで閲覧可能。</li> <li>• 24時間365日監視。営業時間外でも記録します。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 店舗の電力データ監視</li> <li>• 冷機器のデマンド制御</li> <li>• 警報発生時の電話連絡</li> <li>• 温湿度管理</li> <li>• 日報・月報のメール配信サービス</li> <li>• 冷機器の保守メンテナンスサービス</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 設備の異常時にはメールでお知らせします。</li> <li>• 運転データはダウンロードして活用いただけます。※帳票保持期間:2年間</li> </ul>	

食品の中心温度や検品時の温度の管理に  
**HACCP Extender**

タブレットPCを利用し、タッチパネル操作で簡単に調理・検収の温度記録や入室時の衛生管理、クレンジングの作業記録が行えます。



HACCP Extender



防水温度センサ(無線)

## 大量調理施設用 トータル温度管理システム **HACCP master V3**

### 全工程における温度管理の効率化をサポート

食材の検収から保管、加熱、冷却、再加熱、提供までの各工程における正しい温度管理と作業記録は非常に重要です。HACCPマスターV3は冷蔵庫など機器の温度記録はもちろん、食材の検収時の温度記録や、各工程において誰が、いつ、何を調理したかなどの作業情報もすべてパソコン上で一元管理できるシステムです。

#### 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。是非ご覧くださいませ。



ミラボ  
**MILAB**  
 (大阪本社)

オープンに  
 新たな食を  
 創造する。



1F

『MILAB 食品研究室』

食の安全と新たな技術開発に向け、  
 評価試験、定量分析などを実施。

お客様が求める理想的なおいしさを科学的に分析し、評価するラボ。数値化することで、メニューや機器の開発をより進歩させます。



2F

『MILAB サロン/MILAB オフィス』

新規事業の立ち上げに向けて、  
 設備支援やサポートを行う。

食に関わる事業のスタートアップや新規事業の展開を検討している方などへ、多方面からサポートするインキュベーションの拠点です。



1F

『MILAB キッチン』

最新厨房機器を備えたキッチンで、  
 新たな商品・メニューを開発する。

フクシマガリレイの最新機器・システムを見るだけでなく、お客様のメニュー開発の場としても厨房を利用できます。



1F

『MILAB ベーカリー』

製菓製パンの機器を体験し、  
 新商品や技術開発に挑む。

生地の発酵から焼成まではもちろん、セミナールームと連結し、機器を使った講習会なども開催できます。



2F

『MILAB オフィス/環境試験室』

あらゆる環境を再現し、  
 実機に触れながら精度を高める。

開発製品の組立・試作などを行い、製品を使ったワークショップのスペースとしても活用できます。



1F

『MILAB 食品工場研究室』

調理から冷却・凍結、食味まで  
 一貫した環境で美味しさを追求。

特徴が異なる4つのトンネルフリーザー®を完備。実際の食材を使い、フリーザーのテストを行うことができます。



1F

『MILAB ストア』

最先端のテクノロジーを駆使し、  
 次世代店舗を創り出す。

レジのない店舗の再現や画像による顧客購買分析の実施など、次世代型店舗の実験と創造を行うことができる空間です。



8F

『MILAB 食堂』

社員の健康を支え、  
 フードサービスをつくる。

専門家監修の食事を提供。更に、次世代のサービス(フードサービス)を研究する。社員の交流の場、フリーアドレスのオフィスとしても機能する。

テストキッチンのご案内

MILAB キッチン&ベーカリー(大阪本社)  
 F'S DESIGN COURT(東京・名古屋・福岡他)

テストキッチンは、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活用下さい。

※各営業担当まで事前にご予約ください。

※東京、大阪、福岡の他、札幌、仙台、名古屋、広島、沖縄にもショールームがございます。ぜひお越し下さい。

ご使用例

- セミナー・講習会の会場として  
 (例) 冷却調理セミナー、お惣菜実践セミナー など
- 冷却・凍結テスト  
 (例) 揚げ物の粗熱とり、煮物の冷却、洋菓子の凍結 など
- RO水を使用した調理テスト  
 (例) RO水と水道水による炊飯テスト など
- メニュー開発のためのテストキッチンとして
- ベーカリー機器による生地発酵・焼成テスト など
- FEクリーン水による衛生管理テスト など
- 解凍機による解凍テスト など
- お客さまの各種研修の場として

機器・展示物

- ブラストチラー/ショックフリーザー
- パブリック解凍機
- FEクリーン水
- 低温スチーマー
- RO水生成装置
- ドゥコンディショナー
- 超鮮度高湿庫
- 製氷機
- 食品自主検査室
- 温度管理システム

※その他、スチームコンベクションオープン・真空包装機・フライヤー・サラマダー・ベーカリーオープンなど各種機器

当社専属のコーポレートシェフによる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しますので、お気軽にご相談下さい。



OSAKA



TOKYO



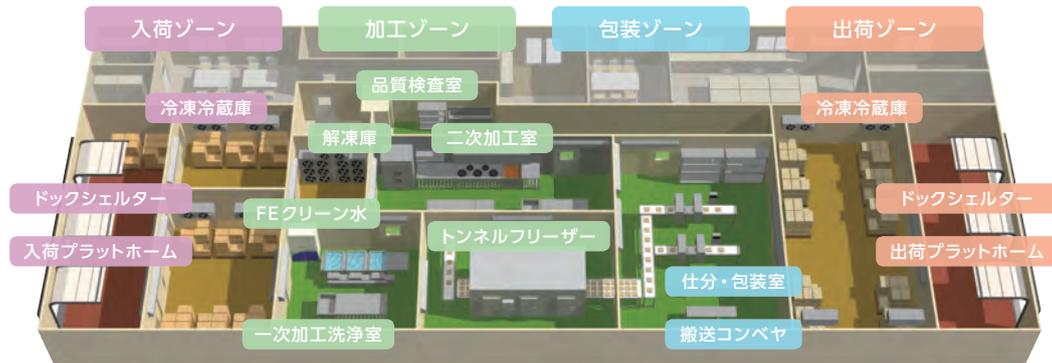
FUKUOKA

## 食の安全・安心の追求

### 食品工場・物流センターのトータルサポート

設計・施工からメンテナンスまで、ガリレイグループのネットワークを活かしたサポート体制

ガリレイグループのエンジニアリング力により、お客様のニーズに合わせて幅広く対応いたします。



フクシマガリレイ エンジニアリング事業部 [設備プランニング(冷凍冷蔵、解凍、空調換気、殺菌水、冷水、照明、管理システム、その他)]

ガリレイパネルクリエイト [断熱パネル、クリーンパネル、建具]

タカハシガリレイ [トンネル(スパイラル)フリーザー]

ショウケンガリレイ [ベルトコンベヤ(自動搬送機)]

長年培った  
温度コントロール技術により、  
お客様の用途に合わせた  
最適設備を  
ご提供致します。



ドックシェルター



冷凍/冷蔵庫



凍結庫



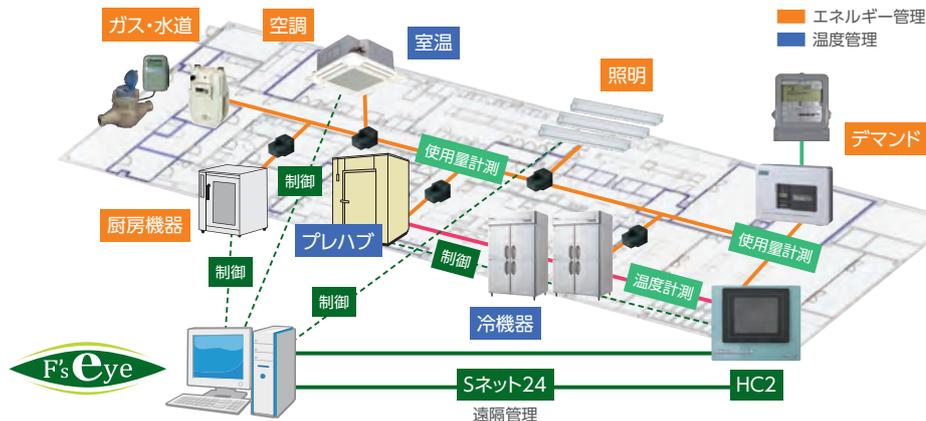
解凍庫

### 食品工場・低温倉庫向け管理システム「F's eye」

F's eyeは施設内のあらゆる機器の発停制御や状態監視を行い、設備の安定稼働に寄与致します。また温度・機器データをパソコンで一元管理することで設備管理者様の手間を大幅にカットすることができます。



システムイメージ



## 食の安全・安心の追求＋フードロスの低減

### 食品工場・物流センターで活躍するガリレイグループ

#### タカハシガリレイ株式会社

#### トンネルフリーザー®

1961年、トンネルの入口・出口を開口したままで冷気漏れのない連続式の急速冷却・急速凍結装置を、世界で初めて開発・設計・製作。以後60年以上に渡り独自の創造でトンネルフリーザー®を進化させ世界中に販売してきました。フリーザー側から見た安心・安全にいち早く取り組み、我々は常にお客様の目線に立ってトンネルフリーザー®を提供してまいります。

国内シェア  
トップクラス

タンク式  
WSJ型



衛生管理可能なタンクフリーザーに、急速冷却・急速凍結可能なSJシステムを融合させ、安全安心と省スペースを同時に実現しました。水産練製品をはじめとするチルド商品、惣菜類の冷却、フローズンチルドに対応するトンネルフリーザーです。

タンク式  
WHN型



汎用性の高いスタンダード急速冷却タイプ  
のトンネルフリーザーです。CIP洗浄、蒸気殺菌を可能とし、大型ウイングで庫内の目視確認が容易に行なえます。WHNはWSJタイプをコンパクトにした機種。コンベヤを3段にした省スペースタイプが特長です。

パネル式  
OSJ型



OSJ型はスーパージェットシリーズの中で  
もっとも多くご採用頂いており、あらゆる業  
界で凍結、冷却に活躍しています。プロイ  
ラー、冷凍麺、一般惣菜、水産物、中華葱  
菜、菓子等幅広く納入しています。

パネル式  
OKF型

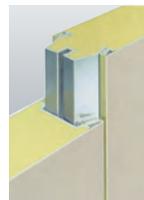


高圧チャンバーから均一に送られた冷風で  
商品をバランスよくフローティングさせ、各  
表面から凍結させるバラ凍結専用機です。  
ミックスベジタブル等の野菜をはじめ、ほう  
れん草やミンチ肉、冷凍ピラフ等米飯など、  
小型から大型まで幅広く使用されています。

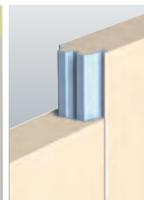
#### ガリレイパネルクリエイト株式会社

#### グリーンパネル

お客様の環境・安全・安心に対する意識の高まりから、衛生管理・温度管理に求められるニーズはますます高度化しています。長年培ってきたパネル技術とシステムエンジニアリングで高品質な「冷凍冷蔵空間」や「クリーンな作業空間」を提供する「環境創造」の技術でおお客様ニーズにお応えし、社会に貢献いたします。



断熱パネル



高断熱不燃パネル  
(冷蔵・冷凍)



ディフェンダー  
パネル



窓システム



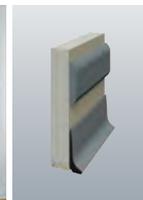
シリウスドア  
(片開き)



シリウス  
スライドドア



クリーン  
フィットドア



樹脂台車ガード  
樹脂クリーン巾木

**econea**

#### ノンフロンパネル「**econea**」を開発

2019年12月より、滋賀・彦根工場で生産する断熱パネル及び断熱不燃パネルの全製品が、新発泡剤「HFO(ハイドロフルオロオレフィン)」を使用した『ノンフロンパネル』に切り替わりました。次世代の地球環境保全を見据えた、代替フロンを使用しない製品の研究に5年前から取り組み、品質と環境配慮を両立させる高性能な「econea(エコネア)」シリーズの開発が実現しました。

#### ショウケンガリレイ株式会社

#### 各種自動機コンベヤシステム

ショウケンガリレイは、創業以来一貫して生産ラインにおける省力・省エネに対応する機械設備の研究・開発に取り組んでまいりました。めまぐるしく変化を遂げる今日、生産構造の改革の渦中で、たえず斬新な技術と創造を駆使し、より優れた商品をより早くお客様にお届けできるようたゆみない努力を続けてまいりました。これからもお客様のニーズを的確に促えたFA化設備の開発に全力で取り組み、邁進してまいります。



モジュラーベルトコンベヤ



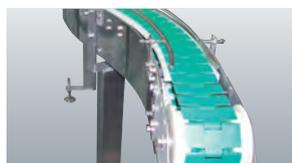
ベルトコンベヤ



チョコネットコンベヤ



多段コンベヤ



プラトップコンベヤ



丸ベルトコンベヤ



栈付傾斜コンベヤ

## 気候変動への適応と緩和

環境負荷低減を可能にするシステム

# Axia-Zero システム

ガリレイ独自の技術  
冷媒制御 / 冷凍機制御

+

CO<sub>2</sub>冷凍機

+

遠隔監視システム  
S ネット24

### CO<sub>2</sub>冷媒とは?

CO<sub>2</sub>冷媒は、次世代自然冷媒で最も安全性の高い冷媒です。現行のR410AやR404Aのような代替フロンでは、地球温暖化に対する影響が残っていましたが、自然冷媒となるCO<sub>2</sub>冷媒は、温暖化に対する影響が殆ど無い極めて地球環境に優しい冷媒です。また、省エネ効果も高くこれまでの冷媒と比較して10~15%の消費電力削減に大きく貢献します。

### CO<sub>2</sub>冷媒の特徴

自然冷媒 : 優れた環境性

安全 : 不燃性かつ毒性なし

省エネ : 10~15%の消費電力削減(R404A比)

	現行冷媒HFC代替フロン		次世代冷媒	
	R410A	R404A	アンモニア	CO <sub>2</sub>
オゾン破壊係数ODP	0	0	0	0
地球温暖化係数GWP	2090	3920	0	1
可燃性	不燃	不燃	微燃	不燃
毒性	なし	なし	劇物	なし

### ガリレイグループならもっと安心

遠隔監視システムS ネット24で安心

遠隔監視するオンラインシステムで24時間365日、お客様の設備機器の状態を監視します。万が一のトラブルが発生した時はもちろん、トラブルが発生する前の異常を検知することができるため、お客様の営業環境の最適化を図ることが可能です。

全国のお客様に対応するサポート体制

ガリレイグループは、全国のサポート拠点で24時間365日、お客様をサポート。日々のメンテナンスやトラブル発生時においても専門のサービスマンが即時に対応できる体制を整えています。

### 導入実績

2015年4月に施行されたフロン排出抑制法にあわせ、  
冷凍冷蔵ショーケースにAxia-Zeroシステムを導入

温度帯  
-25~5℃

当社では、主力製品である別置型冷凍冷蔵ショーケースの冷媒にCO<sub>2</sub>を使用した、CO<sub>2</sub>冷凍システムを開発し、店舗へ納入しております。CO<sub>2</sub>は、電気給湯器などで使用される冷媒ですが「冷凍冷蔵機器で使用すると、冷媒単体の特性ではフロン系冷媒に比べて、性能が低下」「運転時の圧力が超高压で、フロン系冷媒に比べ、3~6倍の運転圧力となる」「製品や冷媒配管の高圧設計が必要で、漏えいした場合の安全確保が重要」などの課題があり、製品化が難しい冷媒でした。これらの課題を克服するため、冷凍機メーカーと協働し、CO<sub>2</sub>冷凍機の開発を進めました。当社試験室での実負荷試験や冷媒配管の施行により、安全対策を強化。今後ともさらなる環境負荷低減に貢献すべく、システムの納入を推進してまいります。

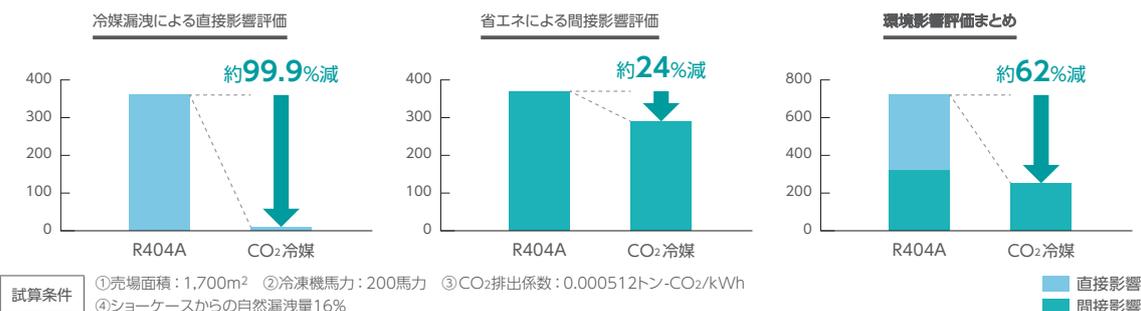


CO<sub>2</sub>冷媒の冷蔵オープンショーケース



CO<sub>2</sub>冷媒の冷凍リーチインショーケース

### スーパーマーケットでの冷蔵冷凍設備によるCO<sub>2</sub>排出量(トン)



※ 補助金の申請の代行業務も行います。

# 気候変動への適応と緩和 + 持続可能な地域環境への貢献

## 環境とお客様に配慮したメンテナンス

冷凍冷蔵庫・ショーケースなどを設置するお客様に『24時間体制』で寄り添うサービスの仕事は、製品の納品後から始まります。修理メンテナンスや定期点検はもちろん、規制の厳しさが増しているフロン排出抑制法に対応するサポート体制も整えています。実際に製品を使用するお客様だけでなく、地球環境にも配慮したサポート力が、安全・安心の決め手です。

<b>支店・営業所は 全国に71ヵ所 GALILEIの サービスネットワーク</b>  万全のネットワークで、 導入からアフターケアまで 安心をサポート。 お近くの支社または 支店・営業所まで、 お気軽に お問い合わせください。	本社	大阪							
	支社	東日本(東京浅草橋・東京日本橋)			中部(名古屋) 西日本(福岡)				
	支店	北海道(札幌) 千葉 北陸(富山) 神戸 東九州(大分)	東北(仙台) 横浜 関西(大阪) 岡山 西南九州(熊本)	北関東(宇都宮) 信越(長野) 京都 広島 沖縄	さいたま 静岡 南大阪 四国(高松)				
	営業所 サービス ステーション	旭川 山形 西東京 豊橋 和歌山 松山 中津	函館 水沢 甲府 三重 西宮 高知 佐世保	帯広 高崎 厚木 岐阜 姫路 北九州 長崎	釧路 水戸 柏 金沢 鳥取 久留米 鹿児島	青森 つくば 新潟 福井 松江 佐賀 石垣	盛岡 船橋 松本 滋賀 福山 宮崎 宮古島	秋田 北東京 沼津 福知山 山口 延岡	郡山 南東京 浜松 奈良 徳島 都城
	サービスセンター	関東(西船橋)			関西(大阪)				



当社のクラウドデータサービス「MILDE」は、お客様が安心して全店舗を管理し、各店舗が常に最適な販売環境を維持するために当社独自のサービスでサポートします。

他社製品のみ  
でもサービス  
対応可能

### MILDEの3つのサービス

#### service.1 フロン管理台帳サービス

- ▶ フロン排出抑制法に関する負担を軽減
- ▶ 全店舗のフロン管理を効率化



#### service.2 設備管理台帳サービス

- ▶ 全店舗の資産を一元管理
- ▶ 設備投資計画を効率化



#### service.3 設備保守管理サービス

- ▶ 保守状況をリアルタイムに把握
- ▶ 店舗のメンテナンスコストを抑制



## 持続可能な地域環境への貢献

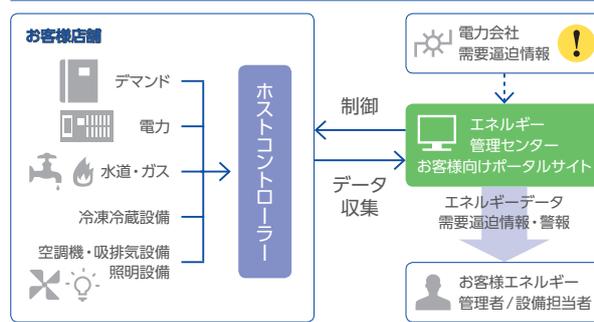
# 店舗トータルエネルギー マネジメントシステム

# B@ms-you

厨房を含む店舗エネルギーの見える化を始め、機器の省エネ自動制御、省エネコンサルティング年間サポートをフルパッケージした独自のトータルエネルギーマネジメントシステムです。

- 1 エネルギーの見える化  
(電力・ガス・水道)
- 2 省エネ自動制御
- 3 デマンドコントロール
- 4 運用改善  
コンサルティング

### システムイメージ



## エネルギーの見える化

### 電力の見える化

エネルギーの使用量をリアルタイムに把握可能。5分間隔でデータが更新されるので、現在のエネルギー使用状況が遠隔地でも把握可能です。店舗のエネルギー使用量は電気・ガス・水道料金に換算して表示可能です。従業員のコスト意識の向上にもつながります。



### 本部一括管理レポート

ご契約店舗のエネルギー使用量を一括でレポート。チェーン展開されている各施設のエネルギー使用量を一括で管理できます。目標と実績の予実対比、原単位対比、昨年実績対比等の分析や使用量順に並び替え等も容易に行えます。各施設のデータはCSVデータでダウンロードが可能です。



### 温度／電力グラフ・レポート

最大50点の電力量計を管理することが可能です。グラフ表示は同時で8点まで可能。時間別、日別、月別と自由に設定を変更して結果を表示できます。計測データはCSVデータでダウンロードが可能です。見える化することによって今まで気付かなかったコスト改善につながります。



#### 導入事例のご紹介

- 業種：居酒屋チェーン
- 契約内容：34店舗
- 規模：年間電気代500万円
- 節電手法：店内設備の省エネ自動制御

#### 導入効果 (年間)

- 節電量：578,335kWh
- CO<sub>2</sub>削減量：307ton (CO<sub>2</sub>排出係数0.531kg・CO<sub>2</sub>/kWh)
- 省エネ率：10.1%
- コストダウン：1,543万円
- 投資回収年数：1.8年

## S ネット24

冷凍冷蔵設備の運転状態や異常を24時間365日遠隔監視する保守契約

### S ネット24導入のメリット

- 保守契約を締結することで、突発的な修理費の発生を抑えます。
- 各機器の設定と運転状態、使用エネルギー量を検証し、最適化を行います。
- 店舗の環境、特性により、1店舗ごとに最適化が実施できます。
- 保守とあわせて、改正省エネにも対応した削減計画へのサポートを行うことができます。



# 次世代空調システム「ガリレイエアテックシステム」

食品スーパーの店内環境最適化 省エネ・快適性を同時に実現

## Galilei Air-tec System

【AI技術を活用したPMV制御による快適省エネ店舗の実現】が  
2019年度省エネ大賞省エネ事例部門で経済産業大臣賞を受賞しました。



### ガリレイが考えるスーパーマーケットの新しい環境対策

省エネ・省人化・衛生管理・快適性などスーパーマーケットにおける様々な環境問題に対して、店舗総合プランナーのガリレイグループが考えるガリレイエアテックシステムで解決します。

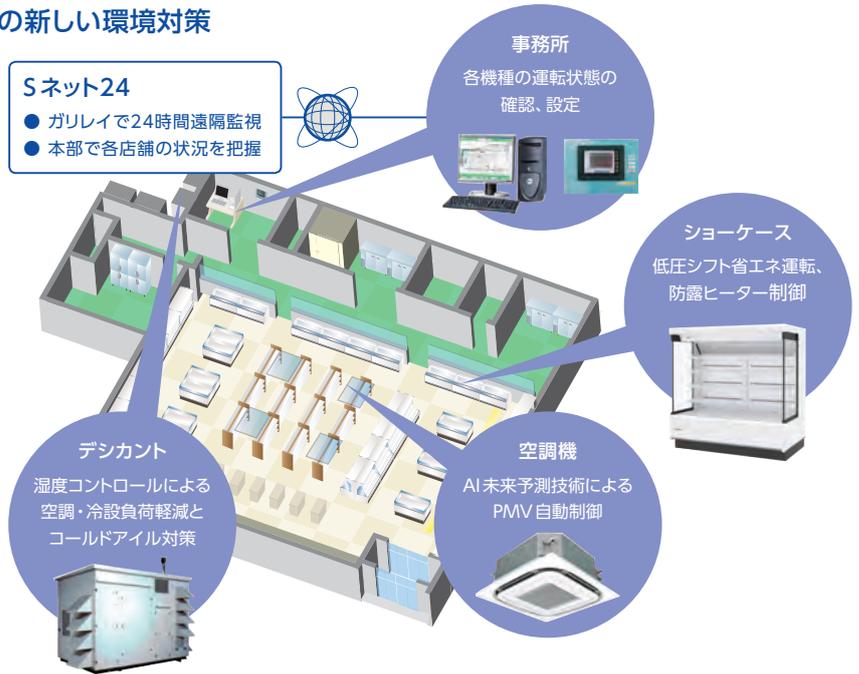
### ガリレイエアテックシステムの特徴

- ① AI未来予測による省エネ制御
- ② PMV\*制御による環境最適化
- ③ オールシーズン空調自動制御

\* PMVとは人間が感じる温冷感の指標のこと。

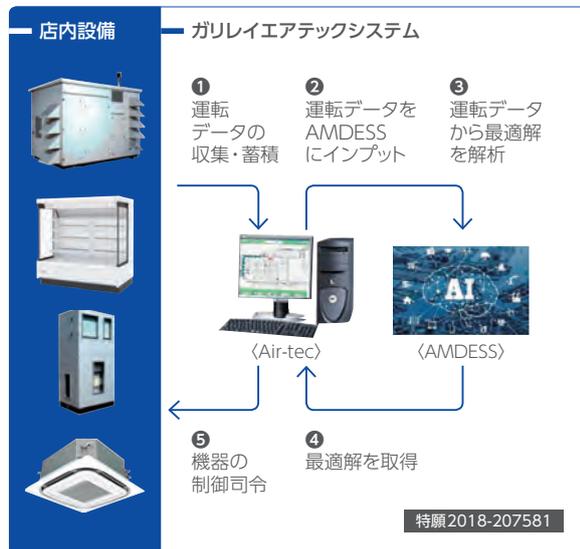
更なる省エネ	結露・カビ対策	コールドアイル対策
--------	---------	-----------

ガリレイエアテックシステムが解決します



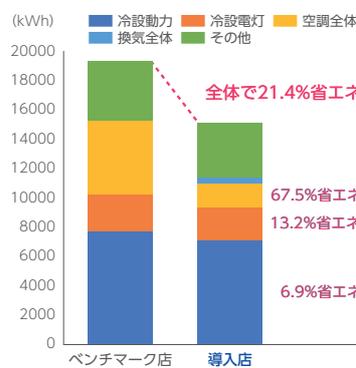
### ガリレイエアテックシステムとは

AI技術を活用した、PMV制御により快適な店内環境と省エネを実現するシステムです。



### 省エネ効果

夏場の1ヶ月間の消費エネルギー比較\*1



- 夏場従来店より **20%以上省エネ実現**※2
- ランニングコストの **トータルダウン可能**※3
- 投資回収 **3~5年以内可能**※2

※1 売場面積2,000m<sup>2</sup>規模のスーパーの実績。 ※2 効果を実現するためには、店内・作業場空調換気設備などの詳細な打ち合わせが必要です。当社担当営業までお問い合わせください。 ※3 電気代削減・冷凍機馬力ダウン・清掃費用削減など。

### 環境改善効果



コールドアイル対策イメージ

GALILEIの冷凍冷蔵ショーケース

# CLAIR

Send-you

細部にまでこだわった秀逸な **ミニマルデザイン**。  
あらゆる空間にフィットし、かつ **衛生的** です。

## 空間コンセプトに合わせて 理想的な店舗づくりを追求できます。

表面の段差を最小限に抑えることをコンセプトにした「フラッシュサーフェイス」デザインを追求。ショーケースの前面と側面は連続的につながり、ご要望のカラーにてアレンジすることもできます。



適切なディテール処理により、ショーケースを清潔に保ちます。

## フロントのデザインを統一することで 統一感の高い空間を演出します。

フロントまわりのデザインを統一することで、統一感のある売り場を演出できます。ショーケースを連結させる際も連結部分の納まりが美しく、スッキリとした売り場を追求できます。



無駄のない美しいデザインは、単体でも連結しても損なわれることはありません。

## 排水孔の構造を見直すことで、 清掃性を格段に向上させます。(特許出願中)

ゴミを塞ぎ止める構造から、受ける構造に変更し、底板上に清掃用の窓を設けました。従来であれば排水孔の点検・清掃のたびに全商品を取り出す必要がありましたが、一部の商品をずらすだけで簡単に点検・清掃できます。

※ 一部ショーケース除く



排水清掃窓を設けることで、清掃性が向上。

## 軽くて、着脱させやすい棚板が 陳列のアレンジを容易にします。

当社従来機と比較して約14%の軽量化\*を実現。ブラケットの改良と相まって、着脱しやすくなりました。もちろん、必要な耐荷重能力も確保しています。

※ 4尺400棚板の場合



軽い力で簡単に着脱することができます。



食材を引き立てる細やかな**配慮**と**工夫**。  
ユーザーの視線を惹きつけ、購買意欲を醸成します。

**お客様の視線が自然と食材に集まり、  
食材選びを楽しんでいただけます。**

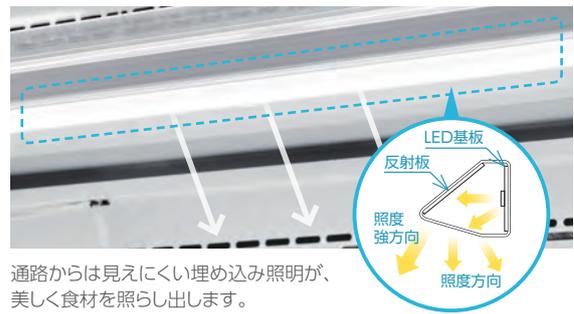
陳列スペースの上下にアルミ素材をあしらうことで、お客様の視線が自然と食材に集まるように工夫しています。これは、額縁に飾られた絵画につい目がいってしまう「額縁効果」を利用した心理的なデザインです。



食材を空間の中でさらに引き立てる「額縁効果」。

**鮮度の良さを最大限に伝える  
新型LEDライト(クリアLED)。**

地球環境の保護に積極的に取り組む当社ならではの優れた省エネ効果はそのままに、照度を約20%高めた新型LEDライト(クリアLED)を開発。デザイン性にも配慮し、通路からは照明器具が見えにくい埋め込み照明を新たに開発。フラットな天面から食材を照らし出し、その鮮度の良さを最大限に表現します。



通路からは見えにくい埋め込み照明が、美しく食材を照らし出します。

**棚板の存在感を最小限に抑え、  
食材への注目度を高めます。**

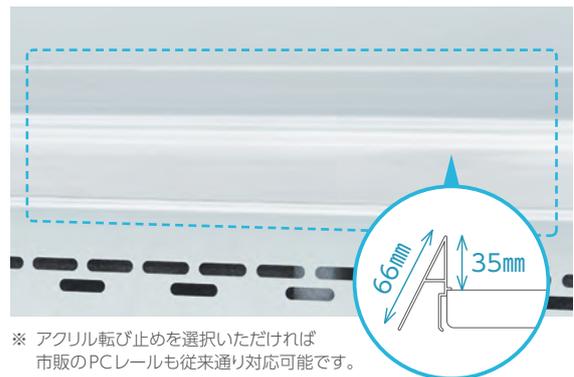
棚板の前面色と庫内のカラーを揃えることができます。それにより、ショーケース内での棚板の存在感を最小限に抑えることができ、陳列した食材を引き立てる効果を発揮します。



カラーを揃えることで、ショーケースの一体感も高めます。

**大型POP対応の専用PCレールを標準装備。  
視認性が高く、お客様へのアピールとして有効です。**

B6のハーフサイズのPOPにも対応できる大型PCレールを標準で装備しています。棚下にPCがかからず視認性と商品の取り出しやすさが向上し、お客様へのアピールも効果的に行えます。



※ アクリル転び止めを選択いただければ市販のPCレールも従来通り対応可能です。

クリアLED

従来品と比較して、約20%の照度アップ！  
さらに調光機能を標準装備。

消費電力はそのまま約20%の照度UP。  
調光機能<sup>\*1\*</sup><sup>\*2</sup>を利用することで、約30%の省エネ効果を期待できます。

ゴールデンスペース(吸込み部)と棚4段目が、スマートLED(当社従来機)に対して、同程度の照度を確保しつつ、約30%の省エネ効果を得られます。

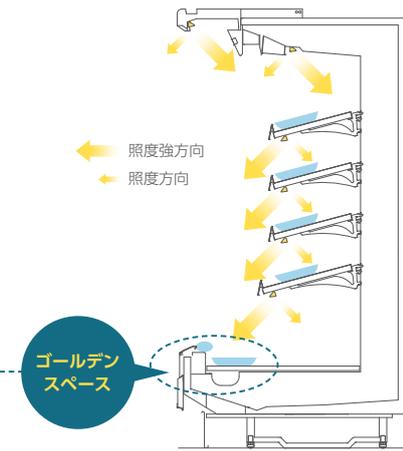
	スマートLED (当社従来機)	クリアLED		
	外天100% 庫内100%	外天100% 庫内100%	外天120% 庫内60%	外天120% 庫内25%
棚1段目	3,970	4,750	2,970	1,672
棚2段目	5,140	6,190	4,136	2,200
棚3段目	4,390	5,120	3,355	1,716
棚4段目	3,180	3,740	3,190	1,628
底板	2,830	3,390	2,530	1,298
吸込み部	2,130	2,650	2,145	1,100

単位 (lx)

条件 / 現行スマートLED: 40W型 入力電力約15W×6本=90W

クリアLED 調光(外天120%、庫内60%): 入力電力約15W×1.2+15W×0.6×5本=63W

※1 調光機能は4段階(25%、60%、100%、120%) ※2 ME色(精肉)のみ、近日対応となります。



高演出・高演色を実現するクリアLEDのカラーバリエーション

型名		消費電力(w)	色温度(K)	LED分光分布	照射角度
H C 色	クリアLED-HC	LED-10CLHC 4.2	5,000		105°
	日配・加工食品用 自然な白色を ベースとした色目	LED-15CLHC 6.0			
		LED-20CLHC 7.9			
		LED-32CLHC 11.5			
		LED-40CLHC 14.7			
D H C 色	クリアLED-DHC	LED-10CLDHC 4.3	5,400		105°
	生鮮食品用 3つの波長領域を強調し、 青・緑・赤色を鮮やかに演出	LED-15CLDHC 6.1			
		LED-20CLDHC 8.0			
		LED-32CLDHC 11.5			
		LED-40CLDHC 15.2			
M E 色	クリアLED-ME	LED-10CLME 4.2	4,100		105°
	精肉食品用 赤色を鮮やかに演出。白色との コントラストを鮮明に演出	LED-15CLME 6.0			
		LED-20CLME 7.9			
		LED-32CLME 11.5			
		LED-40CLME 14.7			
L 色	クリアLED-L(電球色)	LED-10CLL 4.2	3,000		105°
	惣菜用	LED-15CLL 6			
		LED-20CLL 7.9			
		LED-32CLL 11.5			
		LED-40CLL 14.7			
リーチン用LED-R		LB1001 6	5,700		105°
		LB1002 7.2			
		LB1005 12			
クリア 高照射タイプ ハイクリアLED-Hi		2尺サイズ 15	5,000		60°
		3尺サイズ 22.5			
		4尺サイズ 30.4			

共通

定格寿命: 50,000時間

本体の材質: ポリカーボネート

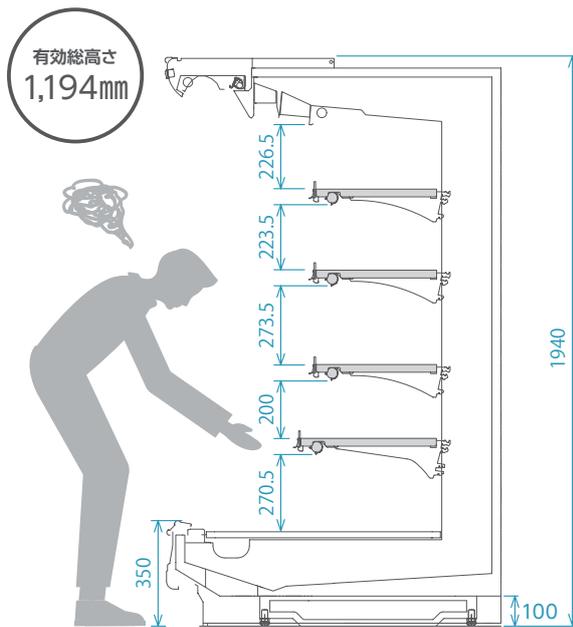
※ 数値(LEDの色・明るさ)については、測定値であり保証値ではありません。

庫内有効高さ

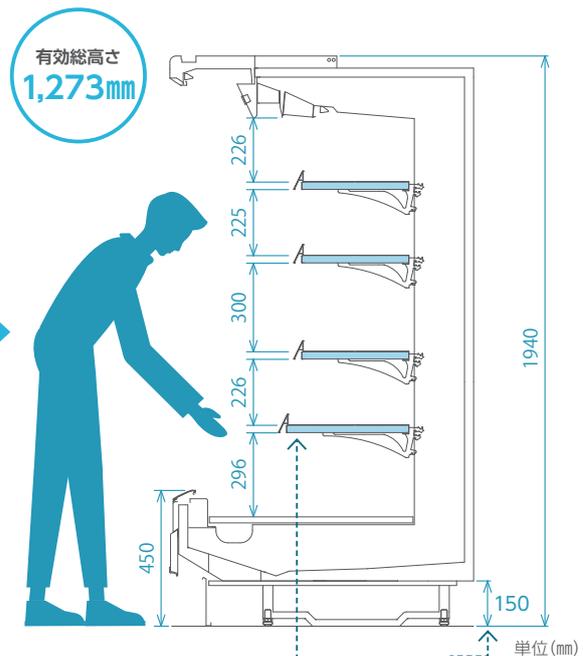
手すりを350mmから450mmに上げたとしても、  
庫内有効スペースは約80mmアップ!

手すり高さを350mmから450mmに変えても  
収納量を増やすことができます。

当社従来機



CLAIR Send-you



庫内有効総高さ比較

	現行手すり(H350)	CLAIR手すり(H450)
内天から1段目(有効高)	226.5	226
1~2段目(有効高)	223.5	225
2~3段目(有効高)	273.5	300
3~4段目(有効高)	200	226
4段目から底板(有効高)	270.5	296
有効総高さ(棚厚考慮)	1,194	1,273

※ 棚取付ピッチは25mmで変更可能

単位(mm)

Point 1

-20mm  
の棚板構造

Point 2

+50mm  
の庫内有効

※従来の手すり450mmは架台高さが200mmでした。

クリアLEDの棚裏のフラット構造により  
約20mmのスリム化を実現。

従来のLED照明では棚板から飛び出した部分がありました。クリアLEDは天面に埋め込むデザインのため、約20mmの薄棚化を実現しました。

当社従来機

CLAIR Send-you



単位(mm)

省エネも実現。

日配用12尺多段オープンケースの従来型の手すり350mmに比べて新型の手すり450mmは、所要冷凍能力が3,270W → 2,550Wとなり、

所要冷凍能力は

約22%ダウン

CLAIR  
Send-you Fresh

冷却持続性と省エネ対策を  
よりハイレベルで追求します。

CLAIR  
Send-you Fresh

Point  
1 生鮮食品の**鮮度保持**を追求

ツイン冷却器

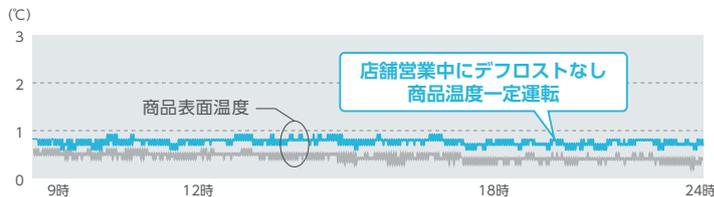


当社独自の  
冷却制御プログラム

Point  
2 **冷却持続性**大幅向上!!  
店舗営業中に温度上昇無し!

当社独自の冷却方式で店舗営業中にデフロストに入らないケースを開発。  
1日1回のデフロストにて連続運転を実現!! (現行機種 4回/日)  
商品パッケージや庫内ミラーが曇りません。

パッケージ内商品表面温度データ



営業時間中の  
ヒーターデフロストによる  
ヒートショックから  
精肉や鮮魚などの  
商品劣化を防ぎます。

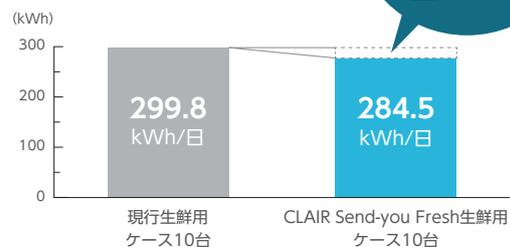
Point  
3 店舗営業時間日中に冷却停止時間がないショーケース  
**省エネとピーク対策効果**を実現!

ピーク対策とは、1日の消費電力量で最も高い時間帯の電力量を次の方法で低減することです。

- ピークカットで電力量を低減
- ピークシフトで他の時間帯に負荷をシフトする
- デフロスト制御により約5%ピーク対策効果!

当社では、これまでのデマンド・節電制御に加えて、ピークシフト制御を追加し電力ピーク対策を強化します。

消費電力量



通常機種に比べて  
日中の消費エネルギーを

約**5%**  
省エネ!

Point  
4 青果・日配・惣菜などのオフサイクルデフロストタイプのショーケースもラインナップ!  
店舗全体で更なる**ピーク対策**が可能です。

カラー  
バリエーション

個性が光るカラー選びで  
お店のイメージをグレードアップ。

内装と合わせたトータルコーディネートや、  
各コーナー別のカラーリングの工夫ができます。

## Body Color ボディカラー

### ホワイト・アイボリー系

FK-01 ベースホワイト(規格色) 近似色:	FK-02 ミルクホワイト(半ツヤ) 近似色: DIC-945-583 / B25-90A	FK-50 ミルクホワイト 近似色: DIC-945-583 / D25-90A	FK-51 アーバンホワイト 近似色: D25-92B
FK-52 ホワイトグレー 近似色: DIC-946	FK-80 シェルホワイト 近似色: DIC-583	FK-53 アイスグリーン 近似色: D45-85B	FK-15 ライトブルーグリーン 近似色:

### グレー・ベージュ・アイボリー系

FK-58 ソフトグレー 近似色: N-80	FK-59 ライトグレー 近似色: N-75	FK-60 ハーフグレー 近似色: N-60	FK-61 ホワイトピーチ 近似色: D19-85F	FK-03 パールイエロー 近似色:
FK-64 ピンキッシュグレイ 近似色: DIC-948	FK-85 ワックスグレー 近似色: DIC-651	FK-62 ホワイトビスケット 近似色: DIC-782	FK-04 ヨーロピアンアイボリー 近似色:	FK-84 サンドアイボリー 近似色: DIC-523

### クリーム・ピンク系

FK-05 ライトアイボリー 近似色:	FK-54 ソフトイエロー 近似色: DIC-33	FK-55 ソフトピンク 近似色: DIC-704	FK-13 パステルピンク 近似色:	FK-06 パステルイエロー 近似色:
FK-08 ミークオレンジ 近似色:	FK-10 ブラジリアンレッド 近似色:	FK-81 ブライトオレンジ 近似色: DIC-159	FK-16 ブライトイエロー 近似色:	

### エレガント・ダーク系

FK-86 アイアングリーン 近似色: DIC-868	FK-67 ナポレオングリーン 近似色: DIC-2355	FK-69 ディープブルー 近似色: DIC-894	FK-87 マリーヌブルー 近似色: DIC-C-258	FK-88 ピジョンブルー 近似色: DIC-900
FK-19 Fブルー 近似色:	FK-65 グラスグリーン 近似色: DIC-212	FK-70 スレートグレー 近似色: DIC-546	FK-71 ザ・ブラック 近似色:	

### ワイン・ブラウン系

FK-11 フレームレッド 近似色:	FK-56 Iブラウン 近似色:	FK-57 ゴージャスブラウン 近似色: DIC-763
FK-82 アーモンドブラウン 近似色: DIC-F138	FK-83 ウォールブラウン 近似色: DIC-773	



## Skirtpanel Color スカートパネルカラー

FK-71 (半ツヤ) ザ・ブラック(規格色) 近似色:
------------------------------------

## Inside Color 庫内カラー

FK-01 ベースホワイト(規格色) 近似色:	FK-71 (半ツヤ) ザ・ブラック 近似色:
-------------------------------	-------------------------------

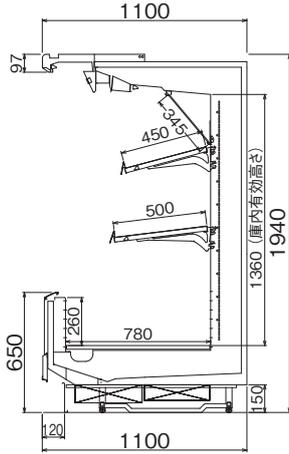
※ 上記はあくまで参考カラーです。実際の製品カラーとは多少異なることがあります。 ※ 近似色は、ディック及びユニットコウで極めて近い色を示したものです。

多段型オープンショーケース

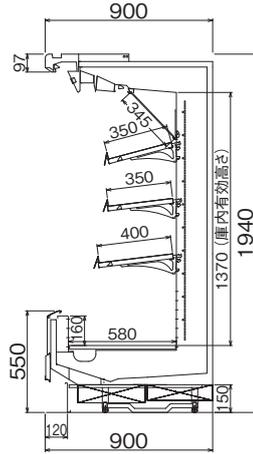


CDX-81EOKM2S

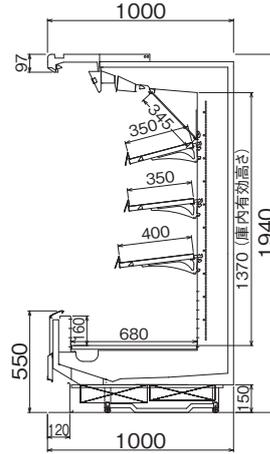
奥行1,100・1,000・900mm対応可能です。  
手すり高350mm対応可能です。  
※ Send-you Freshもごさいます(P.16参照)  
(一部機種除く)



CDX-1EOKM2S

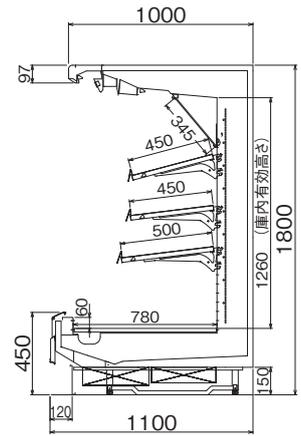


CDC-1ESKM3S



CWM-1ESKM3S

Send-you Fresh

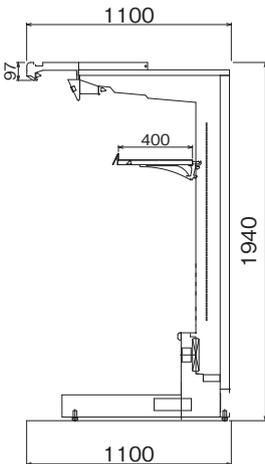


CDX-1ETZM3S

多段型オープンショーケース

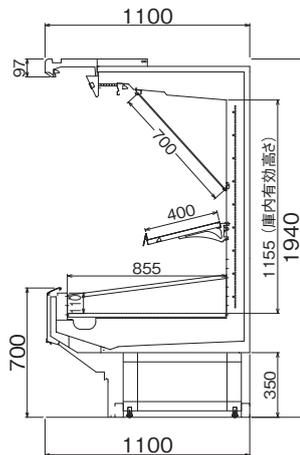


CDX-81EAVM1S



CDX-1TXKO1S

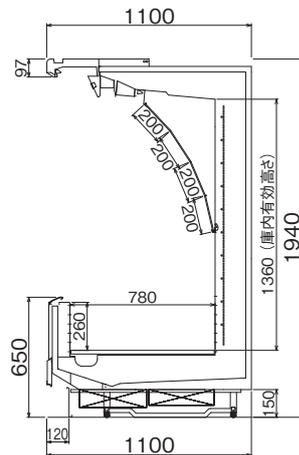
カーテン仕様



CDX-1EAVM1S

ポリウムショーケース

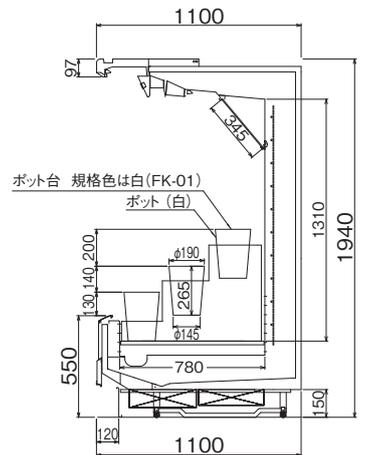
※奥行1,100のみ対応可能



CDX-1EOKMXS

マルチミラー仕様

※加湿器は取付出来ません。



CDX-1ESKMXS

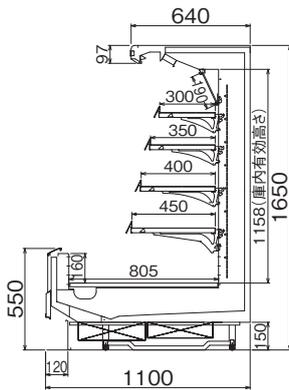
フラワーポット仕様

# セミ多段型オープンショーケース

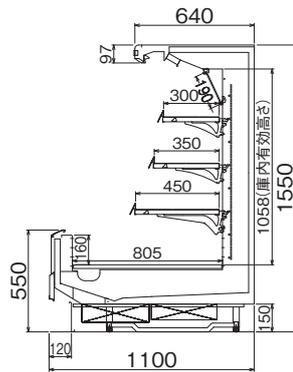
奥行1,100・1,000・900mm対応可能です。  
 手すり350・450・650mmタイプ  
 対応可能です。(一部機種除く)  
 ※ Send-you Freshもございます(P.16参照)  
 (一部機種除く)



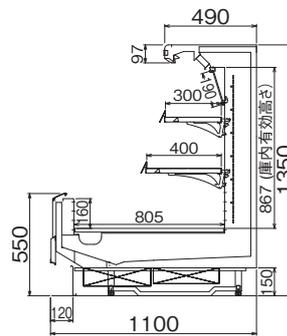
CSX-61GSEM4S



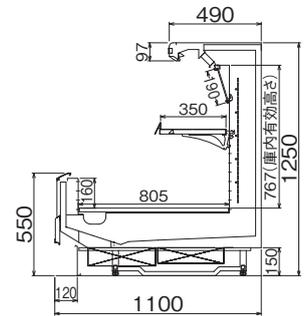
CSX-1GSEM4S



CSX-1GSHM3S



CSX-1GSUM2S



CSX-1GSLM1S



CSM-81GTYM4S



CDM-1ESZM3S

冷凍機別置型

野菜・果物

精肉・鮮魚

日配

惣菜

冷凍食品・  
アイスクリーム

オープン  
ショーケース

オーダー  
ショーケース

冷凍機内蔵型

ワインセラー

フリーズフリーザ  
ショーケース

ベーカリー機器

バックヤード  
関連機器

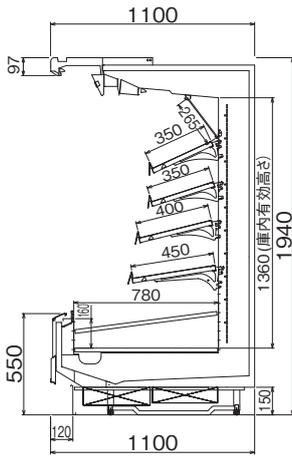
サービス関連機器

超鮮度多段型オープンショーケース

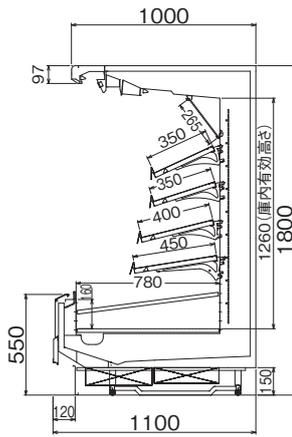


奥行1,100・1,000・900mm対応可能です。  
手すり650mm対応可能です。  
※P.16をご参照下さい。

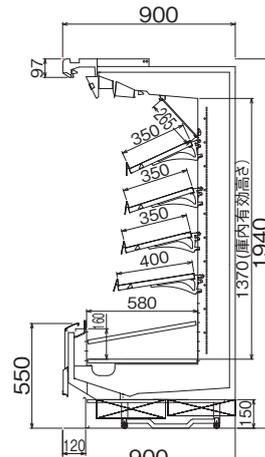
CDX-81VSKM4S



CDX-1VSKM4S

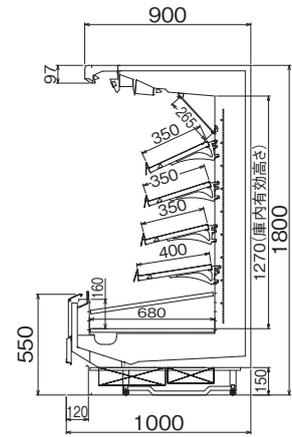


CDX-1VSZM4S



CWC-1VSKM4S

Send-you Fresh ※



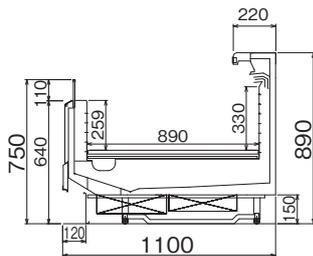
CWM-1VSZM4S

平型オープンショーケース

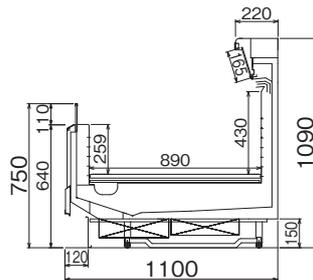
内装ステンレス仕様も対応可能です。  
その他様々なバリエーションございます。  
担当営業までお問い合わせ下さい。



CFX-61VOBOXC

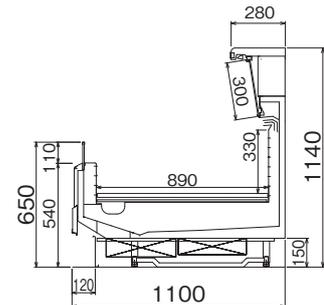


CFX-1VOBOXC



CFX-1VOPMXH

ミラー仕様



CFX-1VSBMXJ

ワイドミラー仕様



CDM-1RSKM4W



CWM-81VSKM4W / CWM-61VSKM4W / CAC-81FSKO4W / CDM-81ETKM4W

冷凍機別置型

野菜・果物

精肉・鮮魚

日記

惣菜

冷凍食品・  
アイスクリーム

オフショ  
ン

オーダー  
ショーケース

冷凍機内蔵型

ワインセラー

フリーズドライ/  
シロップフリーザー

ベーカリー機器

バックヤード  
関連機器

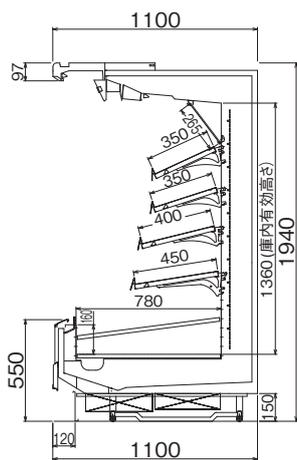
サービス関連機器

多段型オープンショーケース

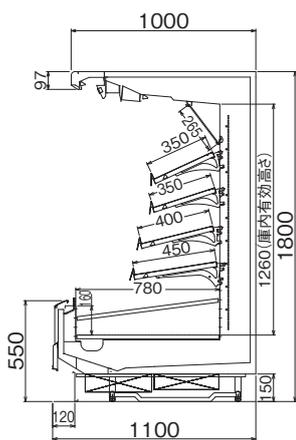


奥行1,100・1,000・900mm対応可能です  
(一部機種除く)。  
手すり650mm対応可能です。  
※P.16をご参照下さい。

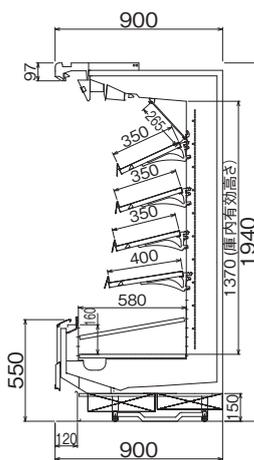
CDX-81RSKM4S



CDX-1RSKM4S

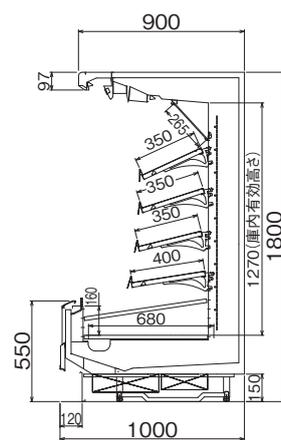


CDX-1RSZM4S



CWC-1RSKM4S

Send-you Fresh ※



CWM-1RSZM4S

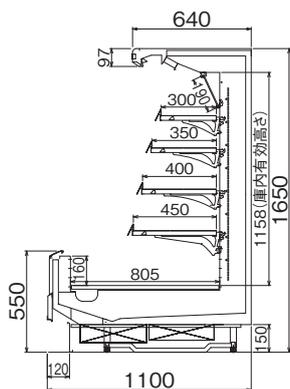
Send-you Fresh ※

セミ多段型オープンショーケース

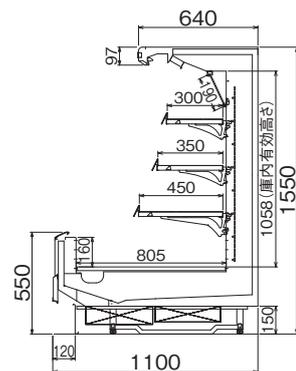


奥行1,100・1,000・900mm対応可能です。  
手すり650mm対応可能です。  
※P.16をご参照下さい。

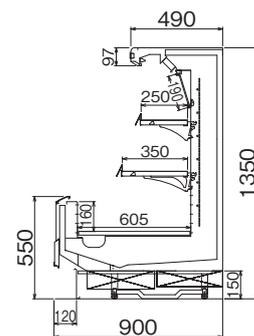
CSX-61RSEM4S



CSX-1RSEM4S

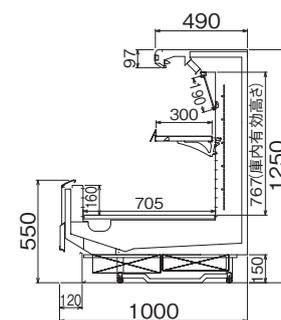


CSX-1RSHM3S



CWC-1RSUO2S

Send-you Fresh ※



CWM-1RSLO1S

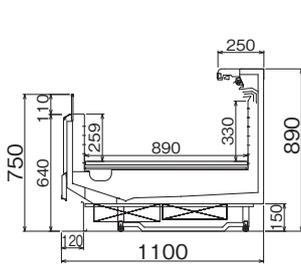
Send-you Fresh ※

# 平型オープンショーケース

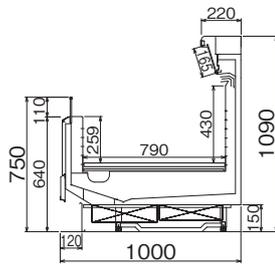
内装ステンレス仕様も対応可能です。  
 その他様々なバリエーションございます。  
 担当営業までお問い合わせ下さい。



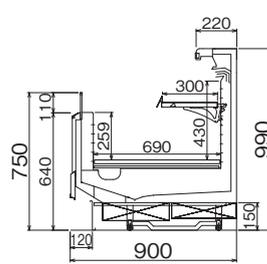
**CFX-61ROBOXS**  
 ※ガラス側板はオプション仕様



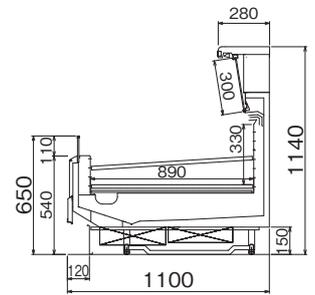
**CFX-1ROBOXS**  
 キャンピー照明付



**CFM-1ROPMXH**  
 ミラー仕様



**CFC-1ROPO1C**  
 棚付き仕様



**CFX-1RSBMXJ**  
 ワイドミラー仕様



CSM-1GSHM3S

冷凍機別置型

野菜・果物

精肉・鮮魚

日記

惣菜

冷凍食品

アイスクリーム

オプション

オーダー

ショーケース

冷凍機内蔵型

ワインセラー

フリスヒーター / ショックフリーザー

ベーカリー機器

バックヤード  
関連機器

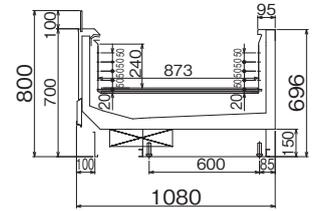
サービス関連機器

アイランド型ショーケース フロントエアタイプ

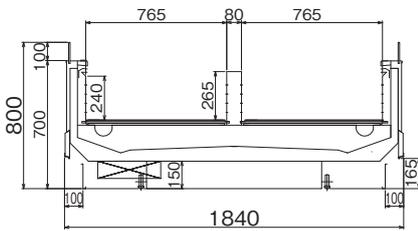
内装ステンレス仕様も対応可能です。



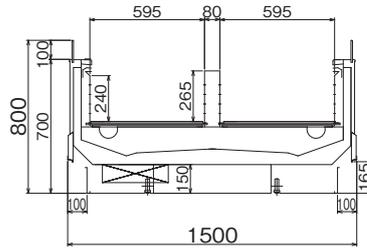
CBW-61RBOXN +  
CBE-W1RBOXO



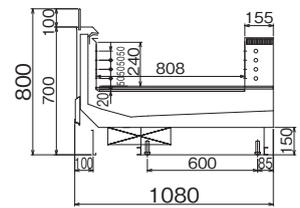
CBE-L(W) 1RBOXO



CBL-1RBOXO



CBW-1RBOXN



CBR-L(W) 1RBOXO

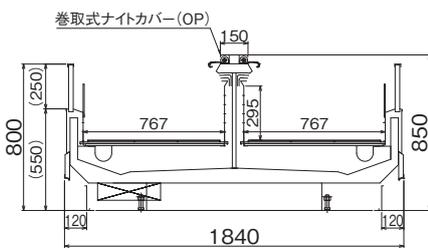
庫内ラウンド型

アイランド型ショーケース

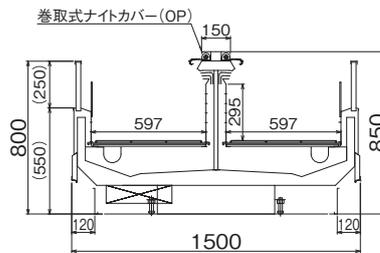
内装ステンレス仕様も対応可能です。



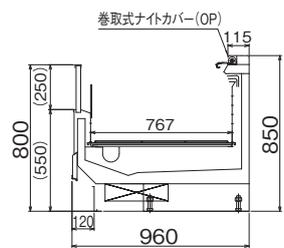
CIW-61REBOXO +  
CIE-W1REBOXO



CIL-1REBOXO



CIW-1REBOXO



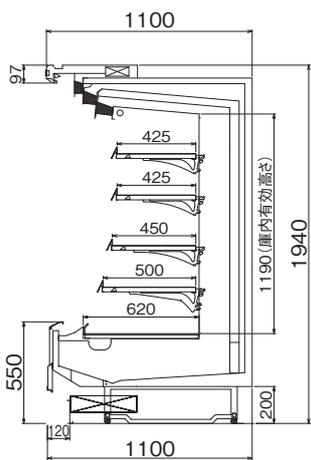
CIE-L(W) 1REBOXO

多段型オープンショーケース

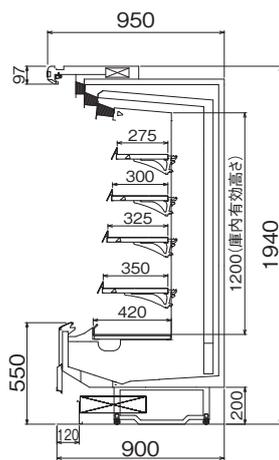
※冷凍リーチインタイプもございます。(P.34参照)



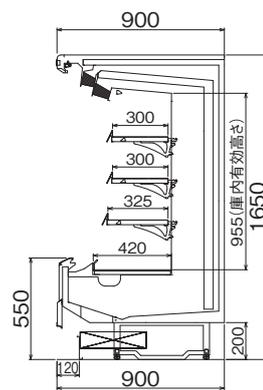
CAX-81FSKO4S



CAX-1FSKO4S



CAC-1FSKO4S



CAC-1FSEO3S

※高さ1,700mm対応も可能。



CBL-1RGIOXO / CBE-1RGIOXO

冷凍機別置型

野菜・果物

精肉・鮮魚

日記

惣菜

冷凍食品・アイスクリム

オープンショーケース

オーダーショーケース

冷凍機内蔵型

ワインセラー

フロッグフリーザー

ベーカリー機器

バックヤード関連機器

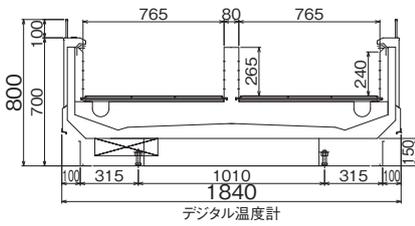
サービス関連機器

アイランド型オープンショーケース フロントエアタイプ

内装ステンレス仕様も対応可能です。

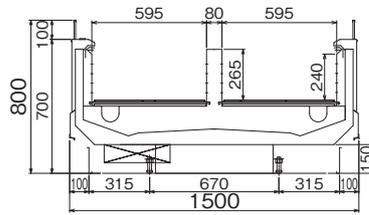


CBW-61DGBOXO



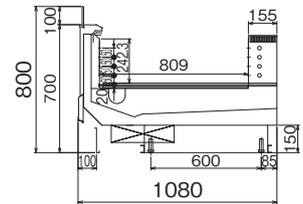
CBL-1DGBOXO

両面一括冷凍冷蔵切替仕様



CBW-1DGBOXO

両面一括冷凍冷蔵切替仕様



CBR-L(W)1DGBOXO

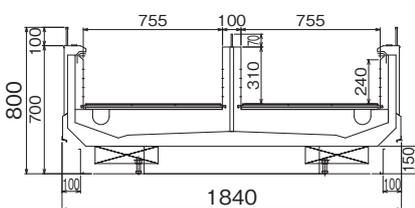
冷凍冷蔵切替仕様

アイランド型オープンショーケース フロントエアタイプ

内装ステンレス仕様も対応可能です。

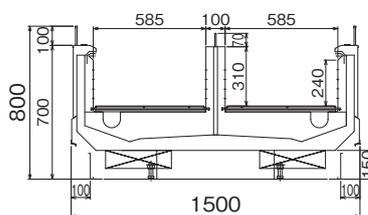


CBW-61PGBOXO



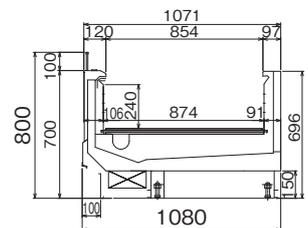
CBL-1PGBOXO

片面毎冷凍冷蔵切替仕様



CBW-1PGBOXO

片面毎冷凍冷蔵切替仕様



CBE-L(W)1PGBOXO

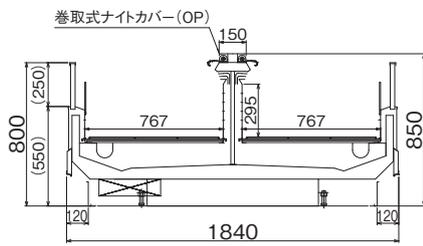
冷凍冷蔵切替仕様

# アイランド型オープンショーケース

内装ステンレス仕様も対応可能です。

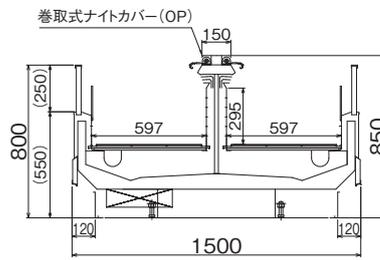


CIL-61PEBOXO



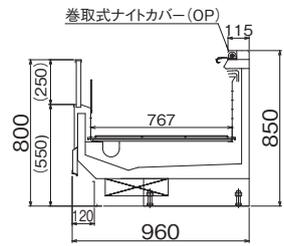
CIL-1PEBOXO

片面毎冷凍冷蔵切替仕様



CIW-1PEBOXO

片面毎冷凍冷蔵切替仕様



CIL-L(W)1PEBOXO

冷凍冷蔵切替仕様



CBW-1PGBOXN

冷凍機別置型

野菜・果物

精肉・鮮魚

日配

惣菜

冷凍食品・アイスクリム

一籠 オフショーン

オーダーショーケース

冷凍機内蔵型

ワインセラー

フラスター/ソーサー ショックフリーザー

ベーカリー機器

バックヤード関連機器

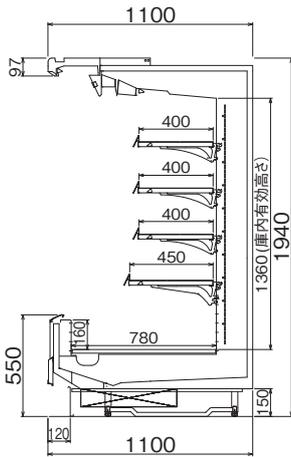
サービス関連機器

多段型オープンショーケース 高さ1,940mmタイプ

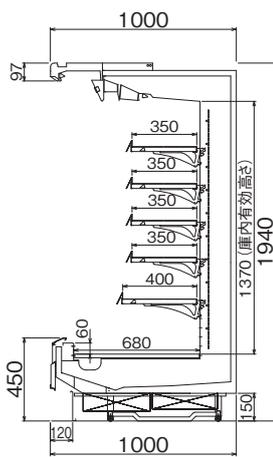


CDX-81GSKO4S

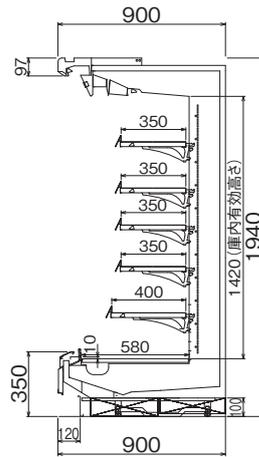
奥行1,100・1,000・900mm対応可能です。  
手すり650mm対応可能です。  
※ Send-you Freshもございます(P.16参照)  
(一部機種除く)



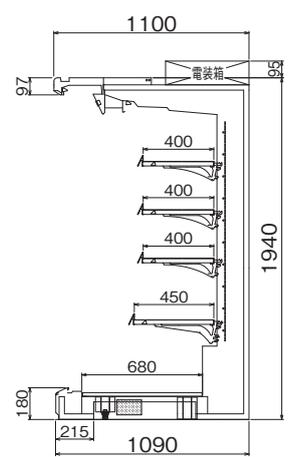
CDX-1GSKO4S



CDM-1GTKO5S



CDC-1GUKO5S



CSX-1GLKO4S

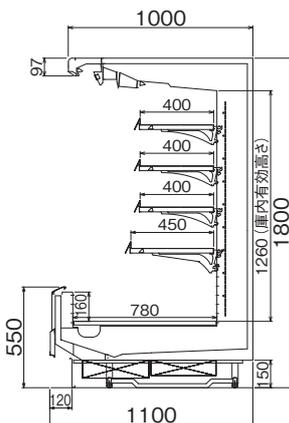
スーパーローデッキ仕様  
※5~8℃対応となります。

多段型オープンショーケース 高さ1,800mmタイプ

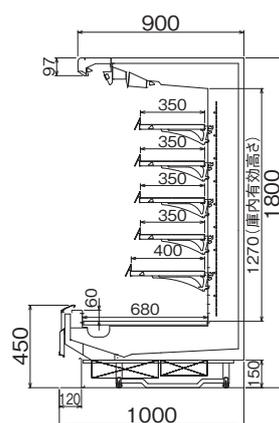


CDX-81GSZO4S

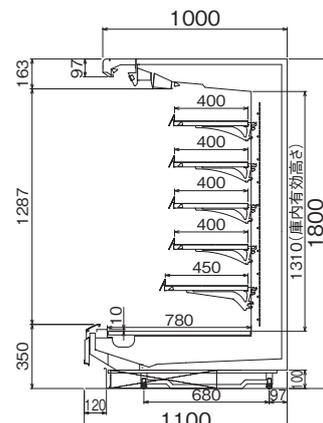
奥行1,100・1,000・900mm対応可能です。  
手すり650mm対応可能です。



CDX-1GSZO4S



CDM-1GTZO5S



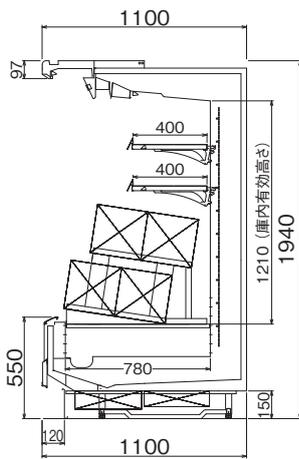
CDX-1GUZO5S

# 多段型オープンショーケース 牛乳ラック仕様・たまごカートイン仕様

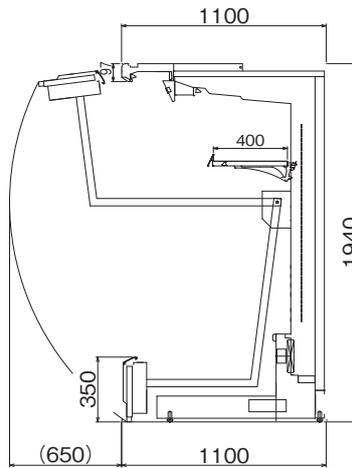
奥行1,100・1,000・900mm対応可能です。  
高さ1,800mm対応可能です。



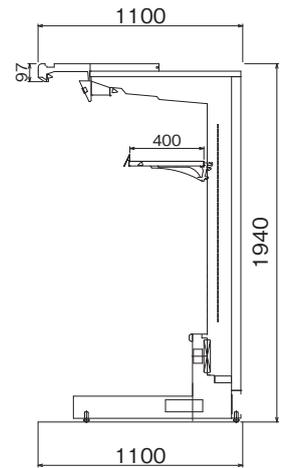
CDM-E1TXKO1W(改)  
(一部改造仕様)



CDX-1GSKO2S  
牛乳ラック仕様



CSX-1TWKO1S  
フロントアップ仕様  
※5~10℃ 3連用 幅=2,050mm



CSX-1TXKO1S  
カートイン仕様  
※5~10℃ 3連用 幅=2,050mm



CDM-61GTKM5W / CDM-81GTKM5W



CDM-E1TXKO1W / CDW-61GTKM5W



CSC-1GUYO4S



CSM-R1GTUM4S(改)

冷凍機別置型

野菜・果物  
精肉・鮮魚

日配

惣菜

冷凍食品・  
アイスクリーム

ワンフーズ

オーション  
ショーケース

冷凍機内蔵型

ワインセラー

フラストデラー/  
ショックフリーザー

ベーカリー機器

バックヤード  
関連機器

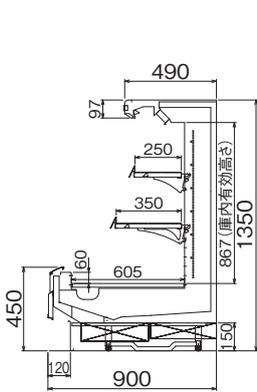
サービス関連機器

セミ多段型オープンショーケース

奥行1,100・1,000・900mm対応可能です。  
 ※ Send-you Freshもごさいます(P.16参照)  
 (一部機種除く)

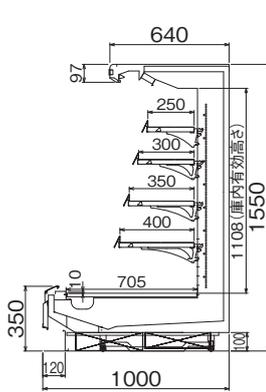


CSC-61GTUO2S

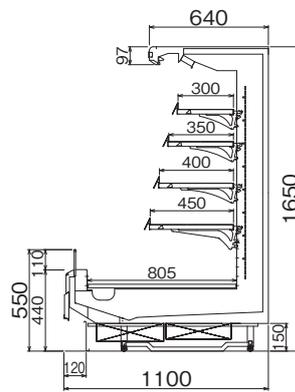


CSC-1GTUO2S

高さ1,250mm対応可能です。

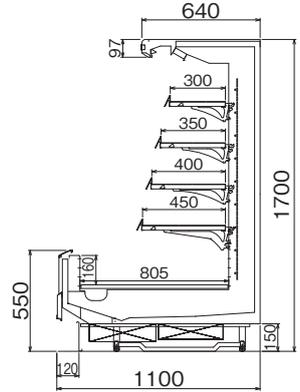


CSM-1GUHO4S



CSX-1GTEO4S

※手すり立ちガラスH110改造仕様



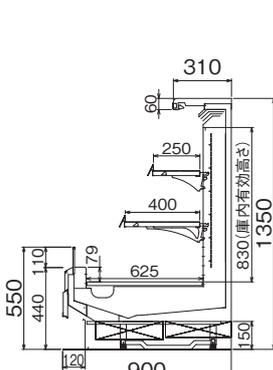
CSX-1GSYO4S

セミ多段型オープンショーケース キャンピー薄型タイプ

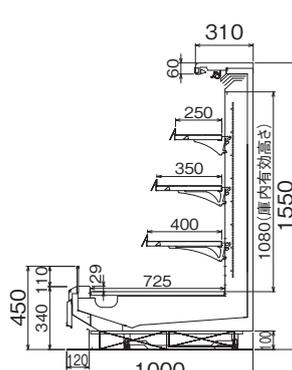
奥行1,100・1,000・900mm対応可能です。



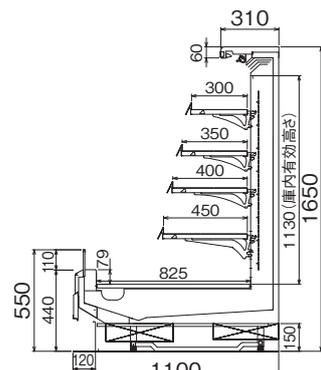
CMC-61GTUO2S



CMC-1GTUO2S



CMM-1GUHO3S



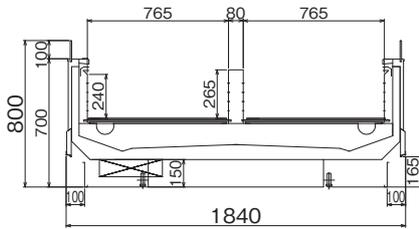
CMX-1GTEO4S

## アイランド型オープンショーケース

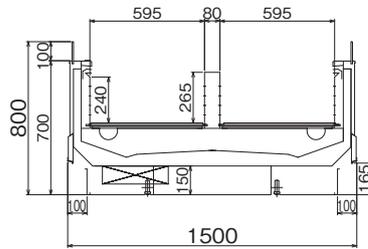
片面冷非切替改造可能です。



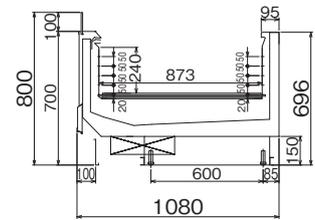
CBL-61GGBOXO



CBL-1GGBOXO



CBW-1GGBOXO



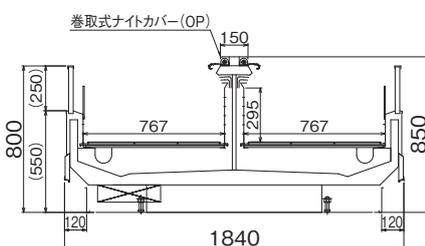
CBE-L(W)1GGBOXO

## アイランド型オープンショーケース

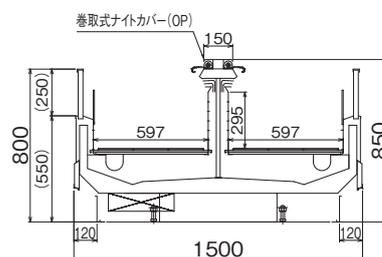
片面冷非切替改造可能です。



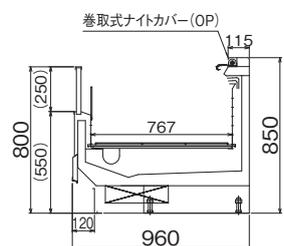
CIL-61GEBOXO



CIL-1GEBOXO



CIW-1GEBOXO



CIE-L(W)1GEBOXO

冷凍機別置型

野菜・果物

精肉・鮮魚

日配

惣菜

冷凍食品・アイスクリーム

ワンウェイ

ショーケース

冷凍機内蔵型

ワインセラー

グラスセラー/ショッキングフリーザー

ベーカリー機器

関連機器

サービス関連機器



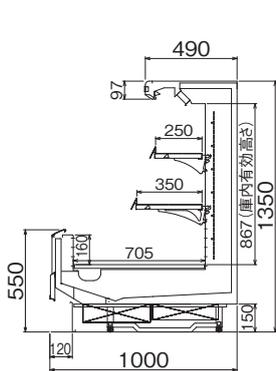
セミ多段型オープンショーケース

※日配ケースは温度設定で惣菜ケースとして使用可能です。(P.28~31参照)

奥行1,100・1,000・900mm対応可能です。  
手すり650mm対応可能です。  
冷非切替改造可能です。

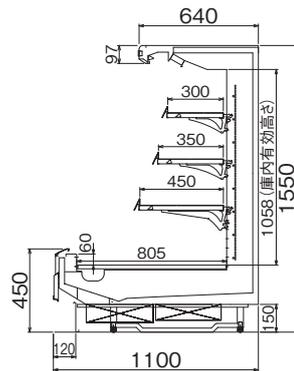


CSM-61GSUO2S



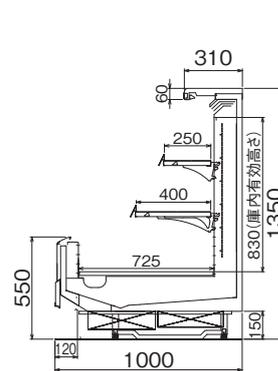
CSM-1GSUO2S

高さ1,250mm対応可能です。



CSX-1GTTHO3S

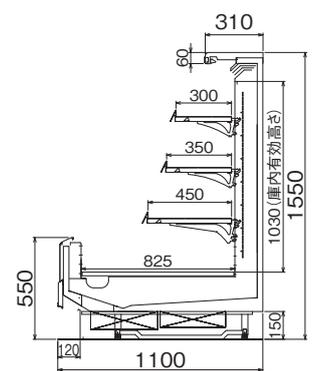
高さ1,650、1,700mm対応可能です。



CMM-1GSUO2S

キャノピー薄型タイプ

※手すりガラス無し改造仕様。  
高さ1,250mm対応可能です。



CMX-1GSHO3S

キャノピー薄型タイプ

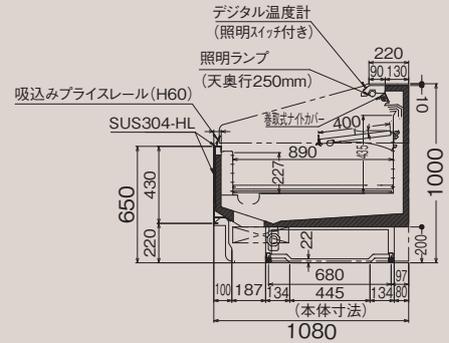
※手すりガラス無し改造仕様。  
高さ1,650、1,700mm対応可能です。



CSM-1GSUM2S

# 改造対応例

※従来機種種の改造事例です。



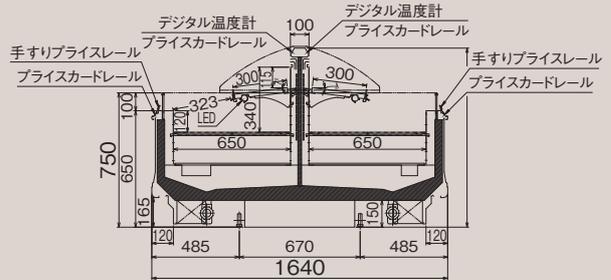
FLX-6GOPO1S(改)

### 改造内容

対面平型ケースをラウンド背合わせで設置し、売り場に回遊性を持たせています。外装は、木目調のシートで仕上げ、また腰部もフラットな意匠に変更し売り場に変化をもうけています。



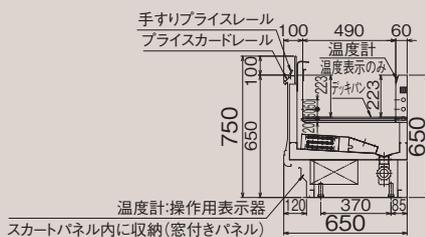
ICW-9PEB(改) + BIR-7RWS(改)



ICW-9PEB(改)

### 改造内容

中島におけるサラダ・惣菜商品をアイランドケースで展開。直部はアイランドケースで吹出しUP棚付き仕様としダイナミックに演出。エンド部にもケースを配置し手に取り易い売り場を実現しています。



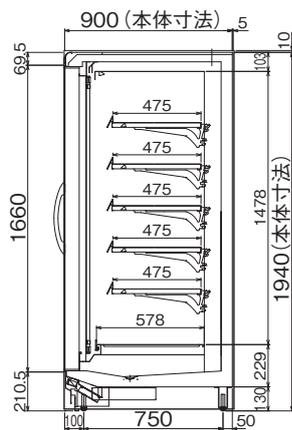
BIR-7RWS(改)

- 冷凍機別置型
- 野菜・果物
- 精肉・鮮魚
- 日記
- 惣菜
- 冷凍食品・アイスクリム
- オアション
- オーダーショーケース
- 冷凍機内蔵型
- ワインセラー
- フラスター/フリーザー
- ベーカリー機器
- バックヤード関連機器
- サービス関連機器

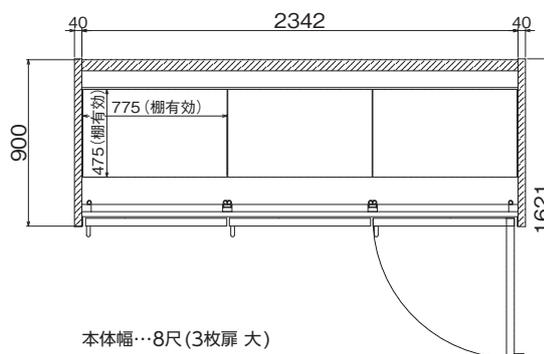
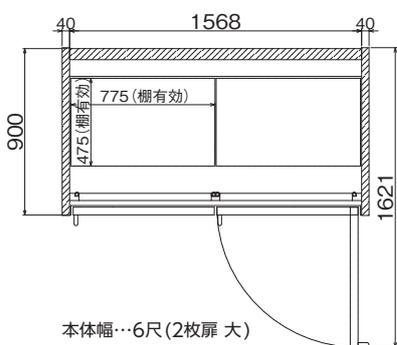
リーチイン型ショーケース(大型扉タイプ)



SGC-82FKV5L



本体幅…8尺(3枚扉 大): 2,342 mm  
 6尺(2枚扉 大): 1,568 mm  
 側板厚: 40 mm  
 棚板: 塗装鋼板(白)  
 高さ1,800 mm、1,700 mm対応可能です。  
 ・防曇フィルム(オプション)

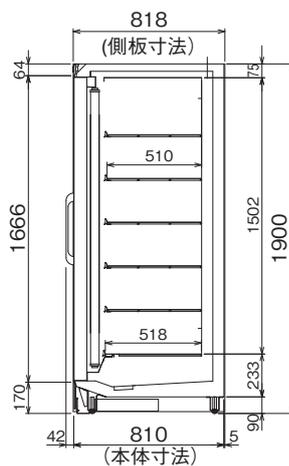


リーチイン型ショーケース(中・小型扉タイプ)

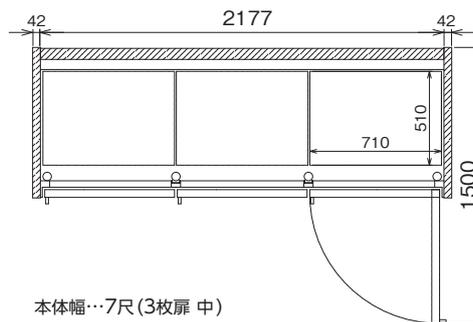
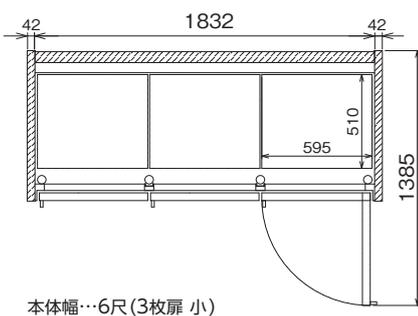
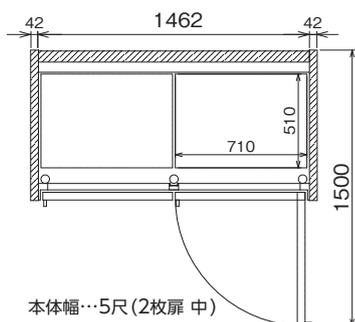


SRK-76FA

※写真は棚7段仕様です。



本体幅…7尺(3枚扉 中): 2,177 mm  
 5尺(2枚扉 中): 1,462 mm  
 6尺(3枚扉 小): 1,832 mm  
 4尺(2枚扉 小): 1,232 mm  
 側板厚: 42 mm  
 棚板: アルミ製  
 高さ1,800 mm、1,700 mm対応可能です。  
 ・防曇フィルム(オプション)

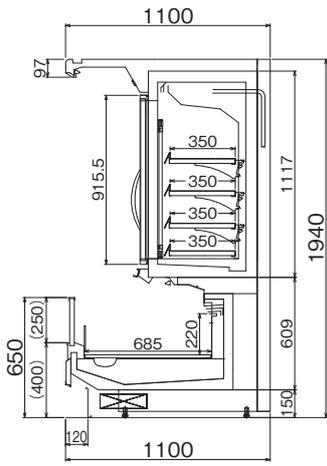


# デュアル型ショーケース

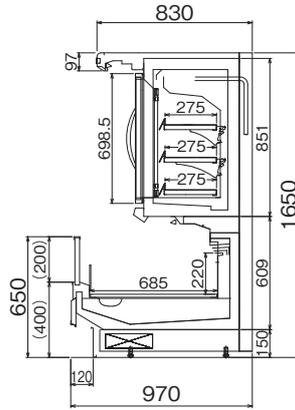
※多段型オープンショーケースもございます。(P.25参照)



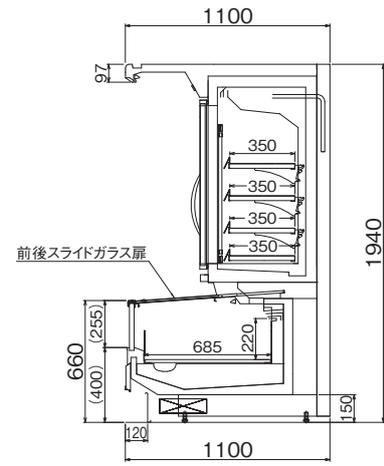
CTX-61FOKO3S



CTX-1FOKO3S



CTC-1FOEO2S  
高さ1,700mm対応可能です。



CTX-1FOKT3S  
下室前後スライドガラス扉仕様



SGC-2FKV5R



CTC-1FOKO3S

冷凍機別置型

野菜・果物

精肉・鮮魚

日記

惣菜

冷凍食品・  
アイスクリーム

オープン  
二扉

オーダー  
ショーケース

冷凍機内蔵型

ワインセラー

フリーズドライ/  
シヨックフリーザー

ベーカリー機器

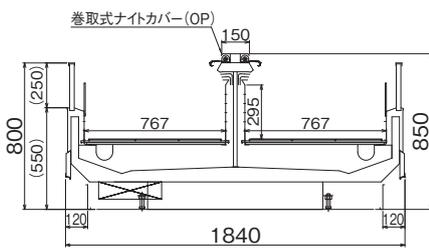
バックヤード  
関連機器

サービス関連機器

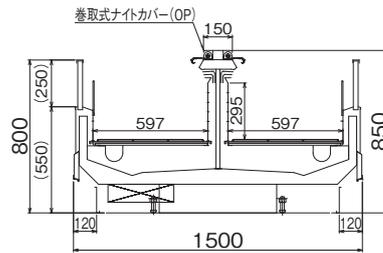
アイランド型ショーケース



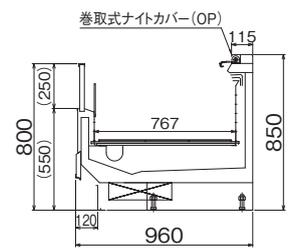
CIL-61FEBOXO



CIL-1FEBOXO



CIW-1FEBOXO



CIE-L(W)1FEBOXO

CIE-L1…幅1840mmエンドケース、  
CIE-W1…幅1500mmエンドケース

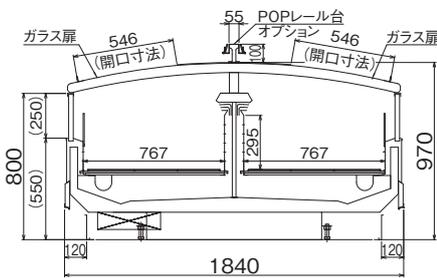


CIL-1PEBOXO

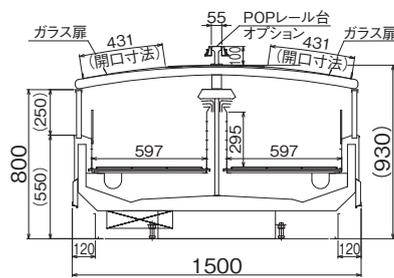
## アイランド型ショーケース スライドガラス扉仕様



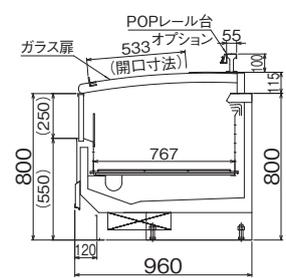
**CIL-61FEBOXT**  
スライドガラス扉仕様



**CIL-1FEBOXT**  
スライドガラス扉仕様



**CIW-1FEBOXT**  
スライドガラス扉仕様



**CIE-L(W)1FEBOXT**  
スライドガラス扉仕様

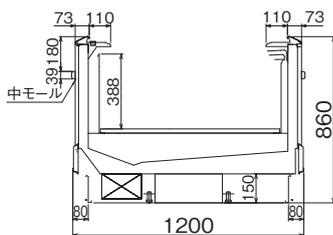
## アイランド型ショーケース・平型ショーケース



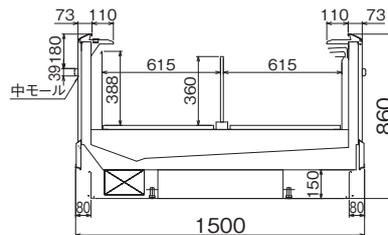
**COS-61FHBOXO**



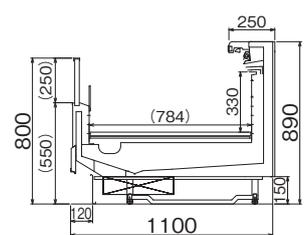
**CFX-61FEBOXS**



**COS-1FHBOXO**  
奥行1,200mmタイプ



**COW-1FHBOXO**  
奥行1,500mmタイプ



**CFX-1FEBOXS**  
奥行1,000mm、900mm対応可能。

冷凍機別置型

野菜・果物

精肉・鮮魚

日配

惣菜

冷凍食品・  
アイスクリーム

ワン  
オプション

オーダー  
ショーケース

冷凍機内蔵型

ワインセラー

フラスター  
ショーフリーザー

ベーカリー  
機器

バックヤード  
関連機器

サービス  
関連機器

# OPTIONS

機能向上やショーアップに役立つ多彩なオプション

商品をより魅力的に見せたり、陳列の手間を省くさまざまな提案をご用意しています。

## 側板

1 ミラー側板



2 アイランドショーケース用飾り側板



3 アイランドショーケース用断熱側板



4 側板ガード [アルミ+樹脂製]



5 側板ガード [ステンレスパイプ製]



6 SUS製コーナーガード



7 SUS製コーナーパイプガード(ワイド)



8 SUS製コーナーパイプガード(スリム)



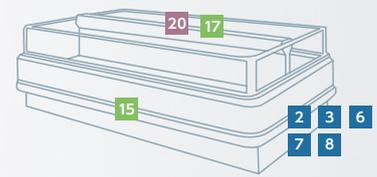
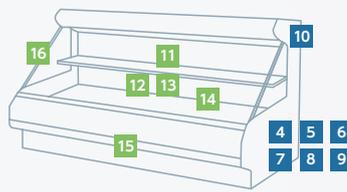
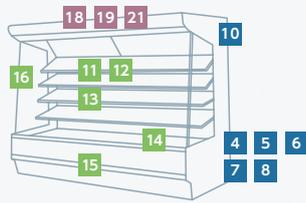
9 飾りガラス側板

※平型タイプも  
対応可能です。



10 側板コンセント





## 棚・仕切板

11 標準棚



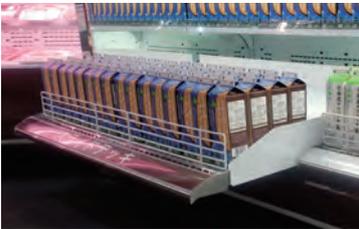
12 スライド棚



13 すべる棚



14 スライドデッキ



15 折り畳み棚 (薄型)



16 Jカット仕切板



17 アイランドショーケース用  
非冷棚 (CI/CB対応可能)

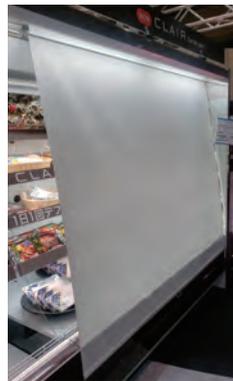


## ナイトカバー

18 冷蔵ショーケース用ナイトカバー  
※減速機構付きタイプもございます。



19 冷蔵ショーケース用  
長尺ナイトカバー



20 冷凍アイランド/  
デュアル用巻取りナイトカバー



21 冷凍多段/セミ多段  
ショーケース用ナイトカバー



※写真は旧型機種

# OPTIONS

## ガード

22 吸い込みプロテクター



※H100タイプもあります。

23 アクリル転び止め(棚上H40)



24 ワイヤー転び止め(棚上H40)

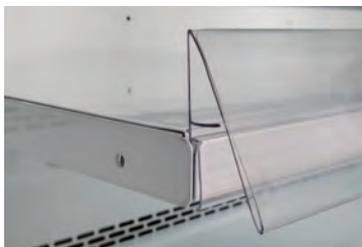


25 コーナーガード(パイプ)



## POP

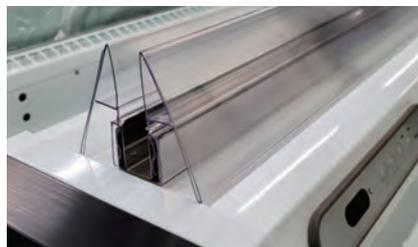
26 棚カードレール  
(標準装備)



27 青果デジタルプライス用  
吸込みプライスレール



28 アイランド型(CI)トップテーブル  
プライスレール



29 手すり部  
PCレール



30 立ちガラス付き  
手すり部PCレール

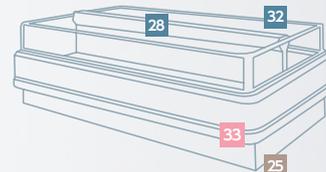
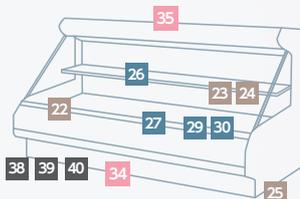
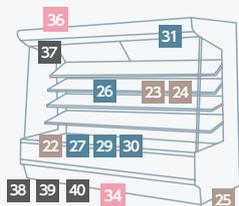


31 天プライス  
カードレール



32 アイランドショーケース用  
POPレールハンガー





## コンセント

33 平型スカートコンセント



34 蹴込みコンセント



35 セミ多段天埋め込みコンセント



36 多段天コンセント

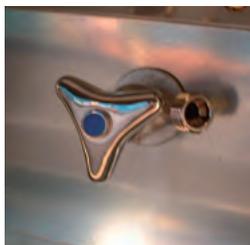


## その他設備

37 加湿器



38 清掃用カラン



39 カチット式散水器



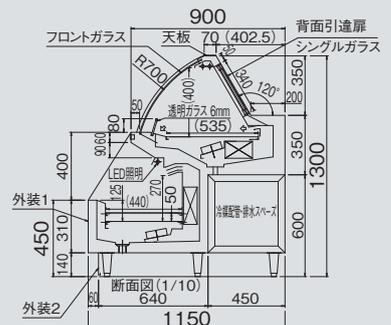
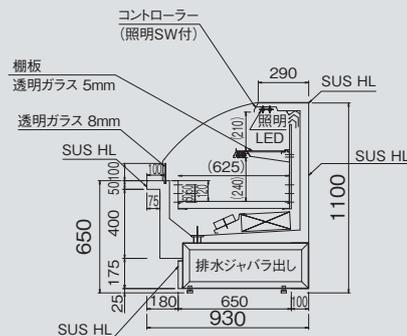
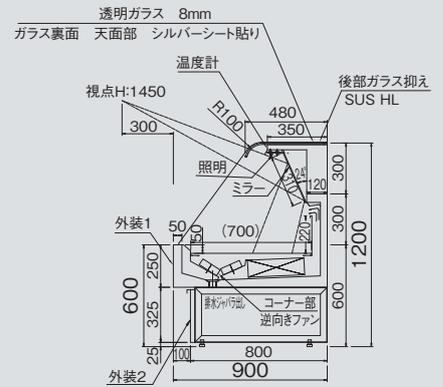
40 ドラム式散水器



訴求力のある売り場づくりのために

フクシマがご提案する  
オーダーショーケース

# ORDER SHOWCASE





オープンショーケース

CV SERIES

- 曲線を基調とした柔らかなフォルムですっきりとしたデザイン
- ゴールデンスペースの陳列スペース向上
- 日配商品管理温度「3℃」対応
- 生鮮商品管理温度「0℃±2℃」対応
- 2重エアーカーテン採用で省エネ性と冷却性能が向上



小型店舗向け ホストコントローラー HC4 COMPACT

- 最大62台までの機器を監視
- 温度・湿度・圧力・電力量を一括監視
- 最大1年間の履歴を保持
- ショーケース・冷凍機・プレハブ庫を集中制御
- 防露ヒーターコントロールなどを一括制御
- オプション品のタブレットを用いて画面での確認・操作が可能

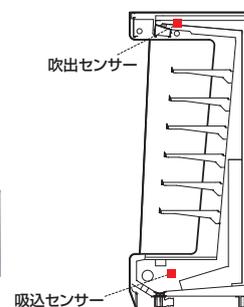
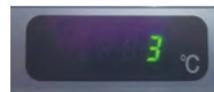


温度検知式コントローラー

独自の2点温度感知制御で  
適正な温度制御を実現。

- 冷凍機異常 COP
- 庫内高温警報 Hi
- センサー異常 E1

ホストコントローラー  
HC4 COMPACTを用いて事  
務所での集中温度管理が可能。



CVKシリーズ 奥行760mm

乳加工食品・日配 3℃~20℃	乳加工食品・日配 3℃~20℃	乳加工食品・日配 3℃~20℃	乳加工食品・日配 5℃~20℃	精肉・鮮魚 0℃±2℃	ドリンク HOT&COLD
CVK-[3-4-5-6-8] 4GUK06G(ガラス棚)	CVK-[3-4-5-6-8] 4GUK06S(スライド棚)	CVK-[3-4-5-6-8] 4GUK06L(スチール棚)	CVK-[3-4-5-6-8] 4GUK06F(スチール棚照明付)	CVK-[4-6-8] 4RUK06F(スチール棚照明付)	CVK-[3] 4TUK05S(スライド棚)

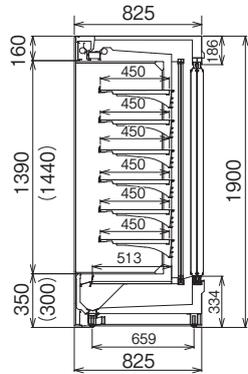
CVUシリーズ 奥行660mm

乳加工食品・日配 3℃~20℃	乳加工食品・日配 3℃~20℃	乳加工食品・日配 3℃~20℃	乳加工食品・日配 5℃~20℃	精肉・鮮魚 0℃±2℃
CVU-[3-4-5-6-8] 4GUK06G(ガラス棚)	CVU-[3-4-5-6-8] 4GUK06S(スライド棚)	CVU-[3-4-5-6-8] 4GUK06L(スチール棚)	CVU-[3-4-5-6-8] 4GUK06F(スチール棚照明付)	CVU-[4-6-8] 4RUKM6F(スチール棚照明付)

バック補充タイプ  
オープン  
ショーケース

バック補充オープンショーケース

SCBシリーズ 5~18℃



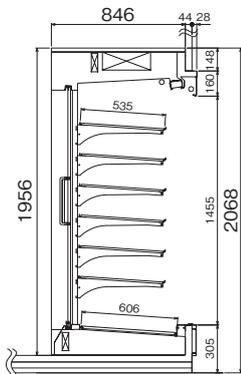
SCB-[7・5]3GU(L)K06L  
バック補充タイプ  
ショーケース単体で冷却可能

SCB-53GUKO6L  
※SCB-73GUKO6L  
(幅2,250mmタイプ)もあります。



オープンウォークインショーケース

BWCシリーズ 5℃



BWC-[7・5]GLK06A

- 扉がないオープンタイプなので、より見やすく複数の人が同時に買物ができます。
- バックから商品補充ができるので、作業が効率的です。
- 大量に予冷できます。



ウォークインショーケース

ガラス扉付プレハブタイプ 5℃



- ガラス扉付で、店内空調条件の影響を受けず冷却性能が安定し、省エネルギーです。
- バックから商品補充ができるので、作業が効率的です。
- 大量に予冷できます。

リーチイン型ショーケース

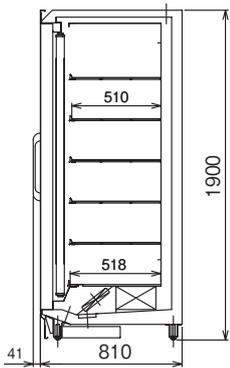
# SR SERIES

- 防露ヒーター制御標準装備
- 防曇フィルム(オプション)



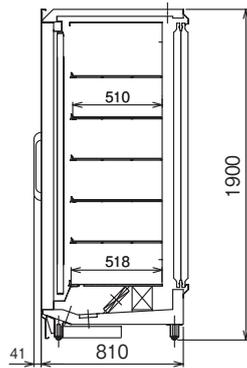
## SRKシリーズ スリム奥行810mm

乳加工食品・日配・弁当  
5±2℃



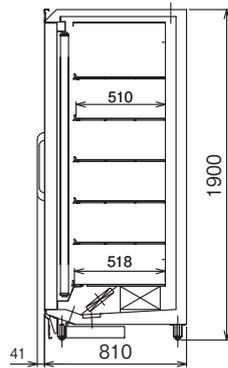
SRK-[7・6・5・4]6G

乳加工食品・日配・弁当  
5±2℃



SRK-[7・6・5・4]6GB  
バック補充タイプ

冷凍食品・アイスクリーム  
-20±2℃



SRK-[7・6・5・4]6F

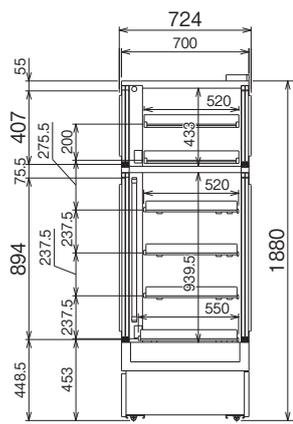


<SRKシリーズ>  
SRK-76F  
※写真は棚7段仕様です

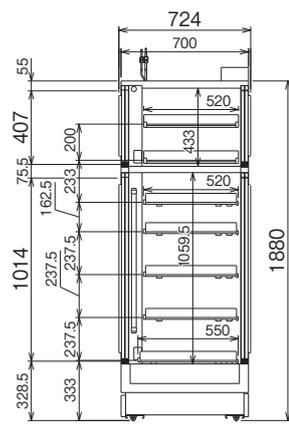
## コンビニエンスストア・小型店舗用 別置型・内蔵型 ショーケース

### 2温度パススルー ショーケース

- 3℃~15℃仕様
- 上室のみ55℃±5℃切替可
- 冷凍機内蔵と別置きをラインナップ
- お客様側はオートクローズ扉を採用(アラーム音付)
- 下室 ローラー棚標準装備



MSP-090TGWSR (冷凍機内蔵)



MSP-090TGWSS (冷凍機別置)

### 3~15℃ / 上室55℃切替

品番	電源	標準価格	定格内容積 (L)	外形寸法幅×奥行×高さ (mm)	製品質量 (kg)	消費電力(50/60Hz)	
						冷却時(W)	冷却+加熱時(W)
MSP-090TGWSR <small>※</small>	単相 100V	オープン価格	527	W900 × D700 × H1,880mm	190	580/585	1,180/1,185
MSP-090TGWSS <small>※</small>	単相 100V	オープン価格	574	W900 × D700 × H1,880mm	180	100/105	700/705

インバーター冷凍機内蔵  
ドーム型アイスクリーム  
ショーケース

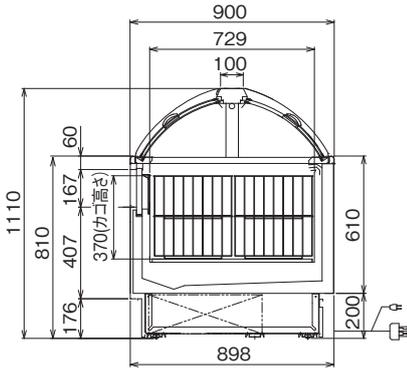
- 排水蒸発装置付
- インバーター冷凍機搭載
- 低騒音・低振動スクロール冷凍機搭載
- デジタル温度表示器



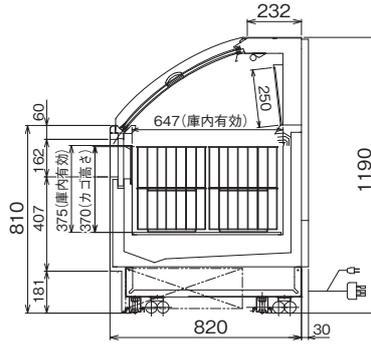
IoT対応(運転履歴通信機能)



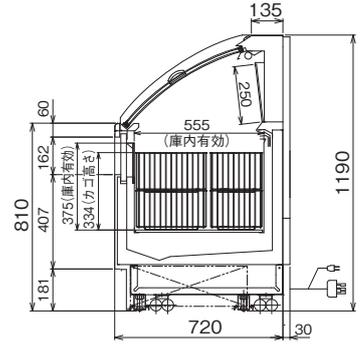
サービスマンが、ショーケースの運転履歴などをスマートフォンでダウンロードできる機能を搭載しています。



DMC-76FNFTAS



DMK-66FNFTAS



DMU-67FNFTAS

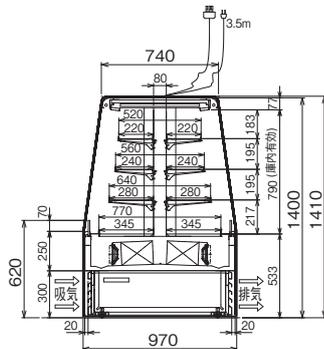
**-25~-20°C**

アイスクリーム

品番	電源	標準価格 (税抜)	2020年省エネ基準 達成率(%)	年間消費電力量 (kWh/年)	外形寸法幅×奥行×高さ (mm)
DMC-76FNFTAS(両面タイプ) 受	単相100V+三相200V	1,560,000円	121	10,215	W2,100 × D898 × H1,110mm
DMK-66FNFTAS(片面タイプ) 受	単相100V+三相200V	1,430,000円	121	7,961	W1,800 × D850 × H1,190mm
DMU-67FNFTAS(片面タイプ) 受	単相100V+三相200V	1,300,000円	120	7,459	W1,800 × D750 × H1,190mm

インバーター冷凍機内蔵  
デザートアイランド  
ショーケース

- 排水蒸発装置付
- ワンタッチの亚克力照明シェード構造を採用し、照明ランプの交換が容易
- ヒーター使用しない新型蒸発装置を搭載し、大幅な省エネを実現
- インバーター冷凍機搭載 一定速モデルと比較して約35%省エネ



IoT対応(運転履歴通信機能)



サービスマンが、ショーケースの運転履歴などをスマートフォンでダウンロードできる機能を搭載しています。

**5~10°C**

デザート

品番	電源	標準価格 (税抜)	定格内容積 (L)	外形寸法幅×奥行×高さ (mm)	製品質量 (kg)	消費電力(50/60Hz) (W)
RMC-42GUPA3S	単相100V+三相200V	2,139,000円	583	W1,380 × D970 × H1,410mm	265	1,900/1,903

冷凍機別置型

野菜・果物

精肉・鮮魚

日記

惣菜

冷凍食品・  
アイスクリーム

オープン  
ショーケース

オーダー  
ショーケース

冷凍機内蔵型

ワインセラー

フロンストレーラ/  
シヨックフリーザー

ベーカリー機器

バックヤード  
関連機器

サービス関連機器

インバーター冷凍機内蔵 アイランドショーケース

IM SERIES

売場のニーズに応える省エネ型。

さまざまな活用シーンが提案できます。

4面タイプで移動式だから、コーナーづくりや  
特売などフレキシブルに利用できます。

- 電源単相100V仕様のラインナップが豊富
- 排水蒸発装置付
- インバーター冷凍機内蔵
- 透明フードが取り付け可(風防用)(3尺・4尺タイプ)

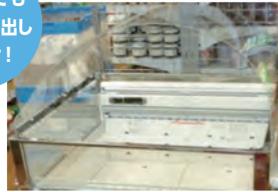
- IoT対応(運転履歴通信機能)



サービスマンが、ショーケースの運転履歴などをスマートフォンでダウンロードできる機能を搭載しています。

**透明フードが取り付け可**  
オプションで取り付けが可能です。  
外気の影響を抑えることができます！  
(3尺・4尺タイプ対応可)

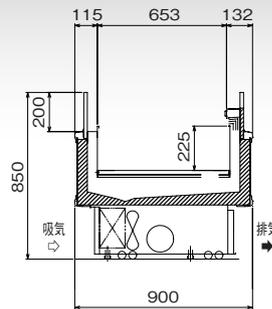
取り付けても  
商品の取り出し  
カンタン！



IMC-35QWFSAX



IMC-45QWFSAX  
IMC-45QWFTAX

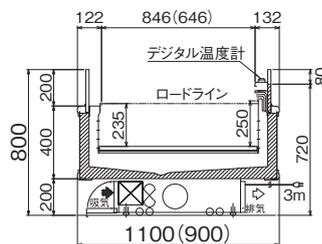


**-25~15°C**

アイスクリーム・冷凍/冷蔵・切替  
スーパーワイドレンジタイプ

アイスクリーム 冷凍食品 精肉・鮮魚 日記 惣菜

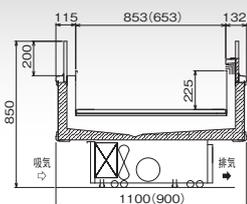
奥行 (mm)	幅 (mm)	品番	手すりガラス (mm)	電源	標準価格 (税抜)	定格内容積 (L)	冷却内容積 (L)	2020年省エネ基準達成率(%)	年間消費電力量 (kWh/年)	陳列面積 (㎡)	外形寸法 幅×奥行×高さ (mm)	製品質量 (kg)	消費電力 [安定時] (50/60Hz) (W)
薄型 900	900	IMC-35QWFSAX 受	200	単相	1,000,000円	107	112	126	5,622	0.51	771+[64.5×2]×900×850	130	651/654
	1,200	IMC-45QWFSAX 受	200	単相	1,089,000円	148	156	122	5,799	0.71	1,071+[64.5×2]×900×850	136	688/691
	1,200	IMC-45QWFTAX 受	200	3相	1,089,000円	148	156	122	5,799	0.71	1,071+[64.5×2]×900×850	136	688/691
	1,800	IMC-65QLBSAX 受	200	単相	近日発売						1,671+[64.5×2]×900×800		
厚型 1,100	1,800	IMX-65QLBSAX 受	200	単相	近日発売						1,671+[64.5×2]×1,100×800		



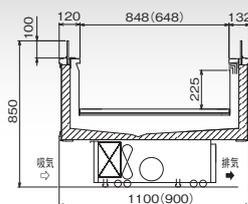
IMX(C)-65QLBSAX 近日発売



IMC-65QWFTAX  
IMX-65QWFTAX



IMC-65QGFTAX  
IMX-65QGFTAX



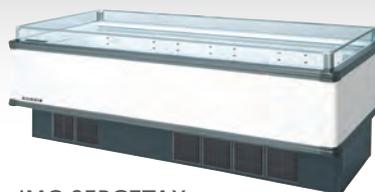
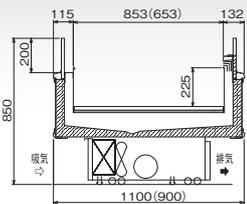
**-25~15°C** アイスクリーム・冷凍/冷蔵・切替 スーパーワイドレンジタイプ

アイスクリーム 冷凍食品 精肉・鮮魚 日記 惣菜

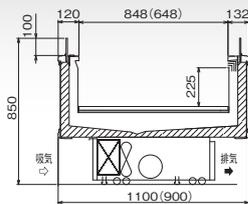
奥行 (mm)	幅 (mm)	品番	手すりガラス (mm)	電源	標準価格 (税抜)	定格内容積 (L)	冷却内容積 (L)	2020年省エネ基準達成率(%)	年間消費電力量 (kWh/年)	陳列面積 (㎡)	外形寸法 幅×奥行×高さ (mm)	製品質量 (kg)	消費電力 [安定時] (50/60Hz) (W)	
薄型 900	1,800	IMC-65QWFTAX	受	200	3相	1,230,000円	232	243	101	7,496	1.10	1,671+[64.5×2]×900×850	165	1,148/1,113
		IMC-65QGFTAX	受	100	3相	1,157,000円	232	243	101	7,533	1.10	1,671+[64.5×2]×900×850	165	1,093/1,060
	1,500	IMC-55QWFTAX	受	200	3相	1,180,000円	190	200	102	6,960	0.90	1,371+[64.5×2]×900×850	152	918/890
		IMC-55QGFTAX	受	100	3相	1,107,000円	190	200	102	6,960	0.90	1,371+[64.5×2]×900×850	152	874/848
厚型 1,100	1,800	IMX-65QWFTAX	受	200	3相	1,251,000円	302	316	101	8,465	1.44	1,671+[64.5×2]×1,100×850	178	1,153/1,118
		IMX-65QGFTAX	受	100	3相	1,173,000円	302	316	103	8,311	1.44	1,671+[64.5×2]×1,100×850	178	1,098/1,065
	1,500	IMX-55QWFTAX	受	200	3相	1,201,000円	248	259	103	7,582	1.18	1,371+[64.5×2]×1,100×850	165	923/895
		IMX-55QGFTAX	受	100	3相	1,123,000円	248	259	107	7,284	1.18	1,371+[64.5×2]×1,100×850	165	879/853



IMC-85PWFTAX  
IMX-85PWFTAX



IMC-85PGFTAX  
IMX-85PGFTAX



**-20~15°C** 冷凍/冷蔵・切替タイプ

冷凍食品 精肉・鮮魚 日記 惣菜

奥行 (mm)	幅 (mm)	品番	手すりガラス (mm)	電源	標準価格 (税抜)	定格内容積 (L)	冷却内容積 (L)	2020年省エネ基準達成率(%)	年間消費電力量 (kWh/年)	陳列面積 (㎡)	外形寸法 幅×奥行×高さ (mm)	製品質量 (kg)	消費電力 [安定時] (50/60Hz) (W)	
薄型 900	2,400	IMC-85PWFTAX	受	200	3相	1,316,000円	315	331	101	8,336	1.50	2,271+[64.5×2]×900×850	200	1,143/1,274
		IMC-85PGFTAX	受	100	3相	1,237,000円	315	331	105	7,978	1.50	2,271+[64.5×2]×900×850	200	994/1,108
	1,800	IMC-65PWFSAX	受	200	単相	1,040,000円	232	243	108	6,086	1.10	1,671+[64.5×2]×900×850	165	806/828
		IMC-65PWFTAX	受	200	3相	1,015,000円	232	243	106	6,205	1.10	1,671+[64.5×2]×900×850	165	868/872
		IMC-65PGFSAX	受	100	単相	968,000円	232	243	112	5,891	1.10	1,671+[64.5×2]×900×850	165	768/789
		IMC-65PGFTAX	受	100	3相	942,000円	232	243	107	6,164	1.10	1,671+[64.5×2]×900×850	165	827/830
	1,500	IMC-55PWFSAX	受	200	単相	994,000円	190	200	101	5,670	0.90	1,371+[64.5×2]×900×850	152	726/745
		IMC-55PWFTAX	受	200	3相	968,000円	190	200	101	5,630	0.90	1,371+[64.5×2]×900×850	152	782/784
厚型 1,100	2,400	IMX-85PWFTAX	受	200	3相	1,345,000円	410	450	106	10,259	1.95	2,271+[64.5×2]×1,100×850	215	1,143/1,274
		IMX-85PGFTAX	受	100	3相	1,262,000円	410	450	122	8,934	1.95	2,271+[64.5×2]×1,100×850	215	994/1,108
	1,800	IMX-65PWFSAX	受	200	単相	1,058,000円	302	316	121	6,684	1.44	1,671+[64.5×2]×1,100×850	178	806/828
		IMX-65PWFTAX	受	200	3相	1,035,000円	302	316	117	6,894	1.44	1,671+[64.5×2]×1,100×850	178	868/872
		IMX-65PGFSAX	受	100	単相	982,000円	302	316	125	6,473	1.44	1,671+[64.5×2]×1,100×850	178	768/789
		IMX-65PGFTAX	受	100	3相	957,000円	302	316	120	6,724	1.44	1,671+[64.5×2]×1,100×850	178	827/830
	1,500	IMX-55PWFSAX	受	200	単相	1,013,000円	248	259	111	6,231	1.18	1,371+[64.5×2]×1,100×850	165	726/745
		IMX-55PWFTAX	受	200	3相	987,000円	248	259	103	6,687	1.18	1,371+[64.5×2]×1,100×850	165	782/784
1,500	IMX-55PGFSAX	受	100	単相	941,000円	248	259	110	6,280	1.18	1,371+[64.5×2]×1,100×850	165	691/710	
	IMX-55PGFTAX	受	100	3相	915,000円	248	259	113	6,120	1.18	1,371+[64.5×2]×1,100×850	165	744/747	

冷凍機別置型

野菜・果物

精肉・鮮魚

日記

惣菜

冷凍食品・  
アイスクリーム

オプション

オーダー  
ショーケース

冷凍機内蔵型

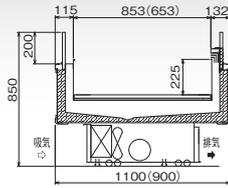
ワインセラー

プラスチックフリーザー

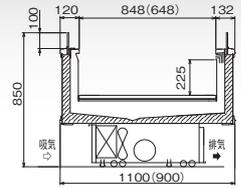
ベーカリー機器

バックヤード  
関連機器

サービス関連機器



IMC-85RWFSAX IMX-85RWFSAX  
IMC-85RWFTAX IMX-85RWFTAX



IMC-85RGFSAX IMX-85RGFSAX  
IMC-85RGFTAX IMX-85RGFTAX

**-2~15°C** 冷蔵タイプ 精肉・鮮魚 日記 惣菜

奥行 (mm)	幅 (mm)	品番	手すりガラス (mm)	電源	標準価格 (税抜)	定格内容積 (L)	冷却内容積 (L)	2020年省エネ基準達成率(%)	年間消費電力量 (kWh/年)	陳列面積 (㎡)	外形寸法 幅×奥行×高さ (mm)	製品質量 (kg)	消費電力 [安定時] (50/60Hz) (W)
薄型 900	2,400	IMC-85RWFSAX	200	单相	1,020,000円	315	331	152	4,929	1.50	2,271+[64.5×2]×900×850	195	658/661
		IMC-85RWFTAX	200	3相	1,020,000円			160	4,683				657/660
		IMC-85RGFSAX	100	单相	942,000円			141	4,190				531/534
		IMC-85RGFTAX	100	3相	942,000円			143	4,155				
	1,800	IMC-65RWFSAX	200	单相	885,000円	232	243	141	4,190	1.10	1,671+[64.5×2]×900×850	160	458/461
		IMC-65RWFTAX	200	3相	885,000円			137	3,770				370/373
		IMC-65RGFSAX	100	单相	812,000円			138	3,739				
		IMC-65RGFTAX	100	3相	812,000円			130	3,356				
	1,500	IMC-55RWFSAX	200	单相	827,000円	190	200	137	3,770	0.90	1,371+[64.5×2]×900×850	148	434/437
		IMC-55RWFTAX	200	3相	827,000円			138	3,739				433/436
		IMC-55RGFSAX	100	单相	759,000円			130	3,356				350/353
		IMC-55RGFTAX	100	3相	759,000円			150	2,906				350/353
1,200	IMC-45RWFSAX	200	单相	777,000円	148	156	130	3,356	0.71	1,071+[64.5×2]×900×850	136	409/412	
	IMC-45RWFTAX	200	3相	777,000円			178	5,417				408/411	
	IMC-45RGFSAX	100	单相	715,000円			187	5,146				331/334	
	IMC-45RGFTAX	100	3相	715,000円			157	4,605				330/333	
厚型 1,100	2,400	IMX-85RWFSAX	200	单相	1,043,000円	410	450	178	5,417	1.95	2,271+[64.5×2]×1,100×850	210	658/661
		IMX-85RWFTAX	200	3相	1,043,000円			187	5,146				657/660
		IMX-85RGFSAX	100	单相	960,000円			157	4,605				531/534
		IMX-85RGFTAX	100	3相	960,000円			165	4,374				
	1,800	IMX-65RWFSAX	200	单相	899,000円	302	316	157	4,605	1.44	1,671+[64.5×2]×1,100×850	173	458/461
		IMX-65RWFTAX	200	3相	899,000円			150	4,144				370/373
		IMX-65RGFSAX	100	单相	822,000円			158	3,937				
		IMX-65RGFTAX	100	3相	822,000円			137	3,730				
	1,500	IMX-55RWFSAX	200	单相	840,000円	248	259	150	4,144	1.18	1,371+[64.5×2]×1,100×850	161	434/437
		IMX-55RWFTAX	200	3相	840,000円			158	3,937				433/436
		IMX-55RGFSAX	100	单相	768,000円			137	3,730				350/353
		IMX-55RGFTAX	100	3相	768,000円			167	3,109				350/353
1,200	IMX-45RWFSAX	200	单相	790,000円	193	202	137	3,730	0.92	1,071+[64.5×2]×1,100×850	149	409/412	
	IMX-45RWFTAX	200	3相	790,000円			137	3,730				408/411	
	IMX-45RGFSAX	100	单相	723,000円			167	3,109				331/334	
	IMX-45RGFTAX	100	3相	723,000円								330/333	

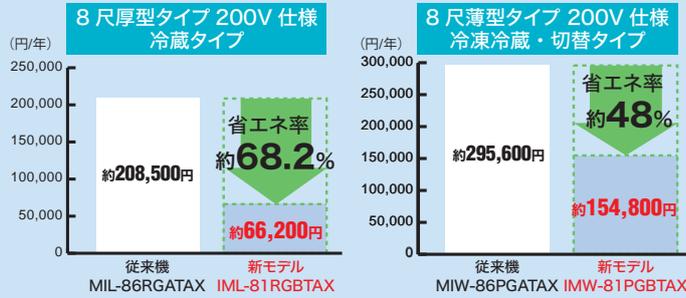
インバーター冷凍機内蔵 アイランドショーケース

# IM WIDE SERIES

売場のニーズに応える省エネ型。  
さまざまな活用シーンが提案できます。  
両面アイランド型の内蔵タイプなので  
設備工事も容易にコーナーづくりが可能です。

## インバーター制御で大幅な省エネを実現

### ■年間電気料金 比較グラフ

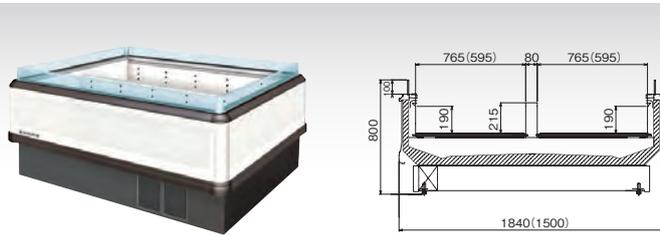


※JIS B8631 による ※3相 200V : 16 円 / kWh にてランニングコスト計算

- 排水蒸発装置付
- IoT対応 (運転履歴通信機能)



サービスマンが、ショーケースの運転履歴などをスマートフォンでダウンロードできる機能を搭載しています。



IMW-81RGBTAX

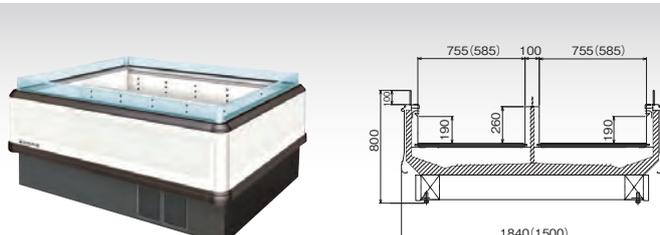
**-2~15°C**

冷蔵タイプ

- 精肉・鮮魚
- 日記
- 惣菜

奥行 (mm)	幅 (mm)	品番	手すりガラス (mm)	電源	標準価格 (税抜)	定格内容積 (L)	陳列面積 (㎡)	外形寸法 幅×奥行×高さ (mm)	製品質量 (kg)	消費電力 [安定時] (50/60Hz) (W)
薄型 1,500	2,578	IMW-81RGBTAX	100	3相	1,563,000円	550	2.92	2,438 + [70 × 2] × 1,500 × 800	390	655/734
	1,969	IMW-61RGBTAX	100	3相	1,305,000円	412	2.19	1,829 + [70 × 2] × 1,500 × 800	360	556/624
厚型 1,840	2,578	IML-81RGBTAX	100	3相	1,604,000円	704	3.73	2,438 + [70 × 2] × 1,840 × 800	410	804/900
	1,969	IML-61RGBTAX	100	3相	1,340,000円	528	2.79	1,829 + [70 × 2] × 1,840 × 800	380	683/765

※IM WIDE シリーズはコンセントプラグオプションです。



IMW-81PGBTAX

### P仕様 (片面毎切替) は ABCD 全てができます。

- 温度帯切替は温度計表示部のボタン一つで切替可能
- デッキパン標準装備 (内装ステンレス仕様も対応します。)
- 商品陳列パターンは4通り



**-20~15°C**

冷凍/冷蔵・切替タイプ

- 冷凍食品
- 精肉・鮮魚
- 日記
- 惣菜

奥行 (mm)	幅 (mm)	品番	手すりガラス (mm)	電源	標準価格 (税抜)	定格内容積 (L)	陳列面積 (㎡)	外形寸法 幅×奥行×高さ (mm)	製品質量 (kg)	消費電力 [安定時] (50/60Hz) (W)
薄型 1,500	2,578	IMW-81PGBTAX	100	3相	2,264,000円	541	2.85	2,438 + [70 × 2] × 1,500 × 800	410	2,264/2,534
	1,969	IMW-61PGBTAX	100	3相	2,015,000円	406	2.14	1,829 + [70 × 2] × 1,500 × 800	380	1,924/2,155
厚型 1,840	2,578	IML-81PGBTAX	100	3相	2,319,000円	694	3.68	2,438 + [70 × 2] × 1,840 × 800	450	2,777/3,109
	1,969	IML-61PGBTAX	100	3相	2,063,000円	521	2.76	1,829 + [70 × 2] × 1,840 × 800	420	2,360/2,643

※IM WIDE シリーズのコンセントプラグはオプションです。

# 冷凍機内蔵型

インバーター冷凍機内蔵 平型オープンショーケース

## IE SERIES

売場のコールドアイル対策や  
冷凍容量、工事コスト削減にも貢献します。

- インバーター制御で大幅な省エネを実現
- 内蔵ケースにもかかわらず手すり高さ800mm、庫内深さ250mmで当社別置ケースと連結可能です。
- 中島通路設置で冷凍機の排熱をコールドアイル対策として活用
- 既設店舗に床ピット、排水立ち上げ不要で売場の増設が可能
- 排水蒸発装置付

### ● IoT対応(運転履歴通信機能)



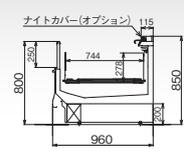
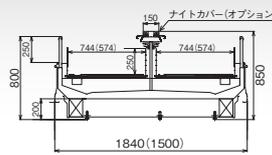
サービスマンが、ショーケースの運転履歴などをスマートフォンでダウンロードできる機能を搭載しています。



IEW-81FEBTAX



IEW-61FEBTAX



IEE-61FLSTAX

-25~-18℃

アイスクリーム・冷凍タイプ

アイスクリーム 冷凍食品

奥行 (mm)	幅 (mm)	品番	手すりガラス (mm)	電源	標準価格 (税抜)	定格内容積 (L)	陳列面積 (㎡)	外形寸法 幅×奥行×高さ (mm)	製品質量 (kg)	消費電力 [安定時] (50/60Hz) (W)
エンドタイプ 960	1,500	IEE-51FWSTAX	250	3相	1,169,000円	253	1.0	1,360+(70×2)×960×850	175	1,017/1,070
	1,840	IEE-61FLSTAX	250	3相	1,273,000円	316	1.3	1,700+(70×2)×960×850	210	977/1,098
薄型 1,500	2,578	IEW-81FEBTAX	250	3相	1,974,000円	700	2.8	2,438+(70×2)×1,500×850	400	968×2/1,086×2
	1,969	IEW-61FEBTAX	250	3相	1,870,000円	525	2.1	1,829+(70×2)×1,500×850	330	936×2/1,050×2
厚型 1,840	2,578	IEL-61FEBTAX	250	3相	2,026,000円	680	2.7	1,829+(70×2)×1,840×850	405	949×2/1,065×2

※IEシリーズのコンセントプラグはオプションです。



インバーター冷凍機内蔵 多段型オープンスポットショーケース

# ME SERIES

インバーター冷凍機搭載で  
省エネ・鮮度管理を両立。

- 4尺タイプの単相100V仕様 (3℃まで対応可能)
- 2重エアカーテンにより庫内温度のムラを低減
- ナイトカバー標準装備
- キャンपीーにLED照明を標準装備
- IoT対応(運転履歴通信機能)
- キャスター標準装備
- 排水蒸発装置付
- 吸込みフィルター付

排水蒸発装置付



温度表示器に「FUL」表示が出た場合は、排水皿に排水が溜まっていますので、排水皿を取り出して水を捨ててください。

吸込みフィルター付



清掃性を向上する取付タイプの吸込みフィルターを標準で装備しています。

IoT対応(運転履歴通信機能)



サービスマンが、ショーケースの運転履歴などをスマートフォンでダウンロードできる機能を搭載しています。

## 棚バリエーション

用途にあわせて選べるガラス棚/スライド棚/スライド傾斜棚をオプションでお選びいただけます。

■ 標準棚



■ ガラス棚(オプション)



■ スライド棚(オプション)



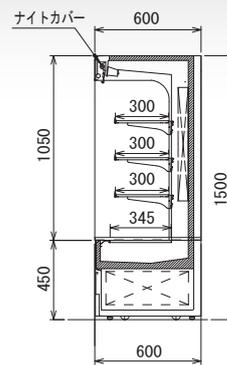
■ スライド傾斜棚(オプション)



MEU-32GHTA3L  
MEU-32GHTA3L



MEU-42GHTA3L  
MEU-42GHTA3L



3~20℃

冷蔵タイプ

日記

惣菜

奥行 (mm)	幅 (mm)	品番	電源	標準価格 (税抜)	定格内容積 (L)	冷却内容積 (L)	2020年省エネ基準達成率(%)	年間消費電力量 (kWh/年)	陳列面積 (㎡)	外形寸法 幅×奥行×高さ (mm)	製品質量 (kg)	消費電力 [安定時] (50/60Hz) (W)
薄型 600	900	MEU-32GHTA3L	単相	833,000円	262	264	105	3,508	1.06	900×600×1,500	155	511/511
		MEU-32GHTA3L	3相				113	3,274				512/512
	1,200	MEU-42GHTA3L	単相	920,000円	353	357	101	3,669	1.43	1,200×600×1,500	200	858/858
		MEU-42GHTA3L	3相									857/857



MEK-32GKSA5L  
MEK-32GKTA5L



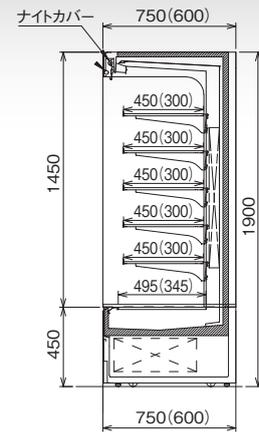
MEK-42GKSA5L  
MEK-42GKTA5L



MEK-52GKTA5L



MEK-62GKTA5L



3~20°C

冷蔵タイプ

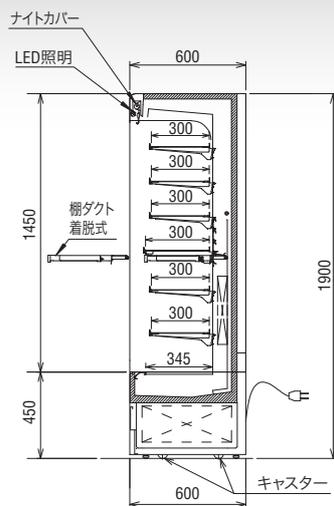
日記

惣菜

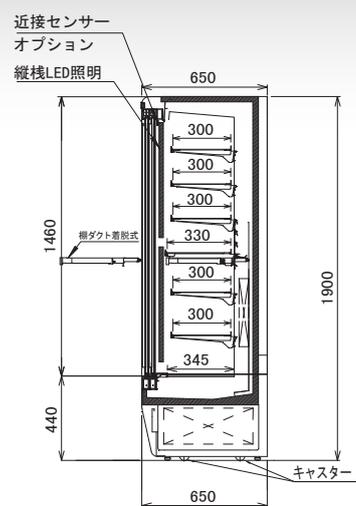
奥行 (mm)	幅 (mm)	品番	電源	標準価格 (税抜)	定格内容積 (L)	冷却内容積 (L)	2020年省エネ基準達成率(%)	年間消費電力量 (kWh/年)	陳列面積 (㎡)	外形寸法 幅×奥行×高さ (mm)	製品質量 (kg)	消費電力 [安定時] (50/60Hz) (W)
薄型 600	900	MEU-32GKSA5L	単相	849,000円	362	374	108	3,625	1.57	900×600×1,900	180	735/735
		MEU-32GKTA5L	3相				117	3,342				738/738
	1,200	MEU-42GKSA5L	単相	940,000円	489	505	115	4,731	2.14	1,200×600×1,900	220	868/868
		MEU-42GKTA5L	3相				116	4,689				
		MEU-52GKTA5L	3相				114	6,292				
1,755	MEU-62GKTA5L	3相	1,184,000円	724	748	112	7,353	3.14	1,755×600×1,900	300	1,461/1,461	
厚型 750	900	MEK-32GKSA5L	単相	872,000円	539	549	114	4,070	2.38	900×750×1,900	200	735/735
		MEK-32GKTA5L	3相				121	3,856				738/738
	1,200	MEK-42GKSA5L	単相	963,000円	757	742	136	4,742	3.16	1,200×750×1,900	245	868/868
		MEK-42GKTA5L	3相				132	4,886				
	1,545	MEK-52GKTA5L	3相	1,195,000円	945	963	126	6,761	4.10	1,545×750×1,900	300	1,131/1,131
1,755	MEK-62GKTA5L	3相	1,245,000円	1,077	1,098	123	7,955	4.68	1,755×750×1,900	330	1,461/1,461	



MEU-32WKS A6G



MEU-32WKS A6GS



5~18°C

下段2温度式タイプ/2温度式スライド扉付タイプ

日記

惣菜

奥行 (mm)	幅 (mm)	品番	電源	標準価格 (税抜)	定格内容積 (L)	陳列面積 (㎡)	外形寸法 幅×奥行×高さ (mm)	製品質量 (kg)	消費電力 [安定時] (50/60Hz) (W)
薄型 600	900	MEU-32WKS A6G	単相	1,071,000円	362	1.85	900×600×1,900	180	684/684
薄型 650	915	MEU-32WKS A6GS	単相	1,349,000円	362	1.85	915×650×1,900	190	685/685

オープンスポットショーケース

# MET・MDT SERIES

スペースの有効活用におすすめ。  
目的や販売方法に応じてフレキシブルに対応できます。

- スライド棚で使いやすく、商品補充が簡単!
- 100V単一電源使用
- 排水蒸発装置付

- IoT対応(運転履歴通信機能)

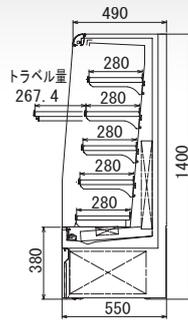


サービスマンが、ショーケースの運転履歴などをスマートフォンでダウンロードできる機能を搭載しています。

※METが対応



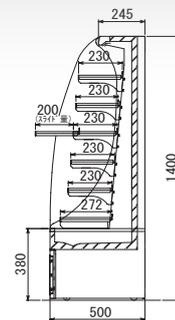
MET-31GDSS4S



5~10℃ ペットボトル (345ml) 取込本数 **264本**



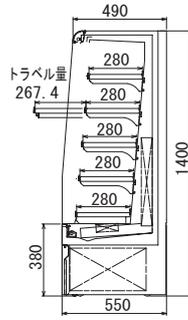
MDT-34GDSOR



7~12℃ **ドリンク剤収容本数 543本**

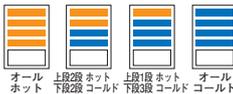


MET-31TDSS3S

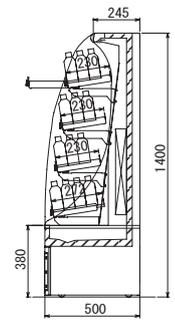


冷蔵 5~10℃ 温蔵 55±5℃ **HOT&COLD 仕様**

スライド棚 潤滑塗装 ペットボトル (345ml) 取込本数 **104本**

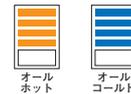


MDT-34HDSOR



冷蔵 7~12℃ 温蔵 55±5℃ **HOT or COLD 仕様**

スライド棚 潤滑塗装 ペットボトル (345ml) 取込本数 **156本**



5~10℃ / 7~12℃ / 55±5℃

冷蔵タイプ/冷蔵温蔵切替タイプ

日記 惣菜

奥行 (mm)	幅 (mm)	品番	仕様	電源	標準価格 (税別)	定格内容積 (L)	陳列面積 (㎡)	外形寸法 幅×奥行×高さ (mm)	製品質量 (kg)	消費電力 (50/60Hz) (W)	電源容量 (A)	
550	900	MET-31GDSS4S	スライド棚・照明付	インバーター	単相	878,000円	218	1.42	900×550×1,400	130	756/722	15
		MET-31TDSS3S	スライド棚・スライド棚潤滑塗装	インバーター	単相	1,250,000円	218	0.95	900×550×1,400	143	566~1,220	15
500	900	MDT-34GDSOR	スライド棚	—	単相	767,000円	174	1.21	900×500×1,400	130	824/869	15
		MDT-34HDSOR	スライド棚・スライド棚潤滑塗装	—	単相	1,084,000円	174	0.82	900×500×1,400	130	824~1,000/ 869~1,000	15

# 冷凍機内蔵型

多段型・セミ多段型オープンショーケース

## KM・HM SERIES

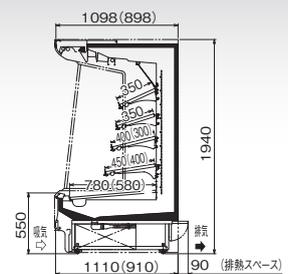
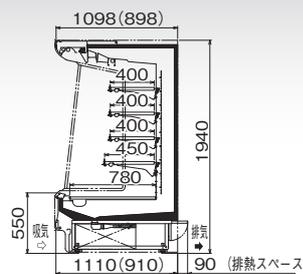
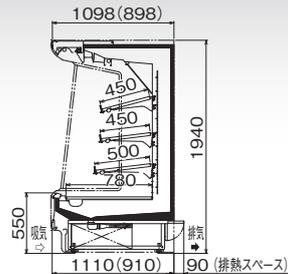
生鮮3品のフルライン陳列から催事販売、島陳列まで。臨機応変な組み合わせにより、多彩な売場作りが可能になります。

- 大量陳列と演出効果には「多段ケース」が便利
- 水冷仕様対応可能 ※冷却水工事別途必要
- セルフにも対面にも使えて商品が手に取りやすい「セミ多段ケース」
- 背面ダクト仕様(オプション)

精肉・鮮魚から野菜まで、あらゆる用途に選べるラインアップ!



KMC-66EKT3S



### 7~12°C

冷蔵タイプ

青果 惣菜

奥行 (mm)	幅 (mm)	品番	電源	標準価格 (税抜)	定格内容積 (L)	陳列面積 (㎡)	外形寸法 幅×奥行×高さ (mm)	製品質量 (kg)	消費電力 (50/60Hz) (W)
薄型 910	2,518	KMC-86EKT3S 受	3相	1,313,000円	1,188	4.09	2,438+(40×2)×910×1,940	420	2,379/2,810
	1,909	KMC-66EKT3S 受	3相	1,138,000円	891	3.07	1,829+(40×2)×910×1,940	345	1,614/1,798
厚型 1,110	2,518	KMX-86EKT3S 受	3相	1,430,000円	1,405	5.31	2,438+(40×2)×1,110×1,940	475	2,379/2,810
	1,909	KMX-66EKT3S 受	3相	1,180,000円	1,054	3.98	1,829+(40×2)×1,110×1,940	385	1,614/1,798

### 3~7°C

冷蔵タイプ

日記 惣菜

奥行 (mm)	幅 (mm)	品番	電源	標準価格 (税抜)	定格内容積 (L)	陳列面積 (㎡)	外形寸法 幅×奥行×高さ (mm)	製品質量 (kg)	消費電力 (50/60Hz) (W)
薄型 910	2,518	KMC-86GKTO4S 受	3相	1,435,000円	1,188	4.94	2,438+(40×2)×910×1,940	430	2,442/2,873
	1,909	KMC-66GKTO4S 受	3相	1,157,000円	891	3.71	1,829+(40×2)×910×1,940	355	1,665/1,848
厚型 1,110	2,518	KMX-86GKTO4S 受	3相	1,472,000円	1,405	5.92	2,438+(40×2)×1,110×1,940	480	2,442/2,873
	1,909	KMX-66GKTO4S 受	3相	1,191,000円	1,054	4.44	1,829+(40×2)×1,110×1,940	390	1,665/1,848

### -2~2°C

冷蔵タイプ

精肉・鮮魚

奥行 (mm)	幅 (mm)	品番	電源	標準価格 (税抜)	定格内容積 (L)	陳列面積 (㎡)	外形寸法 幅×奥行×高さ (mm)	製品質量 (kg)	消費電力 (50/60Hz) (W)
薄型 910	1,909	KMC-66RKTM4S 受	3相	1,292,000円	891	3.71	1,829+(40×2)×910×1,940	370	1,948/2,449
厚型 1,110	1,909	KMX-66RKTM4S 受	3相	1,352,000円	1,054	4.44	1,829+(40×2)×1,110×1,940	405	1,948/2,449

冷凍機別置型

野菜・果物

精肉・鮮魚

日記

惣菜

冷凍食品・アイスクリーム

ワンフロン

オーダーシェークス

冷凍機内蔵型

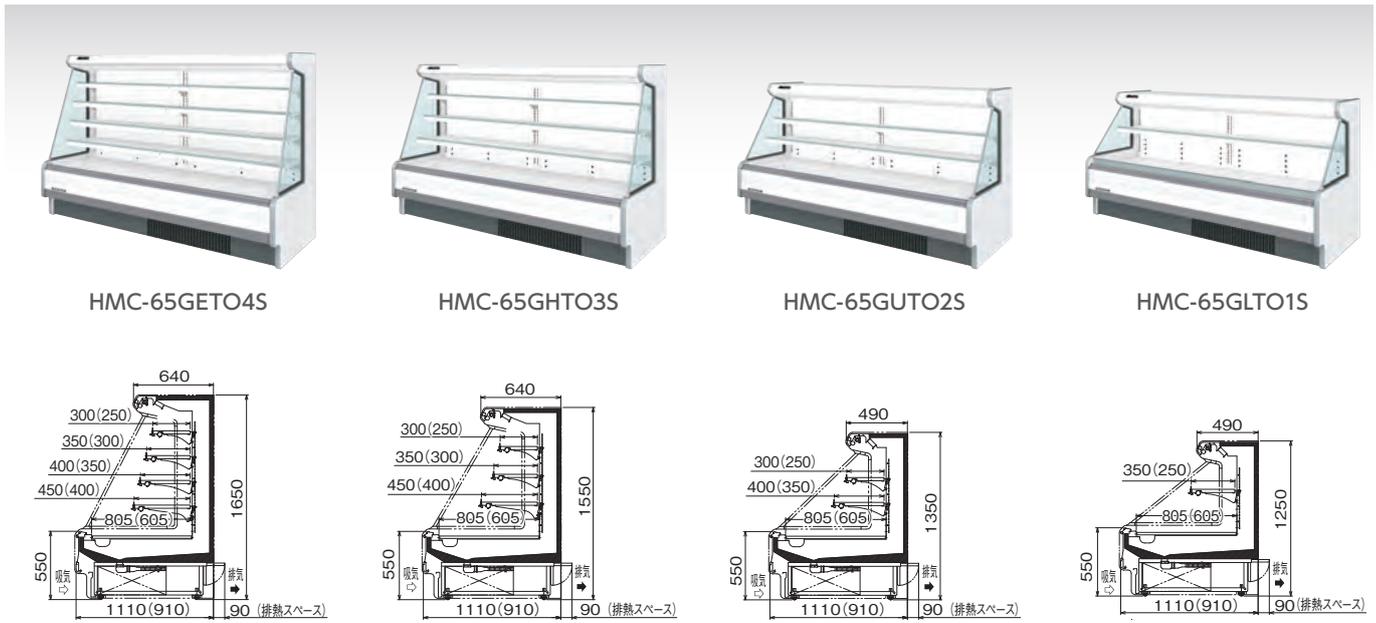
ワインセラー

フロンフリーザー/シロッコフリーザー

ベーカリー機器

関連機器

サービスマン関連機器



HMC-65GETO4S

HMC-65GHTO3S

HMC-65GUTO2S

HMC-65GLTO1S

**3~7°C** 冷蔵タイプ 日記

奥行 (mm)	高さ (mm)	幅 (mm)	品番	電源	標準価格(税抜)	定格内容積 (L)	陳列面積 (㎡)	外形寸法 幅×奥行×高さ (mm)	製品質量 (kg)	消費電力(50/60Hz) (W)
薄型 910	1,650	2,518	HMC-85GETO4S <input type="checkbox"/>	3相	1,290,000円	921	4.60	2,518×910×1,650	350	2,070/2,440
		1,909	HMC-65GETO4S <input type="checkbox"/>	3相	1,067,000円	691	3.45	1,909×910×1,650	285	1,630/1,757
	1,550	2,518	HMC-85GHTO3S <input type="checkbox"/>	3相	1,264,000円	829	3.76	2,518×910×1,550	335	2,007/2,377
		1,909	HMC-65GHTO3S <input type="checkbox"/>	3相	1,028,000円	622	2.82	1,909×910×1,550	270	1,525/1,697
	1,350	2,518	HMC-85GUTO2S <input type="checkbox"/>	3相	1,083,000円	600	2.92	2,518×910×1,350	290	1,514/1,742
		1,909	HMC-65GUTO2S <input type="checkbox"/>	3相	994,000円	450	2.18	1,909×910×1,350	240	1,475/1,703
	1,250	2,518	HMC-85GLTO1S <input type="checkbox"/>	3相	1,032,000円	539	2.19	2,518×910×1,250	285	1,451/1,679
		1,909	HMC-65GLTO1S <input type="checkbox"/>	3相	946,000円	404	1.64	1,909×910×1,250	230	1,424/1,652
厚型 1,110	1,650	2,518	HMX-85GETO4S <input type="checkbox"/>	3相	1,308,000円	1,086	5.58	2,518×1,110×1,650	390	2,070/2,440
		1,909	HMX-65GETO4S <input type="checkbox"/>	3相	1,081,000円	815	4.18	1,909×1,110×1,650	310	1,630/1,757
	1,550	2,518	HMX-85GHTO3S <input type="checkbox"/>	3相	1,285,000円	986	4.61	2,518×1,110×1,550	380	2,007/2,377
		1,909	HMX-65GHTO3S <input type="checkbox"/>	3相	1,046,000円	739	3.45	1,909×1,110×1,550	290	1,525/1,697
	1,350	2,518	HMX-85GUTO2S <input type="checkbox"/>	3相	1,104,000円	728	3.65	2,518×1,110×1,350	315	1,514/1,742
		1,909	HMX-65GUTO2S <input type="checkbox"/>	3相	1,013,000円	546	2.73	1,909×1,110×1,350	255	1,475/1,703
	1,250	2,518	HMX-85GLTO1S <input type="checkbox"/>	3相	1,080,000円	666	2.80	2,518×1,110×1,250	310	1,451/1,679
		1,909	HMX-65GLTO1S <input type="checkbox"/>	3相	962,000円	500	2.10	1,909×1,110×1,250	250	1,424/1,652

**-2~2°C** 冷蔵タイプ 精肉・鮮魚

奥行 (mm)	幅 (mm)	品番	電源	標準価格(税抜)	定格内容積 (L)	陳列面積 (㎡)	外形寸法 幅×奥行×高さ (mm)	製品質量 (kg)	消費電力(50/60Hz) (W)
薄型 910	2,518	HMC-85RLTO1S <input type="checkbox"/>	3相	1,069,000円	539	2.19	2,518×910×1,250	290	1,921/2,291
	1,909	HMC-65RLTO1S <input type="checkbox"/>	3相	980,000円	404	1.64	1,909×910×1,250	235	1,456/1,684
厚型 1,110	2,518	HMX-85RLTO1S <input type="checkbox"/>	3相	1,117,000円	666	2.80	2,518×1,110×1,250	310	1,921/2,291
	1,909	HMX-65RLTO1S <input type="checkbox"/>	3相	995,000円	500	2.10	1,909×1,110×1,250	250	1,456/1,684

**15~20°C** 冷蔵タイプ 惣菜

奥行 (mm)	幅 (mm)	品番	電源	標準価格(税抜)	定格内容積 (L)	陳列面積 (㎡)	外形寸法 幅×奥行×高さ (mm)	製品質量 (kg)	消費電力(50/60Hz) (W)
薄型 910	2,518	HMC-85BLTO1S <input type="checkbox"/>	3相	1,022,000円	539	2.19	2,518×910×1,250	280	923/1,064
	1,909	HMC-65BLTO1S <input type="checkbox"/>	3相	931,000円	404	1.64	1,909×910×1,250	225	896/1,037
厚型 1,110	2,518	HMX-85BLTO1S <input type="checkbox"/>	3相	1,069,000円	666	2.80	2,518×1,110×1,250	305	923/1,064
	1,909	HMX-65BLTO1S <input type="checkbox"/>	3相	947,000円	500	2.10	1,909×1,110×1,250	250	896/1,037

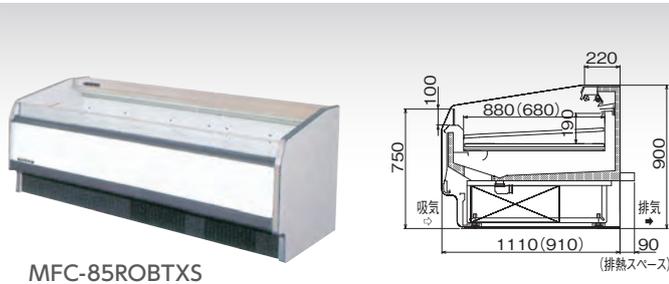
# 冷凍機内蔵型

平型オープンショーケース

# MF SERIES

駅や空港、サービスエリアの売店などにおすすめ。  
お客様の注目を集める売場コーナー作りができます。

- 対面式の催事コーナーづくりに最適
- 排水蒸発装置標準装備で、メンテナンス性向上
- エンドでの催事販売に



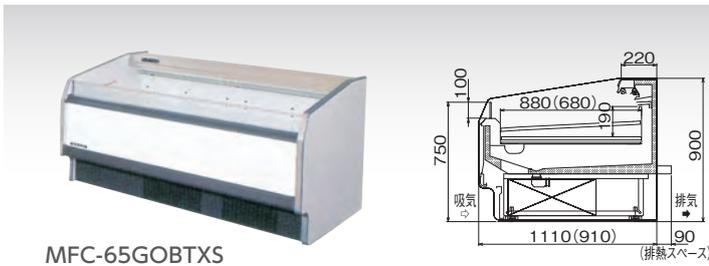
MFC-85ROBTXS

**-2~+5℃**

冷蔵タイプ

精肉・鮮魚 日記

奥行 (mm)	幅 (mm)	品番	電源	標準価格 (税抜)	定格内容積 (L)	冷却内容積 (L)	2020年省エネ基準達成率(%)	年間消費電力量 (kWh/年)	陳列面積 (㎡)	外形寸法 幅×奥行×高さ (mm)	製品質量 (kg)	消費電力 [安定時] (50/60Hz) (W)
薄型 910	2,518	MFC-85ROBTXS 要	3相	842,000円	252	223	92	6,041	1.66	2,518×910×900	270	1,105/1,233
	1,909	MFC-65ROBTXS 要	3相	729,000円	190	167	94	4,832	1.24	1,909×910×900	222	905/1,027
		MFC-65ROBSXS 要	単相									
厚型 1,110	2,518	MFX-85ROBTXS 要	3相	870,000円	328	289	107	6,323	2.15	2,518×1,110×900	278	1,105/1,233
	1,909	MFX-65ROBTXS 要	3相	753,000円	246	217	108	5,059	1.61	1,909×1,110×900	230	905/1,027
		MFX-65ROBSXS 要	単相									



MFC-65GOBTXS



MFC-65SGFTXS

**4~20℃**

冷蔵タイプ

日記 惣菜

奥行 (mm)	幅 (mm)	品番	電源	標準価格 (税抜)	定格内容積 (L)	冷却内容積 (L)	2020年省エネ基準達成率(%)	年間消費電力量 (kWh/年)	陳列面積 (㎡)	外形寸法 幅×奥行×高さ (mm)	製品質量 (kg)	消費電力 (50/60Hz) (W)
薄型 910	1,909	MFC-65GOBTXS 要	3相	716,000円	190	167	58	3,624	1.24	1,909×910×900	220	905/1,027
		MFC-65GOBSXS 要	単相									
厚型 1,110	1,909	MFX-65GOBTXS 要	3相	735,000円	246	217	54	4,300	1.61	1,909×1,110×900	228	905/1,027
		MFX-65GOBSXS 要	単相									

※ 幅 2,518mmタイプも対応可能です。

**-20~-18℃**

冷凍タイプ

冷凍食品

奥行 (mm)	幅 (mm)	品番	電源	標準価格 (税抜)	定格内容積 (L)	冷却内容積 (L)	2020年省エネ基準達成率(%)	年間消費電力量 (kWh/年)	陳列面積 (㎡)	外形寸法 幅×奥行×高さ (mm)	製品質量 (kg)	消費電力 (50/60Hz) (W)
薄型 910	2,518	MFC-85SGFTXS 要	3相	1,412,000円	306	304	65	12,521	2.10	2,518×910×950	295	1,968/2,033
	1,909	MFC-65SGFTXS 要	3相	1,002,000円	230	228	83	7,547	1.21	1,909×910×950	235	1,257/1,351

平型オープンショーケース

# MRN SERIES

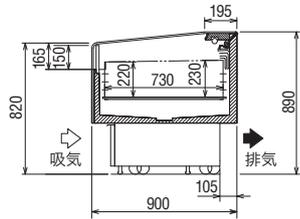
駅や空港、サービスエリアの売店などにおすすめ。  
お客様の注目を集める売場コーナー作りができます。

- 100V電源でアイス温度帯まで冷却可能
- インバーター冷凍機搭載により、6尺タイプにて省エネ24%(従来機比76%)を実現(Qシリーズ)
- 排水ドレンタンク付
- LED照明標準装備
- キャスター標準装備
- 庫内ファンモーターのDC電源化による省エネ
- 巻取り式ナイトカバー搭載可能(オプション)

## MRN-Q SERIES



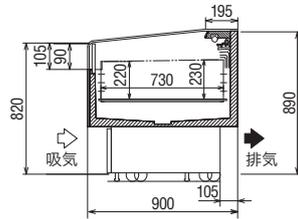
MRN-62QWBSPS  
MRN-62QWBTPS



## MRN-P SERIES



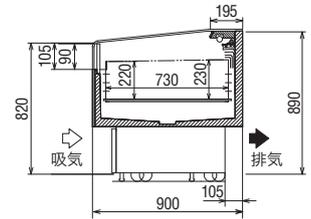
MRN-62PGBTPS



## MRN-R SERIES



MRN-62RGBSPS



**-25~15°C** 冷凍/冷蔵切替タイプ

アイスクリーム 冷凍食品 精肉・鮮魚 日記 惣菜

奥行 (mm)	幅 (mm)	品番	仕様	電源	標準価格 (税抜)	定格内容積 (L)	冷却内容積 (L)	2020年省エネ基準達成率(%)	年間消費電力量 (kWh/年)	陳列面積 (㎡)	外形寸法 幅×奥行×高さ (mm)	製品質量 (kg)	消費電力 [安定時] (50/60Hz) (W)		
900	1,190	MRN-42QWBSPS	インバーター	単相	879,000円	182	197	🟢 122	5,793	0.81	1,190×900×890	145	582/582		
		MRN-42QWBTPS	インバーター	3相	879,000円										
	1,490	MRN-52QWBSPS	インバーター	単相	902,000円	233	250		🟢 110	6,961	1.03	1,490×900×890	155	604/604	
		MRN-52QWBTPS	インバーター	3相	902,000円										
	1,790	MRN-62QWBSPS	インバーター	単相	933,000円	282	304			🟢 110	7,600	1.25	1,790×900×890	170	707/707
		MRN-62QWBTPS	インバーター	3相	933,000円										

**-20~15°C** 冷凍/冷蔵切替タイプ

冷凍食品 精肉・鮮魚 日記 惣菜

奥行 (mm)	幅 (mm)	品番	電源	標準価格 (税抜)	定格内容積 (L)	冷却内容積 (L)	2020年省エネ基準達成率(%)	年間消費電力量 (kWh/年)	陳列面積 (㎡)	外形寸法 幅×奥行×高さ (mm)	製品質量 (kg)	消費電力 [安定時] (50/60Hz) (W)
900	1,490	MRN-52PGBTPS	3相	759,000円	233	250	🟡 78	8,596	1.03	1,490×900×890	150	1,060/1,060
	1,790	MRN-62PGBTPS	3相	775,000円	282	304	🟡 83	9,469	1.25	1,790×900×890	165	1,065/1,065

**-2~20°C** 冷蔵タイプ

精肉・鮮魚 日記 惣菜

奥行 (mm)	幅 (mm)	品番	電源	標準価格 (税抜)	定格内容積 (L)	冷却内容積 (L)	2020年省エネ基準達成率(%)	年間消費電力量 (kWh/年)	陳列面積 (㎡)	外形寸法 幅×奥行×高さ (mm)	製品質量 (kg)	消費電力 [安定時] (50/60Hz) (W)
900	1,190	MRN-42RGBSPS	単相	507,000円	182	197	🟢 129	3,970	0.81	1,190×900×890	120	410/410
	1,490	MRN-52RGBSPS	単相	567,000円	233	250	🟢 143	4,234	1.03	1,490×900×890	128	610/610
	1,790	MRN-62RGBSPS	単相	580,000円	282	304	🟢 159	4,420	1.25	1,790×900×890	136	615/615

冷凍機別置型

野菜・果物

精肉・鮮魚

日記

惣菜

冷凍食品・アイスクリーム

オプション

オーダーショーケース

冷凍機内蔵型

ワインセラー

フリアス・デラレー/シヨックフリーザー

ベーカリー機器

バックヤード関連機器

サービス関連機器

パティスリー用対面ショーケース

# PTR・ADT SERIES

デザインと機能にこだわり、  
訴求力のある売り場を演出します。

## パティスリー用ショーケース

- インバーター冷凍機を採用し、定温高湿で商品を新鮮においしく保ちます。  
外気条件：  
温度25℃ 湿度60% 周囲風速0.2m/s以下
- 清掃しやすさを考え、扉下のレールを脱着式にし、さらに排水溝の構造にもこだわりました
- 排水処理が容易なタンクを標準装備



**湿度 90%以上の高保湿\***  
独自の冷凍サイクル技術によって、洋菓子を新鮮に美味しく保つ定温・高湿を実現しました。  
\*当社基準による計測



**高透過ペアガラス**  
洋菓子のありのままの美しさと鮮やかさを魅せるために、優れた透過性を備えたペアガラスを採用しています。



**LED 照明**  
光源や素子の間隔にもこだわったLED照明を採用。ショーケース内の洋菓子を明るく綺麗に照らします。



**エアデフ機能**  
夏場や店内温度環境による結露を防ぐため、常にガラス面に風を送るエアデフ機能を標準搭載。クリアな視界を確保します。  
\*あらゆる条件で保証できるものではありません。



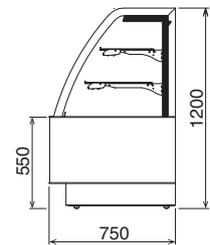
PTR7530



PTR7524



PTR7518



\*外装は一例です。さまざまな色、シート貼りや石貼りなど対応できますので、ご相談ください。

2~4℃

パティスリー用対面ショーケース

洋菓子・デザート

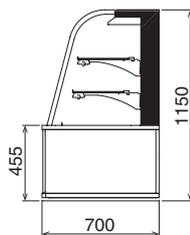
幅 (mm)	品番	電源	標準価格 (税抜)	定格内容積 (L)	温度 (℃)	外形寸法 幅×奥行×高さ (mm)	製品質量 (kg)	消費電力(50/60Hz) (W)	
								単相100V	三相200V
3,000	PTR7530	単相+3相	オープン価格	748	2~4	3,000×750×1,200	420	415	640
2,400	PTR7524	単相+3相	オープン価格	593		2,400×750×1,200	360	325	520
1,800	PTR7518	単相+3相	オープン価格	438		1,800×750×1,200	280	245	420

## 対面ショーケース

- 全てのガラス部分は結露しにくいペアガラスを採用
- 高級感溢れる曲面ガラス仕様。曲面ガラスは商品を見る際に死角がありません
- 棚板は25mmピッチでの調整が可能。取り外しも可能です
- 外装パネルのシートはオプションで選択可能。標準は黒石目調
- 排水処理が容易なタンクを標準装備
- キャスター仕様(φ100)可能(オプション：高さ1,240mm)



ADT-61GTNS2S



排水処理用タンク

3~15℃

対面ショーケース

デザート

日記

惣菜

幅 (mm)	品番	電源	標準価格 (税抜)	定格内容積 (L)	温度 (℃)	外形寸法 幅×奥行×高さ (mm)	製品質量 (kg)	消費電力 (50/60Hz) (W)
1,800	ADT-61GTNS2S	単相	1,500,000円	419	3~15	1,800×700×1,150	268	1,030/1,084
1,500	ADT-51GTNS2S	単相	1,425,000円	346		1,500×700×1,150	240	

大型リーチインショーケース

# MG SERIES

連結して使用できるので統一感の高い  
店舗空間を演出できます。

- 冷凍機別置型と同等の業界最大級の庫内有効内容積
- ビットレス・排水設備不要
- 扉ハンドルは抗菌仕様
- 冷媒配管工事不要
- 排水蒸発装置付
- インバーター冷凍機内蔵型

※冷凍機別置型リーチインショーケースはP.34に掲載しています。

別置型多段オープンショーケースをMGシリーズに入替えると約58%省エネ



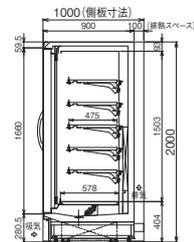
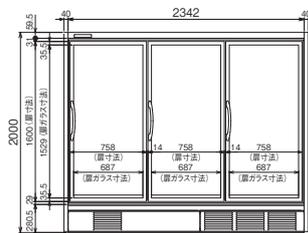
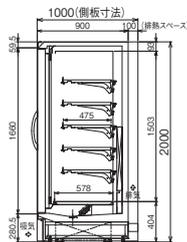
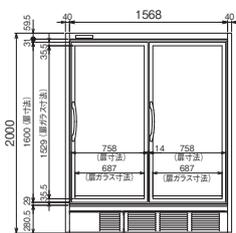
※売場面積80坪モデル店舗での試算365日12時間営業(夜間：照明OFF)



MGC-62FKEN5R



MGC-82FKVN5R



**-20±2°C**

冷凍タイプ

アイスクリーム 冷凍食品

奥行 (mm)	品番	電源	標準価格 (税抜)	定格内容積 (L)	外形寸法 幅×奥行×高さ (mm)	製品質量 (kg)	消費電力(50/60Hz)			
							単相 200V		三相 200V	
							冷却時(W)	霜取時(W)	冷却時(W)	霜取時(W)
1,000	MGC-62FKEN5R	単相200V+3相	2,084,000円	1328	1,568+(40×2)×1,000×2,000	310	690/690	—	1884/1884	1924/1924
	MGC-82FKVN5R	単相200V+3相	2,652,000円	1984	2,342+(40×2)×1,000×2,000	460	1026/1026	—	2383/2383	2900/2900

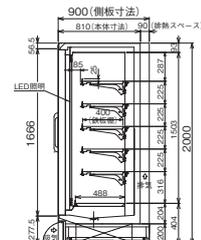
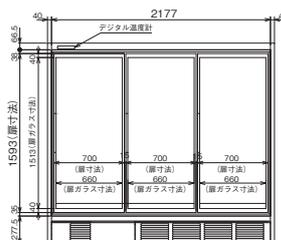
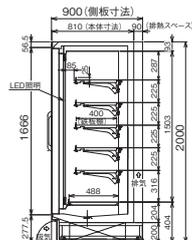
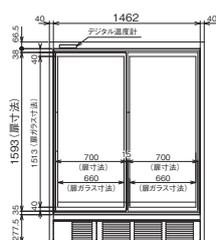
※MGシリーズのコンセントプラグはオプションです。



MGK-52FKEP5R



MGK-72FKVP5R



**-20±2°C**

冷凍タイプ

アイスクリーム 冷凍食品

奥行 (mm)	品番	電源	標準価格 (税抜)	定格内容積 (L)	外形寸法 幅×奥行×高さ (mm)	製品質量 (kg)	消費電力(50/60Hz)			
							単相 100V		三相 200V	
							冷却時(W)	霜取時(W)	冷却時(W)	霜取時(W)
900	MGK-52FKEP5R	単相100V+3相	2,084,000円	1040	1,462+(40×2)×900×2,000	290	664/664	—	1015/1015	1916/1916
	MGK-72FKVP5R	単相100V+3相	2,652,000円	1557	2,177+(40×2)×900×2,000	430	979/979	—	2375/2375	2882/2882

※MGシリーズのコンセントプラグはオプションです。

冷凍機別置型

野菜・果物

精肉・鮮魚

日記

惣菜

冷凍食品・アイスリム

ワンフロン

オーダーショーケース

冷凍機内蔵型

ワインセラー

フロンセラー/シヨックフリーザー

ベーカリー機器

関連機器

サービス関連機器

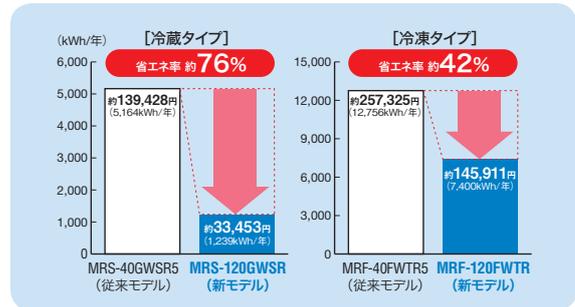
リーチインショーケース

# MRS・MRF SERIES

美しく商品を魅せるように  
デザインを一新。売場の  
雰囲気を上品に演出します。



- DCC方式\*1を採用し、2基の圧縮機の容量制御によりインバーター制御を上回る\*2省エネ運転を実現  
\*1：DCC方式とは、Dual Comp Controlの略(幅600mm、1200mmの冷蔵タイプを除く) \*2：当社比
- 排水皿を冷凍機下部に設備しているため、排水設備は不要  
(排水量が多い場合は、排水皿を外して排水を捨てる必要があります)
- 防露ヒーター付ガラス扉採用により、結露を抑制
- 静音化を実現 ● LED照明標準装備



幅 600mm タイプ



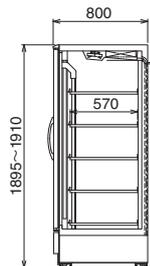
幅 1,200mm タイプ



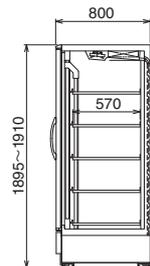
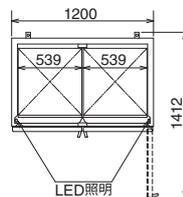
幅 1,800mm タイプ



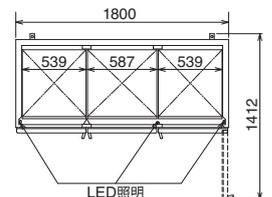
奥行800mm



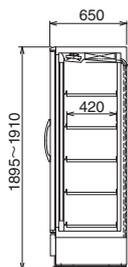
MRF-120GWS(T)R



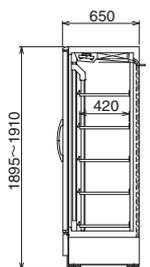
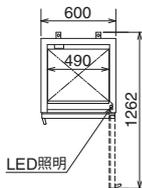
MRF-180GWS(T)R



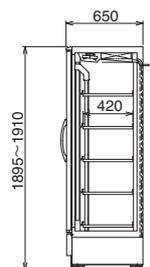
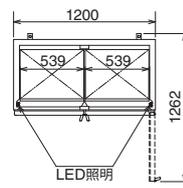
奥行650mm



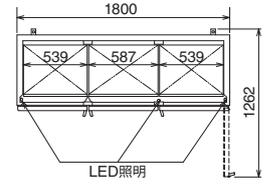
MRS-060GWSR



MRS-120GWS(T)R



MRS-180GWS(T)R



-1~10°C

冷蔵タイプ

日記

奥行 (mm)	幅 (mm)	品番	電源	標準価格 (税抜)	定格内容積 (L)	冷却内容積 (L)	2020年省エネ基準達成率(%)	年間消費電力量 (kWh/年)	外形寸法 幅×奥行×高さ (mm)	製品質量 (kg)	消費電力(50/60Hz)			
											単相 100V 冷却時(W)	霜取時 (W)	三相 200V 冷却時 (W)	霜取時 (W)
薄型 650	600	MRS-060GWSR	単相	694,000円	297	398	116	915	600×650×1,900	110	460/460	185	-	-
厚型 800	1,200	MRF-120GWSR 要	単相	1,151,000円	908	1,125	192	1,410	1,200×800×1,900	185	695/735	359	-	-
		MRF-120GWTR 要	単相+3相	1,151,000円	188	1,444	325/370	300/335			0			
		MRS-120GWSR	単相	1,045,000円	209	1,239	695/735	-			-			
薄型 650		MRS-120GWTR	単相+3相	1,065,000円	662	874	178	1,448	1,200×650×1,900	165	325/370	359	300/335	0
厚型 800	1,800	MRF-180GWSR 要 DCC	単相	1,501,000円	1,428	1,754	211	2,065	1,800×800×1,900	255	1,035/1,080	535	-	-
		MRF-180GWTR 要 DCC	単相+3相	1,501,000円	198	2,200	620/620	435/540			0			
		MRS-180GWSR 要 DCC	単相	1,335,000円	205	2,032	1,035/1,080	-			-			
薄型 650		MRS-180GWTR DCC	単相+3相	1,335,000円	1,044	1,367	190	2,195	1,800×650×1,900	235	620/620	535	435/540	0

幅 600mm タイプ

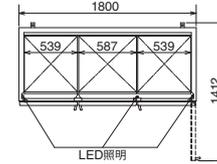
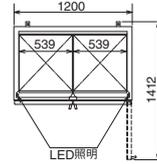
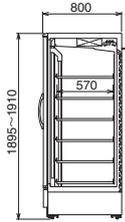
幅 1,200mm タイプ

幅 1,800mm タイプ



MRS・MRF 共通

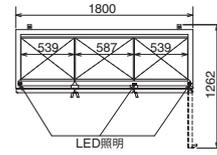
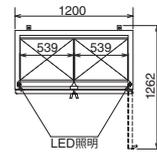
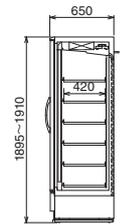
奥行 800mm



MRF-120FWTR

MRF-180FWTR

奥行 650mm



MRS-060FWS(T)R

MRS-120FWTR

MRS-180FWTR



-20°C以下

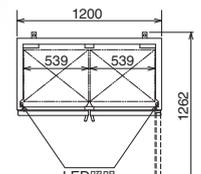
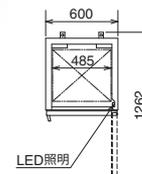
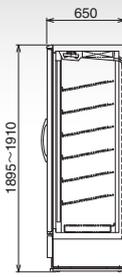
冷凍タイプ

アイスクリーム

冷凍食品

奥行 (mm)	幅 (mm)	品番	電源	標準価格 (税抜)	定格内容積 (L)	冷却内容積 (L)	2020年省エネ基準達成率 (%)	年間消費電力量 (kWh/年)	外形寸法 幅×奥行×高さ (mm)	製品質量 (kg)	消費電力(50/60Hz)			
											単相100V		三相200V	
											冷却時(W)	霜取時(W)	冷却時(W)	霜取時(W)
薄型 650	600	MRS-060FWSR <b>受</b> <b>DCC</b>	単相	805,000円	290	393	179	3,744	600×650×1,900	125	825/825	667	-	-
		MRS-060FWTR <b>受</b> <b>DCC</b>	単相+3相	805,000円							255/255	267	420/490	400
厚型 800	1,200	MRF-120FWTR <b>受</b> <b>DCC</b>	単相+3相	1,511,000円	879	1,095	132	7,400	1,200×800×1,900	250	470/480	537	1,070/1,060	900
		MRS-120FWTR <b>受</b> <b>DCC</b>	単相+3相	1,450,000円	646	859	127	7,576	1,200×650×1,900	220	470/480		1,070/1,060	900
厚型 800	1,800	MRF-180FWTR <b>受</b> <b>DCC</b>	単相+3相	1,989,000円	1,364	1,693	132	9,705	1,800×800×1,900	330	700/700	838	1,370/1,345	1,350
		MRS-180FWTR <b>受</b> <b>DCC</b>	単相+3相	1,911,000円	1,001	1,325	131	9,575	1,800×650×1,900	300	700/700		1,370/1,345	1,350

- ワインのラベルが見やすい傾斜棚仕様
- ワインにやさしい振動吸収機能付き



MWS-060GWSR

MWS-120GWTR

MWS 共通

MWS-060GWSR

MWS-120GWTR



5~20°C

ワイン専用リーチインショーケース

ワイン

奥行 (mm)	幅 (mm)	品番	電源	標準価格 (税抜)	定格内容積 (L)	外形寸法 幅×奥行×高さ (mm)	製品質量 (kg)	消費電力(50/60Hz)				収容本数 (本)
								単相100V		三相200V		
								冷却時(W)	霜取時(W)	冷却時(W)	霜取時(W)	
薄型 650	600	MWS-060GWSR <b>受</b>	単相	809,000円	297	600×650×1,900	110	360/360	81	-	-	36
	1,200	MWS-120GWTR <b>受</b>	単相+3相	1,206,000円	662	1,200×650×1,900	180	120/165	152	300/335	0	72

※輸入ワイン、高級ワインについてはラベル保護のためセロファンなどでラップして陳列されることをおすすめします。 ※棚は直径80mm以下のボトルに適するようになっています。

冷凍機別置型

野菜・果物

精肉・鮮魚

日記

惣菜

冷凍食品・アイスクリーム

おフッシュン

オーダー ショーケース

冷凍機内蔵型

ワインセラー

フロンレスタイプ/ ショックフリーザー

ベーカリー機器

関連機器

サービス関連機器



## 至福のひとときのために理想的なワイン保存環境を。



ロングフレッシュシリーズは日本で製造されています。日本には表情豊かな四季があり、寒暖差や湿度はこの国独自のものです。徹底した品質管理のもと日本の気候に適したワインセラーをお届けしています。

### しっとりひんやりとしたカーヴの再現を可能にしたロングフレッシュの加湿循環方式

上部の通気孔から新しい空気を吸入し、庫内を循環して下部通気孔から排出させる「空気交換システム」により、庫内の空気をリフレッシュ。庫内に吸入された空気中の水分は結露に変わり、冷却器に付着します。落ちた水分は冷却器の下に設置された水受けに。庫内の空気が冷却器を通過することで加湿され、さらに水受け内の水は風によって蒸発します。この「加湿循環方式」によって、保湿剤等の力をかりずに、まるでカーヴ内のような安定した湿度を維持できるのです。



### 安定した温度管理で湿度もキープ

温度と湿度は関係しているため、高湿度を維持するためには、まず安定した温度制御が必要です。ロングフレッシュは、冷却効率の優れたコンプレッサー式に加え、ファンで冷気を循環させて庫内の温度を均一化します。



現在の温度がわかるLED式温度表示

梅雨時や夏期等で庫内湿度の過昇を防ぐ湿度調節スイッチ

### 庫内を両サイドから照らすLEDによる演出効果

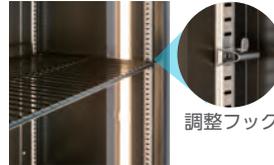


庫内両サイドから縦に配置された暖色LEDがワインボトルを美しくライトアップし、華やかな印象になります。存在感のあるインテリアとしても楽しめます。

### ディスプレイ効果を高めるリバーシブルラック

ワインのラベルが見やすく、ディスプレイとしても見栄えのするよう、ガイドレール上のフックの調整と標準装備の棚を前後反転することで傾斜ラックとして使用できます。また、従来品よりもより傾斜角度をつけることが可能となり、ディスプレイ効果が向上しました。

平棚ラック



傾斜ラック



棚板の傾斜角度は約2~20度までの間で9段階に変えることができます。

※傾斜ラックとして使用時は収納本数が減ります。

6~20°C



ST-408FGII (WK)

6~20°C



ST-408G (WK), ST-408GL (WK)

6~20°C



ST-408 (WK), ST-408L (WK)

6~20°C



ST-308G (WK), ST-308GL (WK)

収容本数	奥行	品番	仕様	電源	外径寸法	定格内容積	製品質量	標準価格
120本	575mm	ST-408FGII (WK)	ウッドブラウン	単相	W750 × D575 × H1,760mm	402L	123kg	オープン価格
		ST-408G (WK)	ウッドブラウン	単相		404L	114kg	オープン価格
		ST-408 (WK)	ウッドブラウン	単相		386L	110kg	オープン価格
		ST-408GL (WK)	ウッドブラウン、右把手仕様	単相		404L	114kg	オープン価格
		ST-408L (WK)	ウッドブラウン、右把手仕様	単相		404L	114kg	オープン価格
90本		ST-308G (WK)	ウッドブラウン	単相	W595 × D575 × H1,760mm	310L	101kg	オープン価格
		ST-308GL (WK)	ウッドブラウン、右把手仕様	単相		310L	101kg	オープン価格

※収容本数が26本、36本、54本、70本、77本、111本、122本タイプもございます。

## 惣菜厨房の時短・省人化の必需品!

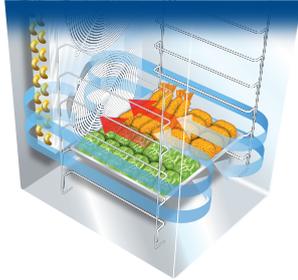
ブラストチラーはアツアツの調理品の粗熱取りや急速冷却・凍結をするための機器です。

### ブラストチラーの特長

#### 吸込み循環方式による優れた冷却性能

吸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。)



#### 3つの冷却モードと運転制御方式

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。

##### 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。

##### 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。

##### 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。

#### ブラストチラー100V

1/1ホテルパン5枚収納

##### QXF-005BC5 単相100V

内装ステンレス鋼板  
外形寸法: W700×D700×H850mm  
製品質量:100kg  
圧縮機公称出力:600W  
消費電力:(冷却時) 877/855W (50/60Hz)  
(霜取時) 512/512W (50/60Hz)  
有効内容積: 87L  
※芯温計・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。  
※庫内設定温度は-20℃までです。



#### 自動洗浄タイプもラインナップ

庫内清掃作業いらずの自動洗浄機能付タイプです。調理終了後、庫内に専用洗浄剤を投入し、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、すすぎから乾燥までを自動で行います。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。

##### 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 〕

※当社調べ、12枚収納タイプの場合



#### 自動洗浄ブラストチラー用洗浄剤 付属(2Lボトル1個)

※洗浄剤は必ず専用のものをご使用ください。

#### ブラストチラー/ショックフリーザー12型

庫内自動洗浄機能付タイプ  
1/1ホテルパン12枚収納

受注生産

##### QXC-012SFLV2 三相200V

(ホテルパン縦差しタイプ)  
内装ステンレス鋼板  
外形寸法: W840×D880(932)×H2,062mm  
製品質量:250kg  
圧縮機公称出力:2,200W  
消費電力:(冷却時) 1,785/1,895W (50/60Hz)  
(霜取時) 1,272/1,272W (50/60Hz)  
有効内容積: 286L  
※ヒーター付芯温計・ストレート型標準装備(1本)  
※専用洗浄剤(2Lボトル入り)1個付属  
※ホテルパンはオプションです。  
※給排水の設備が必要です。



#### ブラストチラー/ショックフリーザー6型ヨコ

1/1ホテルパン6枚収納

奥行750mm

上部スチコン設置可能タイプ

##### QXF-006SFLT2 三相200V

内装ステンレス鋼板  
外形寸法: W1,200×D750(802)×H800mm  
製品質量:145kg  
圧縮機公称出力:1,100W  
消費電力:(冷却時) 925/975W (50/60Hz)  
(霜取時) 636/636W (50/60Hz)  
有効内容積: 147L  
※ヒーター付芯温計・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。



#### ブラストチラー/ショックフリーザー

冷凍機(インバーター)別置型

受注生産

1/1ホテルパン40枚収納

##### QXC-040SFKS

内装ステンレス鋼板 カート仕様

受注生産

1/1ホテルパン20枚収納

##### QXC-020SFKS

内装ステンレス鋼板 ホテルパン横差し仕様  
外形寸法: W1,290×D940(1,061)×H2,250mm  
製品質量:320kg  
圧縮機公称出力:4.5kW(別置式)  
消費電力:  
(冷却時) 285/285W (50/60Hz)  
(霜取時) 2,527/2,527W (50/60Hz)  
有効内容積: 864L  
※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。



冷蔵(R-410A)

# ベーカリーは今や生鮮品! 食品スーパーにおける必須コーナーです。

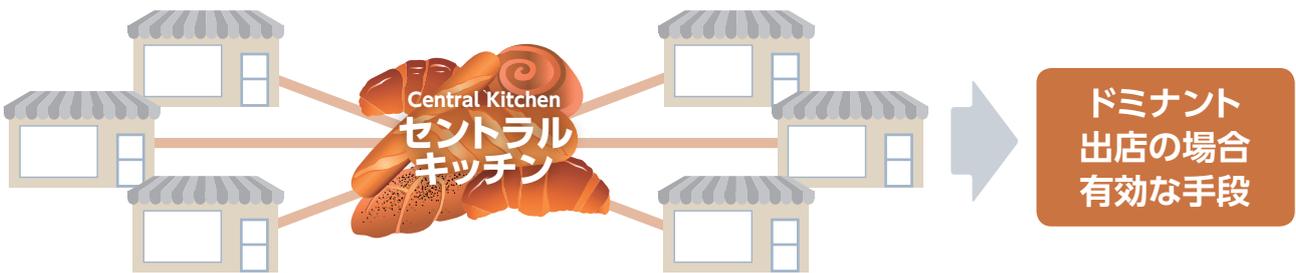
食品スーパーの生鮮品といえば、青果・精肉・鮮魚ですが、そこに惣菜・パンを加えて生鮮5品が常識化しています。生鮮品である以上、焼立てが大原則。

フクシマガリレイは最小限の投資とスペース、人員で運営できるベーカリーコーナーをご提案します。

## これからのインストアベーカリー

### TYPE 1

セントラルキッチンから、サテライト店への配送



### TYPE 2

ベーカリーの導入

冷凍パン生地を使用(ベイクオフ)した方法



## ミニマムベーカリーの考え方 を導入

### WHAT'S MINIMUM BAKERY

ミニマムベーカリーとは：  
平時のベーカリー売上を想定し、その需要に対して、ミニマム(最小の)機器設備で賄う考え方。

ミニマムの設備でこまめに焼成

常に売場に焼立てパンが並ぶ

焼上げは、  
1日4回以上とする

完売=商品がなくなる

生活者(消費者)の支持を得る

### TYPE 3

地元有名ベーカリーとのコラボ

## 有名ベーカリーとのコラボで本格的なベーカリーを導入

食品メーカー

資金負担はあるが  
集客力アップにつながる

有名ベーカリー

ノウハウや人材はあるが  
資金がない

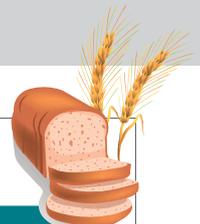
### 有名ベーカリーとのコラボ

効率化と  
品質  
安定性

・ドゥコンディショナーの活用

・高湿度生地保管や冷蔵発酵庫の活用  
(超鮮度高湿度庫の活用)

# インスタベーカリーの必要性



## ミニマムベーカリーの機器設備例

日商4.5~6万円タイプ



**受注生産**  
**QBD-208DCLS2 単相100V**  
 小型ドゥコンディショナー  
 (2室独立制御タイプ)  
 外形寸法: W700×D800×  
 H1,063mm  
 性能: 温度-15℃~40℃、  
 湿度60%~90%  
 消費電力: (冷却時) 287/304W  
 (50/60Hz) (加熱時)  
 680/734W (50/60Hz)  
 収容能力: 6取天板(フランス天板)  
 65mmピッチ4枚×2室  
**BDD-208LS 近日発売**



**LCC-120RE 単相100V**  
 ヨコ型冷蔵庫  
 外形寸法: W1,200×D600×  
 H800mm  
 性能: -5℃~10℃  
 有効内容積: 239L

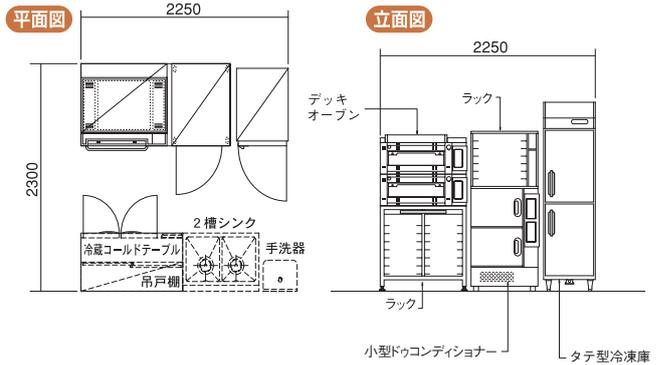


**NWC-F 三相200V**  
 デッキオープン  
 外形寸法: W500×D390×H515mm  
 消費電力: 2,700W (50/60Hz)  
 収容能力: 6取天板1枚差

**GRD-062FM 単相100V**  
 タテ型冷凍庫 **近日発売**  
 外形寸法: W610×D800×H1,950mm  
 性能: -20℃以下  
 有効内容積: 504L



レイアウト例



日商8~10万円タイプ

**BDX-218LT 三相200V**  
 ドゥコンディショナー **近日発売**  
 (2室独立タイプ)  
 外形寸法: W620×D950(1014)×  
 H1,904mm  
 性能: 温度-15℃~40℃、  
 湿度60%~90%  
 収容能力: 6取天板(フランス天板)  
 75mmピッチ9段2室  
 上室9枚・下室9枚



**GRD-124FMD 近日発売**  
 タテ型冷凍庫  
 外形寸法: W1,200×D800×H1,950mm  
 性能: 温度-20℃以下  
 有効内容積: 1,082L

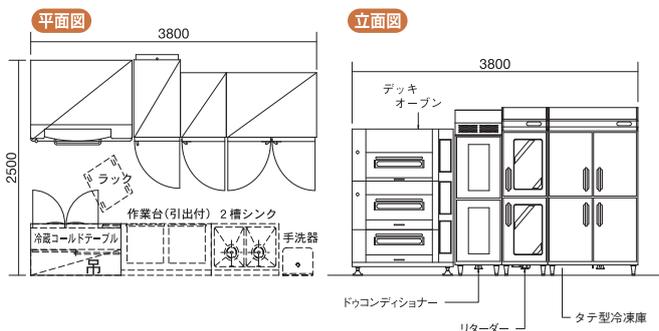


**GQD-060WM(改) 単相100V**  
 高湿度リターダー(2室独立タイプ) **近日発売**  
 外形寸法: W610×D800×H1,950mm  
 性能: 温度0℃~15℃  
 収容能力: 6取天板又はフランス天板9枚×2室



**MC-FIR4-3W 三相200V**  
 デッキオープン  
 外形寸法: W1,765×D1,240×  
 H1,875mm  
 消費電力: 21KW (50/60Hz)  
 収容能力: 6取天板4枚差×3段  
 (計12枚)

レイアウト例



冷凍機別置型

野菜・果物

精肉・鮮魚

日記

惣菜

冷凍食品・  
アイスリーム

ワンフロン

オーダー  
ショーケース

冷凍機内蔵型

ワインセラー

フラスケター/  
ショックフリーザー

ベーカリー機器

関連機器  
バックヤード

サービス関連機器

## ステップ運転機能付解凍庫

### 食品の解凍を手間をかけずに高品質に

- 解凍庫に冷蔵室や粗熱取り機能を備えた便利なシリーズです。
- 解凍室は2ステップの設定ができ、解凍後は保冷库となります。
- 庫内ファンが防水仕様となっています。またトレイ受具や棚柱も簡単に取り外す事ができ、すぐれた清掃性を実現。
- 壁面冷却方式を採用し、安定した解凍の品質を実現。



解凍運転：2～25℃ 保冷運転：0～10℃ 粗熱取り運転：2～20℃

受注生産

#### QDD-08LDMD 三相200V

(上室 解凍&粗熱取り/下室 解凍)  
外形寸法：W755×D800×H1,950mm  
製品質量：155kg  
消費電力：(冷却時)725/802W(50/60Hz)  
(昇温時)2,616W(50/60Hz)  
有効内容積：上室235L 下室232L  
※トレイ(W450×D650×H25mm)はオプション。

受注生産

#### QDD-08DDMD 三相200V

(上室 解凍/下室 解凍)  
外形寸法：W755×D800×H1,950mm  
製品質量：135kg  
消費電力：(冷却時)438/484W(50/60Hz)  
(昇温時)2,616W(50/60Hz)  
有効内容積：上室235L 下室232L  
※トレイ(W450×D650×H25mm)はオプション。

### 2ステップで高品質解凍

食材の品質劣化が発生しない温度までは高温解凍ですばやく解凍を行い、表面温度が上昇した時点で低温解凍に切替えて解凍することで品質劣化を防止し、短時間での解凍が可能です。解凍後は自動的に保冷モードに移行します。

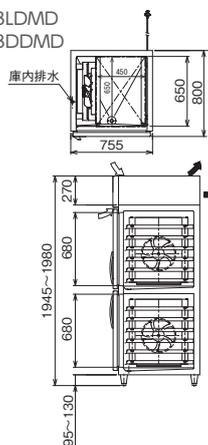


#### QDW-09DMT 単相100V

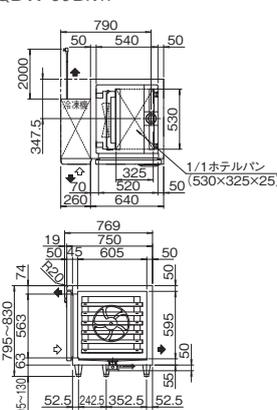
(横型タイプ)  
外形寸法：W900×D750×H800mm  
製品質量：80kg  
消費電力：(冷却時)155/161W(50/60Hz)  
(昇温時)1,068W(50/60Hz)  
※1/1ホテルパン付

解凍運転：2～25℃ 保冷運転：0～10℃ 庫内乾燥モード：50℃

#### QDD-08LDMD QDD-08DDMD



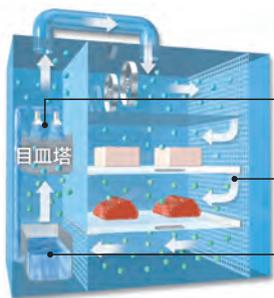
#### QDW-09DMT



## 高湿度空気解凍 クリーン解凍機

2年間の無償保守点検契約付

### 大量の冷凍食材の高品質解凍を実現



#### クリーン解凍機の構造

独自の目皿塔方式により、  
庫内空気を洗浄・加湿  
高湿度で低温、  
クリーンな空気が庫内に循環  
タンク内の水は運転毎に  
排水するのでいつも清潔

受注生産

#### QDM-130CM6 三相200V

外形寸法：W1,300×D798(848)×H1,920(2,060)mm  
庫内温度設定範囲：-15～30℃ 庫内湿度90%以上  
消費電力：(冷却時)761/817W(50/60Hz)  
(加熱時)3,270/3,340W(50/60Hz)  
製品質量：320kg  
1回当たり処理量目安：100kg(1日最大300kg)  
※クリーン解凍機は、日本軽金属(株)との共同開発商品です。  
※給排水の設備が必要です。



## 低温乾燥庫

2年間の無償保守点検契約付

### 自家製干物などの食品の乾燥加工に！！

スーパーマーケット・水産加工場・居酒屋・惣菜店 などに

光触媒脱臭装置の  
標準装備で  
臭い移り防止



#### 低温乾燥庫とは

鮮魚等の食材を低温に保ち、  
庫内の食材を均一に早く乾燥  
加工を行う専用の加工機。冷  
蔵状態で庫内の食材を乾燥さ  
せるため、菌の増殖を抑制し均  
一に乾燥します。

簡単！

店内  
手作り！

タイマー  
運転可能！

受注生産

#### QLD-080DM 単相100V

外形寸法：W770×D800×H890mm  
使用温度帯：乾燥運転3～10℃  
保冷運転3℃固定  
消費電力：(冷却時)905/918W(50/60Hz)  
(霜取時)527/630W(50/60Hz)  
収容能力：棚網(W468×D454mm)7段  
製品質量：95kg



# FEクリーン水で安全、安心 電解次亜水が高い殺菌・除菌効果を発揮

FEクリーン水とは、食塩水を無隔膜で電気分解することによって得られる次亜塩素酸ナトリウムを主成分とする弱アルカリ性の水溶液です。厚生労働省より、食品添加物である「次亜塩素酸ナトリウム」の希釈液と同等であるとの通達も出ており、食品の殺菌・洗浄に使用できます。

## 強力な除菌効果

野菜や肉・魚などの殺菌、調理器具や加工機械に付着した細菌を洗浄・除菌します。



## 食材を傷めない

pHがほぼ中性(弱アルカリ性)で食材への影響が少なく、殺菌後のすすぎが簡単です。



## 人と環境に優しい

低濃度での使用時は、pHがほぼ中性で、手荒れの心配も少なく、原料は水と食塩なので、環境にも優しい殺菌水です。



## 汚れやニオイも除去

ニオイのもととなる汚れや雑菌を除去することで、消臭効果を発揮、ホースを付けて床・排水溝などにも使用すると効果的です。



## 電解次亜水生成装置 (FE クリーン水)

HACCP対応

### 簡単設置タイプ

▼設置イメージ  
(左) 切替コック  
(中) 本体  
(右) 食塩水タンク



#### FES-08S 単相100V

外形寸法：本体 W250×D110×H335 (310) mm  
食塩水タンク W160×D160×H244mm  
※ ( ) は壁取付時  
製品質量：本体 約5.0kg  
食塩水タンク 約0.5kg (空質量)  
消費電力：75/75W  
生成水：pH7.5以上

	有効塩素濃度	生成量
生成水	40ppm	8L/min
	50ppm	6L/min
	100ppm	2.4L/min
	200ppm	1.2L/min

### 配管工事が不要

水道蛇口に取り付けるだけなので、お客様でも容易に取付けや移設ができます。

### 水道水／電解水の切替え可能

切替コック(電解水、水道水)付属のため、1つの水栓ですすぎ工程まで行うことができます。普段はそのまま水道水を使用できるため、既存の設備に導入しやすい製品です。

### アンダーカウンタータイプ



#### FES-12L 単相100V

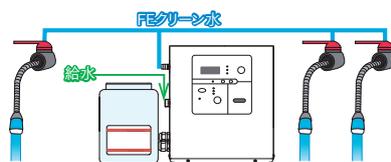
外形寸法：本体 W250×D210×H320mm  
食塩水タンク W160×D160×H244mm  
製品質量：本体 約10kg  
食塩水タンク 約0.7kg (空質量)  
消費電力：250/260W

### 最大生成量12.5L/分

高い生成能力で40ppm時に12.5L/分の供給ができます。塩素濃度4段階設定可能。

### 複数の蛇口が取付可能

同時に使用しなければ、何ヶ所蛇口を取付けても生成水量が確保できます。



### 便利な専用手動水栓 (オプション)

オプションの専用手動水栓を取付けることにより耐久性がアップします。



### オールインワンタイプ



受注生産

#### FE-1U-10000 単相100V

外形寸法：W1,000×D600×H1,790mm  
製品質量：150kg (空質量)  
満水時 約300kg  
消費電力：500W

	塩素濃度	日産生成量
生成水	40ppm	10000L
	80ppm	5000L
	100ppm	4000L
	200ppm	2000L

### 貯水タンク不要！ 省スペースで大量の殺菌水が生成可能！

40～200ppmを調整可能。  
40ppmで1日約10トンの供給！

最大生成量 **10000L/日**

## 逆浸透膜ろ過システム (ROシステム) とは？

超微細な孔を無数にもった人工の半透膜によって、様々な物質が溶け込んでいる水溶液の中から、水の分子を選択して透過させる最先端の浄化システム。その孔はバクテリアやウイルスよりも小さく、私たちの体に優しい「より安全な水」を生み出します。

## RO水は、食材の味を活かす調理水に最適です！

### RO水のメリット

#### RO水だからいつも安心

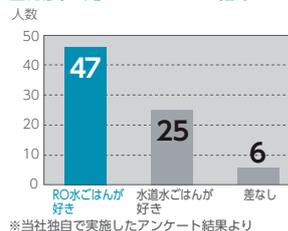
私たちの体によくない不純物などはもちろん、発ガン性物質といわれるトリハロメタンも最大限に除去。薬を飲む時、赤ちゃんのミルクや離乳食にも安心して使用できます。

種類	逆浸透膜 (RO水)	アルカリイオン水	電子水	天然石水
技術	マイクロフィルター・高純度活性炭・逆浸透膜	不織布フィルター・一般活性炭・その他	炭・その他	マイクロフィルター・布フィルター・活性炭・天然石
除去項目				
塩素・カルキ臭	○	○	△	○
カビ臭	○	○	△	○
細菌・ウイルス	○	△	×	△
鉄粉・鉛	○	△	×	△
トリハロメタン	○	△	×	△
環境ホルモン	○	×	×	×
水銀・カドミウム	○	×	×	×
ダイオキシン類	○	×	×	×
硝酸性窒素	○	×	×	×

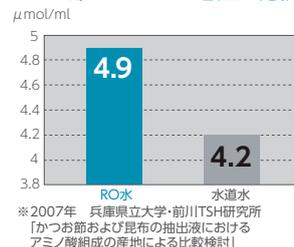
#### RO水でもっと美味しく

素材本来の味を引き出してくれるRO水は、調理にもぴったり。ダシやご飯、煮炊き物もおいしく仕上がりに、ビタミンや栄養素もそのまま健康的です。また、コーヒーや紅茶、ウイスキーや焼酎を割る水としても重宝します。

#### 白飯食べ比べアンケート結果



#### かつお節だしのアミノ酸量の比較



ご飯がふっくら  
炊きあがります

素材の美味しさを  
引き出します！

味と香りが  
違います

## 業務用RO水生成装置

### 小型タイプ



受注生産  
**ROKS-01** 単相100V  
外形寸法：W322 × D354 × H366mm  
製品質量：24kg (貯水時28kg)  
消費電力：42/45W (50/60Hz)  
RO水造水能力：毎分0.6L (25℃時)  
ROタンク容量：約4L



受注生産  
**ROKL-01**  
外形寸法：W420 × D600 × H800mm  
製品質量：50kg (貯水時80kg)  
RO水造水能力：毎分0.6L (25℃時)  
ROタンク容量：約30L



受注生産  
**ROKL-03** 単相100V  
外形寸法：W300 × D600 × H800mm  
製品質量：80kg  
消費電力：540W (50Hz) / 680W (60Hz)  
RO水造水能力：毎分2.5L (50Hz) / 2.7L (60Hz)

### 縦型タイプ



受注生産  
**ROKH-08T** 単相100V  
外形寸法：W600 × D600 × H1,800mm  
製品質量：145kg (貯水時180kg)  
消費電力：待機時20W  
浄水時900W  
RO水造水能力：毎分6L (25℃時)



受注生産  
**ROKH-16** 単相100V  
外形寸法：W600 × D600 × H1,800mm  
製品質量：300kg  
消費電力：待機時85W  
浄水時720W  
RO水造水能力：毎分10L (25℃時)

### 独自のしっかりサポート 水質安全保証契約

毎月の水質検査、4ヶ月に一度の細菌検査に加え、毎年公的機関による検査を行い、内容や結果をデータで管理。定期的にフィルターを交換し、安全と安心をサポートします。いつも「安全な水」をお届けするためには、この契約を結ぶことが必要です。(一部機種除く)

### S ネット24

#### S ネット24対応でより安心

遠隔監視サービスネットシステム「S ネット24」に対応。機器の異常を電話やE-mail、FAXで通知したり、状況に合わせてリアルタイムでメンテナンスを行うなど、24時間安心をお届けします。(一部機種除く)

オプション



## お客さま満足のサービス

### RO水自動販売機

RO水自動販売機は、人を集め、お客様との新しいつながりを生み出します。



スリム型  
1口給水  
タイプ



ROVM-08SFR

受注生産

**ROVM-08SFR** 単相100V  
(無料タイプ)

**ROVM-08SCD** 単相100V  
(カードタイプ)

外形寸法：W600×D600×  
H1,790mm  
製品質量：250kg  
RO水造水能力：毎分6L(25℃時)  
給水時消費電力：845/845W  
(50/60Hz)



2口給水  
タイプ



ROVM-16WFR

受注生産

**ROVM-16WFR** 単相100V  
(無料タイプ)

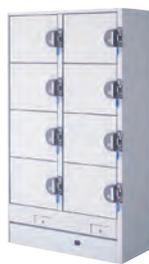
**ROVM-16WCD** 単相100V  
(カードタイプ)

外形寸法：W1,000×D600×  
H1,790mm  
製品質量：400kg  
RO水造水能力：毎分5L×2(25℃時)  
給水時消費電力：1,050/1,050W  
(50/60Hz)

### 冷蔵コールドロッカー(コイン式)

光プラズマ脱臭装置標準装備

#### リターン式



受注生産

**HPM-8RR9** 単相100V  
コールドロッカー(100円硬貨使用)

**HPM-8RR9-5** 単相100V  
コールドロッカー(500円硬貨使用)

庫内温度：2～12℃  
外形寸法：W1,000×D544(569)  
×H1,815mm  
有効内容積：36L×8室(合計288L)

#### リターン式・ガラス扉



受注生産

**HPM-8RR9-G** 単相100V  
コールドロッカー(100円硬貨使用)

**HPM-8RR9-G5** 単相100V  
コールドロッカー(500円硬貨使用)

庫内温度：2～12℃  
外形寸法：W1,000×D544(569)  
×H1,815mm  
有効内容積：36L×8室(合計288L)

※他にもコイン式(有料型)、キー式もございます。

### 製氷機

当社独自の噴射部構造により、きれいに水を循環させ不純物の少ない氷が出来上がります。

#### チップアイス・オーガ方式アンダーカウンタータイプ



受注生産

**FIC-A100CT** 単相100V  
製氷100kgタイプ  
外形寸法：W600×D600×H800mm  
製氷能力：約90/100kg/日  
(室温20℃、水温15℃)  
約75/82kg/日  
(室温30℃、水温25℃)  
貯水量：約34kg(自然落下時約28kg)  
製品質量：61kg  
消費電力：424/451W  
消費水量：約0.10/0.11m<sup>3</sup>/日  
(室温20℃、水温15℃)  
約0.08/0.09m<sup>3</sup>/日  
(室温30℃、水温25℃)  
(50/60Hz)

#### フレークアイス・アンダーカウンタータイプ



受注生産

**FIC-A120FTL** 単相100V  
製氷120kgタイプ  
外形寸法：W900×D600×H800mm  
製氷能力：約108/118kg/日  
(室温20℃、水温15℃)  
約87/96kg/日  
(室温30℃、水温25℃)  
貯水量：約46kg(自然落下時約26kg)  
製品質量：70kg  
消費電力：401/428W  
消費水量：約0.11/0.12m<sup>3</sup>/日  
(室温20℃、水温15℃)  
約0.09/0.10m<sup>3</sup>/日  
(室温30℃、水温25℃)  
(50/60Hz)

### コンパクトなサイズでパワフルな製氷能力

#### スリム型バーチカルタイプ



受注生産

**FIC-A240KV2S** 三相200V  
製氷240kg/貯氷110kgタイプ  
外形寸法：W700×D670×H1,640mm  
製氷能力：約235/250kg/日  
(室温20℃、水温15℃)  
約195/210kg/日  
(室温30℃、水温25℃)  
貯水量：約110kg(自然落下時約85kg)  
製品質量：126kg  
消費電力：1,015/1,195W  
消費水量：約0.38/0.40m<sup>3</sup>/日  
(室温20℃、水温15℃)  
約0.32/0.33m<sup>3</sup>/日  
(室温30℃、水温25℃)  
(50/60Hz)

#### アンダーカウンタータイプ



受注生産

**FIC-A95KT2** 単相100V  
95kgタイプ  
外形寸法：W1,000×D600×H800mm  
製氷能力：約87/96kg/日  
(室温20℃、水温15℃)  
約70/79kg/日  
(室温30℃、水温25℃)  
貯水量：約45.9kg(自然落下時約22.2kg)  
製氷方式：セル方式、ジェットスプレー式  
製品質量：68kg  
消費電力：365/430W

冷凍機別置型

野菜・果物

精肉・鮮魚

日記

惣菜

冷凍食品・  
アイスクリーム

オフショ  
ン

オーダー  
ショーケース

冷凍機内蔵型

ワインセラー

フリストフリーザ  
ー

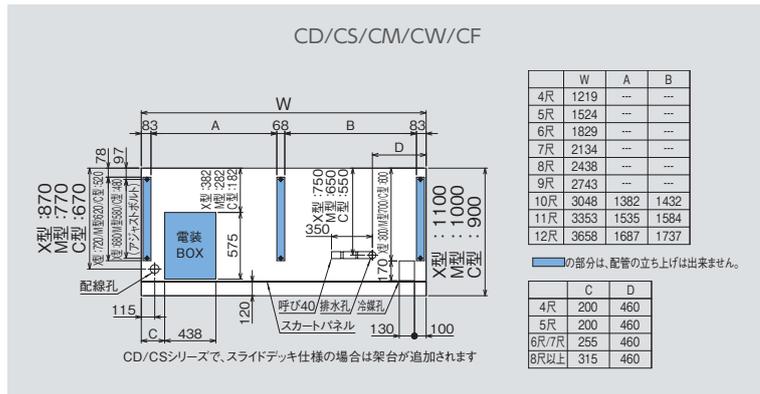
ベーカリー機器

関連機器  
バックヤード

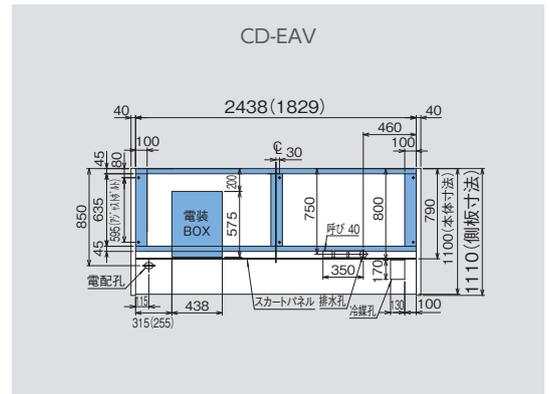
サービス関連機器

# 冷凍機別置型ショーケース架台廻り図

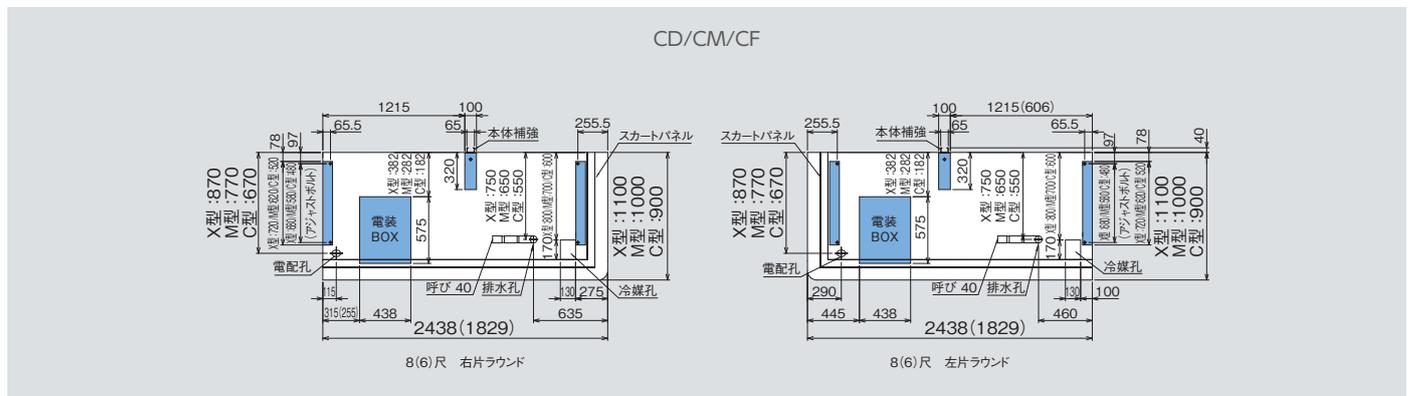
## 多段・セミ多段・平型ショーケース



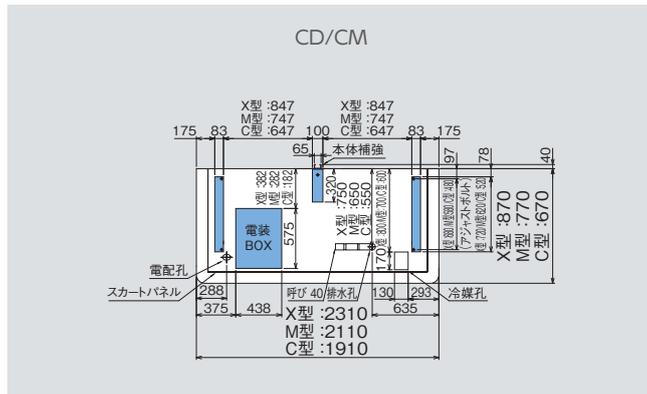
## ボリューム青果ケース



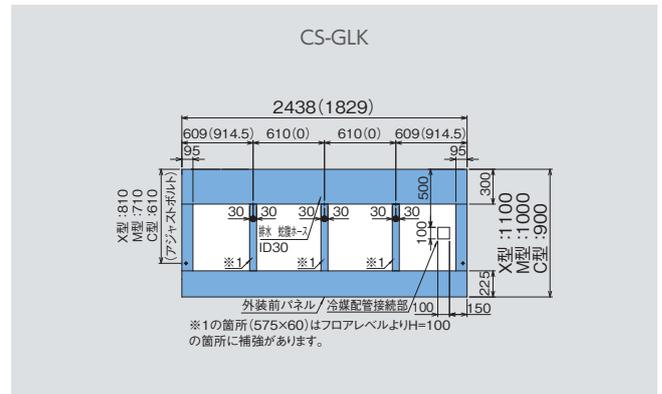
## 多段・セミ多段・平型 片ラウンドショーケース



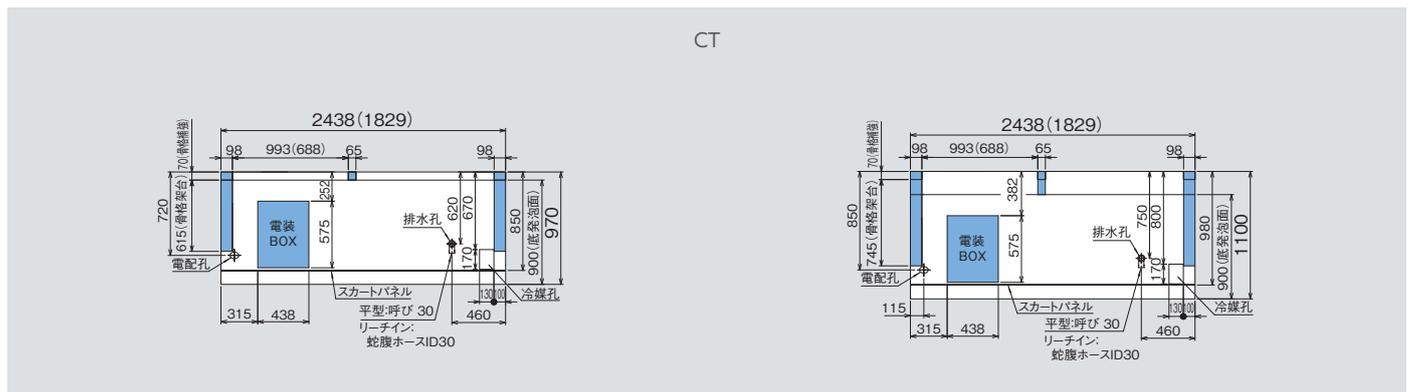
## 多段・セミ多段型 両ラウンドショーケース



## スーパーローデッキ



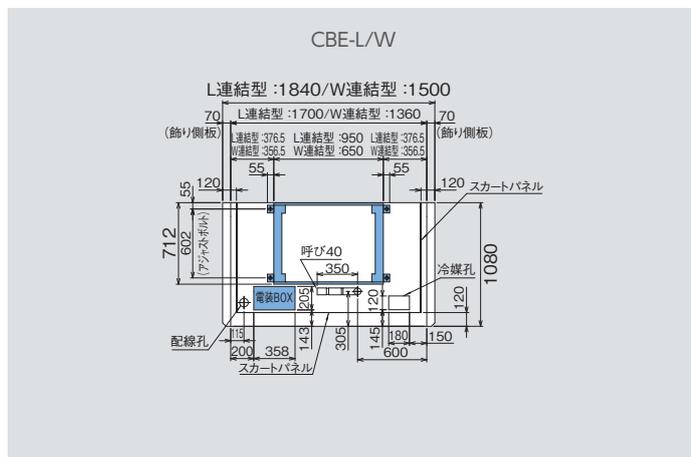
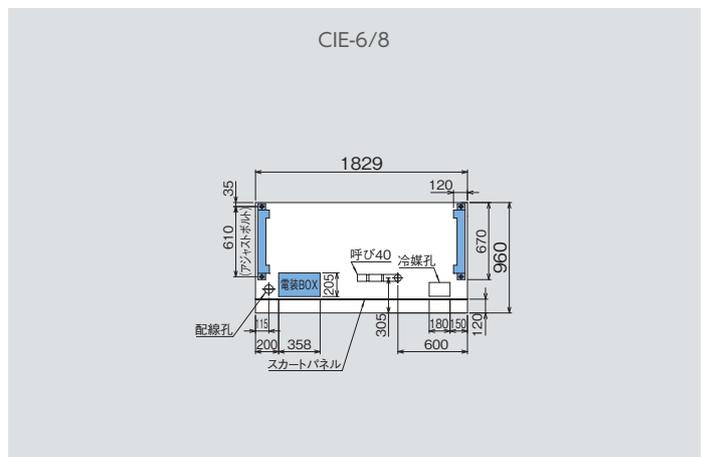
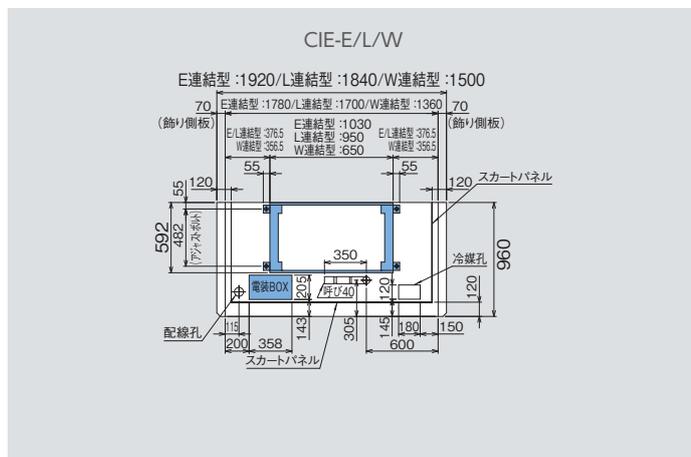
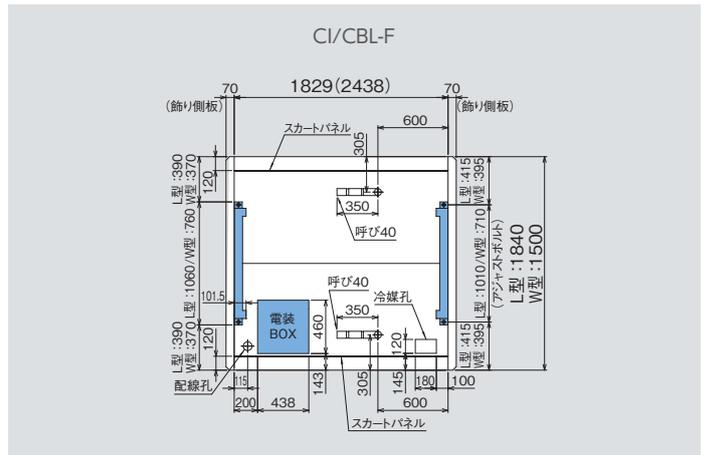
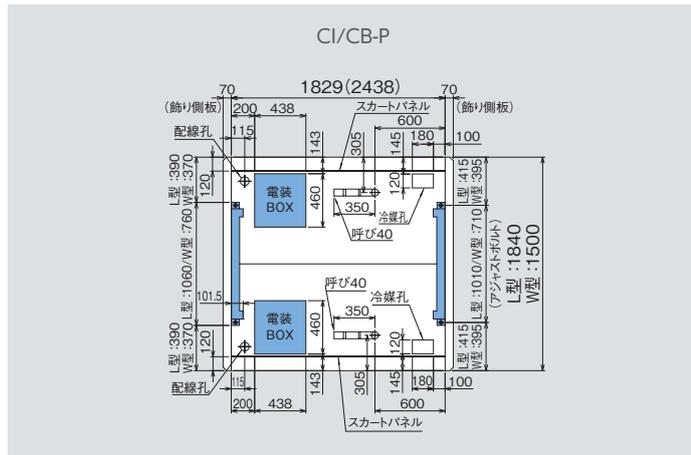
## デュアル型ケース



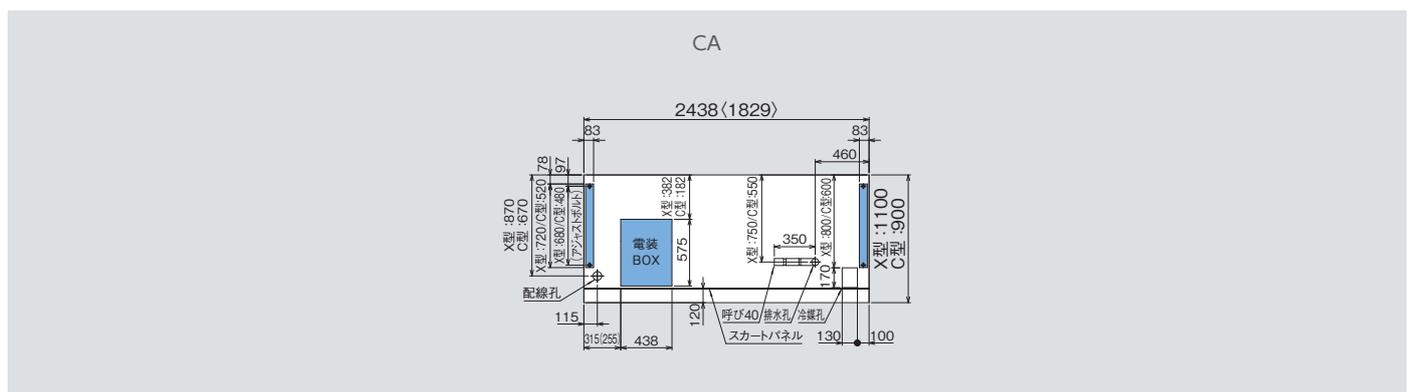
※ の部分は架台位置です。配管の立ち上げはできません。※ ( )内は6尺寸法です。

※設置条件が基準を満たさない場合は、弊社にお問い合わせください。

## アイランド型ショーケース



## 冷凍多段・冷凍セミ多段型ショーケース

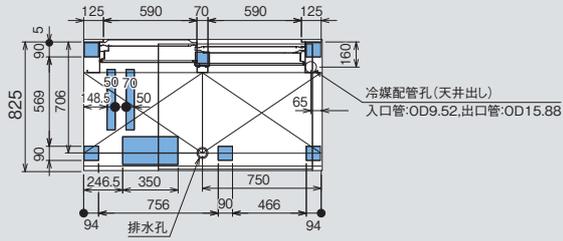


※    の部分は架台位置です。配管の立ち上げはできません。※ ( ) 内は8寸法、< > 内は6寸法です。  
 ※設置条件が基準を満たさない場合は、弊社にお問い合わせください。

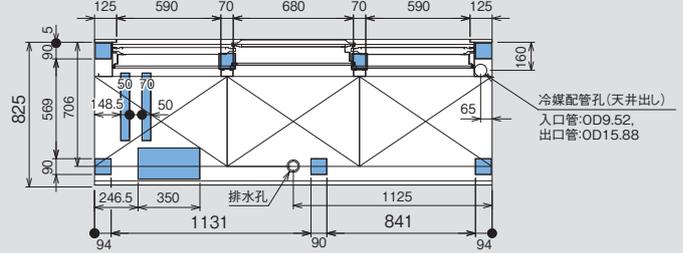
# 冷凍機別置型ショーケース架台廻り図

## コンビニエンスストア・小型店舗用ショーケース

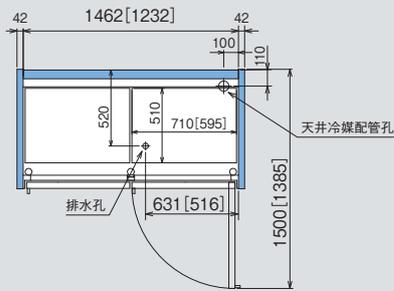
SCB-53GUKO6L



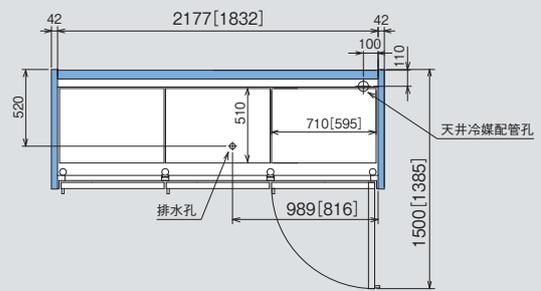
SCB-73GUKO6L



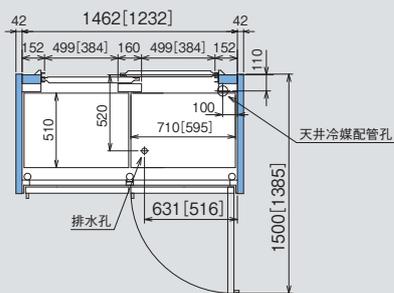
SRK-56[46]G  
SRK-56[46]F



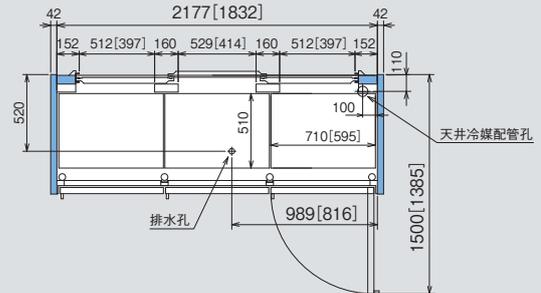
SRK-76[66]G  
SRK-76[66]F



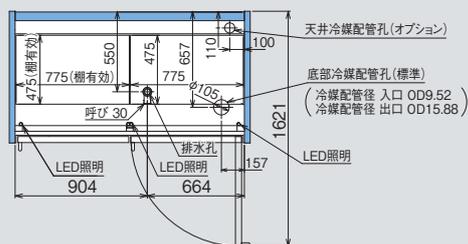
SRK-56[46]GB



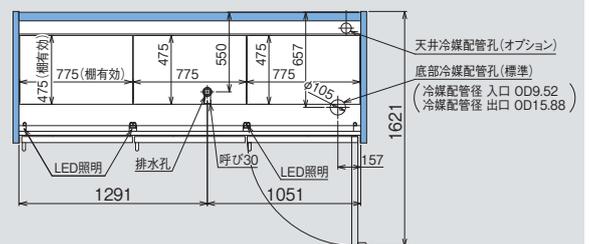
SRK-76[66]GB



SGC-62FKA5R



SGC-82FKA5R





# ショーケース機種名の見方

## 冷凍機別置多段・セミ多段・平型ショーケース



### ①② ケース仕様

CD : 多段・セミ多段二重吹出し  
 CS : 多段・セミ多段一重吹出し  
 CM : セミ多段(薄型キャノピー)  
 CA : 冷凍多段・セミ多段  
 CW : フッシュシリーズ  
 CF : 平型  
 CT : デュアルタイプ

### ③ 奥行

X : 1,100mm(厚型)  
 M : 1,000mm  
 C : 900mm(薄型)

### ④ ケース間口(4~C/D/R)

6 : 6尺(1,829mm)  
 8 : 8尺(2,438mm)  
 9 : 9尺(2,743mm)  
 C : 12尺(3,658mm) [棚4尺割]  
 D : 12尺(3,658mm) [棚3尺割]  
 R : 両ラウンド  
 X : Xコーナー  
 Y : Yコーナー  
 E : 2,050mm(たまごケース)

### ⑤ モデル・チェンジNo.

### ⑥ 使用温度帯

V : 精肉鮮魚(-3~-1℃)  
 R : 精肉鮮魚(-2~2℃)  
 E : 野菜・果物  
 G : 日配・乳製品  
 F : 冷凍食品・アイスクリーム  
 T : たまご  
 A : 非冷

### ⑦ 手すり高さ※1

E : 800mm A : 750mm  
 O : 650mm S : 550mm  
 T : 450mm U : 350mm

### ⑧ 本体高さ / 本体形状

G : 2,000mm以上 K : 1,940mm  
 Z : 1,800mm Y : 1,700mm  
 E : 1,650mm H : 1,550mm  
 U : 1,350mm L : 1,250mm  
 V : ポリウムケース(青果のみ)

### ⑨ CFタイプ仕様

B : 890mm  
 P : 990mm  
 I : 890mm(内装SUS)  
 S : 990mm(内装SUS)

### ⑩ ミラー有無表示

M : 有り  
 O : 無し

### ⑪ CTタイプ下部扉仕様

H : 左右引き違い扉仕様  
 T : 前後スライド扉仕様

### ⑫ 棚段数

1 : 棚1段 5 : 棚5段  
 2 : 棚2段 6 : 棚6段  
 3 : 棚3段 X : 棚なし  
 4 : 棚4段

### ⑬ ケース庫外天照明表示等

S : 外天1灯  
 W : 外天2灯

### ⑭ CFタイプ仕様

H : 本体高さ990又は1,090mm、  
 天奥行220mm、照明無し、ミラー有  
 X : 本体高さ890又は990/900mm、  
 天奥行190mm、照明無し、ミラー無し  
 G : 本体高さ990又は1,090mm、  
 天奥行280mm、照明1灯、ミラー有  
 J : 本体高さ1,140mm、天奥行280mm、  
 照明1灯、ミラー305 /  
 照明無し、ミラー207

※ ナイトカバーの有無でミラー寸法が  
 異なります。

### ⑮ 冷媒仕様

V : R410A(Axia-Eco)  
 A : R404A  
 E : R404A(Axia-Eco)  
 B : R448A  
 F : R448A(Axia-Eco)  
 C : R744A(Axia-Eco CO<sub>2</sub>冷媒)

### ⑯ その他

R : 標準寸法(右切り)  
 L : 標準寸法(左切り)  
 B : 別寸(右切り)  
 C : 別寸(左切り)  
 S : 右片ラウンド  
 T : 右片ラウンド別寸  
 M : 左片ラウンド  
 N : 左片ラウンド別寸  
 ●CTタイプ上部扉開き仕様  
 R : 扉開き標準仕様(全て右開き)  
 A : 扉開き仕様左/右/右(右)

※1 手すり立ちガラス仕様のガラス高さは手すり高さに含まれていません。

## 冷凍機別置アイランド型ショーケース



### ①② ケース仕様

CI : 4面ガラス仕様アイランド  
 CB : 4面シングル  
 ガラス仕様アイランド  
 CO : ガラスなし仕様アイランド

### ③ 奥行

L : 超ワイド型(両面アイランド)  
 (CI / CBタイプ)  
 W : ワイド型(両面アイランド)  
 (CI / CBタイプ)  
 E : レギュラー型(片面アイランド)  
 S : アイランドタイプ(COタイプ)  
 R : ラウンドタイプ(CBタイプ)

### ④ ケース間口

6 : 6尺(1,829mm)  
 8 : 8尺(2,438mm)  
 L : CI 連結用エンドケース  
 W : CIW 連結用エンドケース  
 E : CIE 背中合わせ連結用  
 エンドケース

### ⑤ モデル・チェンジNo.

※2 アイランド仕様のガラス高さは  
 手すり高さに含まれます。

### ⑥ 使用温度帯

G : 日配・乳製品  
 R : 精肉鮮魚(-2~2℃)  
 F : 冷凍食品・アイスクリーム  
 (CI / COタイプ)  
 N : 日配・非冷切替  
 (CI / CBタイプ片面毎)  
 P : 冷凍・冷蔵切替  
 (CI / CBタイプ片面毎)  
 D : 冷凍・冷蔵切替  
 (CBタイプ両面同時切替)

### ⑦ 手すり高さ※2

トータル800mm(CI / CBタイプ)

●トリプルガラス高さ(CIタイプ)  
 G : 300mm E : 250mm  
 D : 200mm B : 100mm

### ⑧ シングルガラス高さ

G : 100mm H : ガラスなし

### ⑨ トータル860mm(COタイプ)

H : ガラスなし

### ⑩ 本体高さ / 本体形状

B : 900mm以下  
 I : 900mm以下内装SUS仕様  
 P : 900mm超え

### ⑪ 上部POPレール有無

P : 有り  
 O : 無し

### ⑫ 非冷棚段数

X : 非冷棚なし  
 1 : 非冷棚1段

### ⑬ 上部カバー仕様

O : 標準(カバーなし)  
 T : 上下スライド扉付き  
 (例: ⑨=P、⑩=Tで扉上POP)  
 N : ナイトカバー付き

### ⑭ 冷媒仕様

V : R410A(Axia-Eco)  
 A : R404A  
 E : R404A(Axia-Eco)  
 B : R448A  
 F : R448A(Axia-Eco)  
 C : R744A(Axia-Eco CO<sub>2</sub>冷媒)

### ⑮ その他

R : 標準寸法  
 B : 別寸

## 冷凍機別置小型店舗用ショーケース



### ① ケース仕様

CV : CVS用ショーケース  
 (背面傾斜)  
 SC : CVS用ショーケース

### ② ケース底奥行

U : 650mm  
 K : 750mm  
 B : 825mm(SCバック補充型)

### ③ ケース間口

8 : 2,438mm  
 7 : 2,250mm(SCBシリーズ)  
 6 : 1,829mm  
 5 : 1,500mm  
 4 : 1,219mm  
 3 : 900mm(CVKは915mm)

### ④ モデル・チェンジNo.

M : 有  
 O : 無

### ⑤ 使用温度帯

J : 500mm(SCK/SCUシリーズ)  
 U : 350mm(CV/SCBシリーズ)  
 L : 300mm(SCBシリーズ)

### ⑥ 手すり高

8 : 2,438mm  
 7 : 2,250mm(SCBシリーズ)  
 6 : 1,829mm  
 5 : 1,500mm  
 4 : 1,219mm  
 3 : 900mm(CVKは915mm)

### ⑦ 冷媒仕様

V : R410A(Axia-Eco)  
 A : R404A  
 E : R404A(Axia-Eco)  
 B : R448A  
 F : R448A(Axia-Eco)  
 C : R744A(Axia-Eco CO<sub>2</sub>冷媒)

### ⑧ 冷媒仕様

V : R410A(Axia-Eco)  
 A : R404A  
 E : R404A(Axia-Eco)  
 B : R448A  
 F : R448A(Axia-Eco)

### ⑨ 棚段数

4 : ガラス棚(照明なし)  
 L : 鉄板棚(照明なし)  
 F : 鉄板棚(照明付き)  
 S : スライド棚(照明なし)

### ⑩ 冷媒仕様

V : R410A(Axia-Eco)  
 A : R404A  
 E : R404A(Axia-Eco)  
 B : R448A  
 F : R448A(Axia-Eco)

### ⑪ 冷媒仕様

V : R410A(Axia-Eco)  
 A : R404A  
 E : R404A(Axia-Eco)  
 B : R448A  
 F : R448A(Axia-Eco)

## 冷凍機別置リーチインショーケース・SRシリーズ



### ① ケース仕様

SR : 冷凍機別置  
 リーチインショーケース

### ② 本体奥行き

K : 815mm

### ③ 尺数

7 : 7尺(2,177mm)  
 6 : 6尺(1,832mm)  
 5 : 5尺(1,462mm)  
 4 : 4尺(1,232mm)

### ④ モデル・チェンジNo.

M : 有  
 O : 無

### ⑤ 使用温度帯

G : 飲料用(5±2℃)  
 F : 冷凍食品・アイスクリーム  
 (-20±2℃)

### ⑥ 冷媒仕様

V : R410A(Axia-Eco)  
 A : R404A  
 E : R404A(Axia-Eco)  
 B : R448A  
 F : R448A(Axia-Eco)

### ⑦ バック扉の有無

B : バック扉付き  
 無し : バック扉無し

### ⑧ 冷媒仕様

V : R410A(Axia-Eco)  
 A : R404A  
 E : R404A(Axia-Eco)  
 B : R448A  
 F : R448A(Axia-Eco)

### ⑨ 冷媒仕様

V : R410A(Axia-Eco)  
 A : R404A  
 E : R404A(Axia-Eco)  
 B : R448A  
 F : R448A(Axia-Eco)

### ⑩ 冷媒仕様

V : R410A(Axia-Eco)  
 A : R404A  
 E : R404A(Axia-Eco)  
 B : R448A  
 F : R448A(Axia-Eco)

### ⑪ 冷媒仕様

V : R410A(Axia-Eco)  
 A : R404A  
 E : R404A(Axia-Eco)  
 B : R448A  
 F : R448A(Axia-Eco)

### ⑫ 冷媒仕様

V : R410A(Axia-Eco)  
 A : R404A  
 E : R404A(Axia-Eco)  
 B : R448A  
 F : R448A(Axia-Eco)

### ⑬ 冷媒仕様

V : R410A(Axia-Eco)  
 A : R404A  
 E : R404A(Axia-Eco)  
 B : R448A  
 F : R448A(Axia-Eco)

### ⑭ 冷媒仕様

V : R410A(Axia-Eco)  
 A : R404A  
 E : R404A(Axia-Eco)  
 B : R448A  
 F : R448A(Axia-Eco)

### ⑮ 冷媒仕様

V : R410A(Axia-Eco)  
 A : R404A  
 E : R404A(Axia-Eco)  
 B : R448A  
 F : R448A(Axia-Eco)

### ⑯ 冷媒仕様

V : R410A(Axia-Eco)  
 A : R404A  
 E : R404A(Axia-Eco)  
 B : R448A  
 F : R448A(Axia-Eco)

### ⑰ 冷媒仕様

V : R410A(Axia-Eco)  
 A : R404A  
 E : R404A(Axia-Eco)  
 B : R448A  
 F : R448A(Axia-Eco)

### ⑱ 冷媒仕様

V : R410A(Axia-Eco)  
 A : R404A  
 E : R404A(Axia-Eco)  
 B : R448A  
 F : R448A(Axia-Eco)

### ⑲ 冷媒仕様

V : R410A(Axia-Eco)  
 A : R404A  
 E : R404A(Axia-Eco)  
 B : R448A  
 F : R448A(Axia-Eco)

### ⑳ 冷媒仕様

V : R410A(Axia-Eco)  
 A : R404A  
 E : R404A(Axia-Eco)  
 B : R448A  
 F : R448A(Axia-Eco)

### ㉑ 冷媒仕様

V : R410A(Axia-Eco)  
 A : R404A  
 E : R404A(Axia-Eco)  
 B : R448A  
 F : R448A(Axia-Eco)

### ㉒ 冷媒仕様

V : R410A(Axia-Eco)  
 A : R404A  
 E : R404A(Axia-Eco)  
 B : R448A  
 F : R448A(Axia-Eco)

### ㉓ 冷媒仕様

V : R410A(Axia-Eco)  
 A : R404A  
 E : R404A(Axia-Eco)  
 B : R448A  
 F : R448A(Axia-Eco)

### ㉔ 冷媒仕様

V : R410A(Axia-Eco)  
 A : R404A  
 E : R404A(Axia-Eco)  
 B : R448A  
 F : R448A(Axia-Eco)

### ㉕ 冷媒仕様

V : R410A(Axia-Eco)  
 A : R404A  
 E : R404A(Axia-Eco)  
 B : R448A  
 F : R448A(Axia-Eco)

### ㉖ 冷媒仕様

V : R410A(Axia-Eco)  
 A : R404A  
 E : R404A(Axia-Eco)  
 B : R448A  
 F : R448A(Axia-Eco)

## 使用上のご注意

設置の前に・設置の時に

## 排熱及び、設置場所(条件)について

- 壁面に設置される場合は、背面に排熱スペースをとってください。
- 背中合わせの場合は、より広く排熱スペースをとるか排熱の仕切りを設けてください。
- 台数を多く設置する場合は、別置型をおすすめします。
- 冷暖房のダクト付近、出入口付近など風のあたる所や直射日光のあたる所などへの設置は避けください。
- 屋外への設置は避けください。
- 製品により設置条件が異なる場合がありますのでご注意ください。



## 電気工事について

- 製品の電源仕様を必ずご確認ください。  
 ・単相100V仕様・三相200V仕様  
 ・単相200V仕様・両電源仕様(単相100V/三相200V)
- 必ず専用回路を設けてください。

- 床は丈夫で平らな所に据え付けてください。床が傾斜していたり、不安定ですと、転倒や故障の原因になります。
- 必ずアース工事をしてください。感電事故を防ぎます。据付場所によっては漏電遮断器も取り付けてください。
- お使いになる前や使用中には電源コードを点検してください。接続がゆるんだり、傷んだまま使いますとやけど、感電、火災などの原因になります。
- 雨水のかかる所や直射日光の当たる場所でのご使用は避けください。

## 排水について

- 冷凍機別置型ショーケースおよびKM・HMシリーズは、あらかじめ排水工事をしてください。
- 内部の電気装置や配線はさわらないでください。感電などとして危険です。また、冷凍機のそばに手や細い棒などを入れないでください。
- 製品に直接水をかけないでください。電気絶縁を悪くしたり、感電する恐れがあります。
- お客様ご自身での修理はおやめください。危険ですから、サービスマンを呼んでください。
- 製品にはご使用上の注意ラベルが貼付されています。

冷凍機内蔵多段・セミ多段型オープンショーケース・KM・HMシリーズ



- 1 ケース仕様**  
KM : 多段2重エア  
HM : セミ多段
- 2 ケース底奥行**  
X : 厚型1,100mm  
C : 薄型900mm
- 3 ケース間口**  
8 : 8尺(2,438mm)  
7 : 7尺(2,134mm)  
6 : 6尺(1,829mm)  
5 : 5尺(1,524mm)  
4 : 4尺(1,219mm)
- 4 モデル・チェンジNo.**  
KM : 6  
HM : 5
- 5 使用温度帯**  
R : 精肉・鮮魚  
G : 乳加工・日配  
E : 野菜・果物(KMのみ)  
B : 弁当
- 6 本体高さ**  
K : 1,940mm  
E : 1,650mm  
H : 1,550mm  
U : 1,350mm  
L : 1,250mm
- 7 凝縮方式**  
T : 空冷 三相200V  
W : 水冷 三相200V
- 8 ミラー有・無の表示**  
M : 有  
O : 無
- 9 棚段数の表示**  
1 : 棚1段  
2 : 棚2段  
3 : 棚3段  
4 : 棚4段
- 10 ケース庫外天照明仕様**  
S : 外天1灯  
T : テクノブライト付(外天1灯)  
W : 外天2灯
- 11**  
R : 標準寸法  
B : 別寸

冷凍機内蔵平型ショーケース・MRシリーズ



- 1 ケース仕様**  
MR : 単用ショーケース
- 2 ケース底奥行**  
N : 900mm
- 3 ケース間口**  
6 : 6尺(1,790mm) : 側板含む  
5 : 5尺(1,490mm) : 側板含む  
4 : 4尺(1,190mm) : 側板含む  
(本ケースは両側板一体型です)
- 4 モデル・チェンジNo.**  
MR : 2
- 5 使用温度帯**  
Q : アイス・冷食・精肉/鮮魚・日配・惣菜  
P : 冷食・精肉/鮮魚・日配・惣菜  
R : 精肉/鮮魚・日配・デザート・弁当
- 6 本体高さ**  
B : 890mm
- 7 冷凍機及び電源仕様**  
S : 空冷 単相100V  
T : 空冷 三相200V
- 8 排水処理方式**  
P : ポリタンク式
- 9 手すり形状**  
W : 立ちガラス 150mm  
G : 立ちガラス 90mm
- 10 キャンピー仕様**  
S : 巻取り式ナイトカバー無し  
N : 巻取り式ナイトカバー有り
- 11**

冷凍機内蔵多段型オープンスポットショーケース・MEシリーズ



- 1 ケース仕様**  
ME : 多段
- 2 ケース底奥行き**  
U : 薄型(600mm)  
(排気ダクトスペース含む)  
K : 厚型(750mm)  
(排気ダクトスペース含む)
- 3 ケース間口**  
6 : 6尺(1,755mm) (側板含む)  
5 : 5尺(1,545mm) (側板含む)  
4 : 4尺(1,200mm) (側板含む)  
3 : 3尺(900mm) (側板含む)
- 4 モデル・チェンジNo.**  
ME : 2
- 5 使用温度帯**  
G : 乳加工品、日配、惣菜 (3~20℃)  
W : 2温度式
- 6 本体高さ/本体形式**  
K : 1,900mm  
H : 1,500mm
- 7 冷凍機の種類**  
P : 空冷 両電源  
S : 空冷 単相100V  
T : 空冷 三相200V
- 8 排水処理方式**  
A : 排水蒸発装置式  
N : 直接排水式
- 9 棚段数**  
3 : 棚3段  
4 : 棚4段  
5 : 棚5段
- 10 棚仕様**  
L : 鉄板棚仕様(照明なし)  
F : 鉄板棚仕様(照明付)  
G : ガラス棚仕様(照明なし)  
S : スライド棚仕様(照明なし)  
I : すべるスライド棚仕様(照明なし)
- 11**

冷凍機内蔵型アイランドショーケース・IMシリーズ



- 1 ケース仕様**  
IM : アイランドショーケース
- 2 ケース奥行**  
X : 厚型1,100mm  
C : 薄型900mm  
W : 薄型1,510mm  
L : 厚型1,810mm
- 3 ケース間口**  
IMX(C) (両飾り側板含む)  
8 : 2,400mm  
6 : 1,800mm  
5 : 1,500mm  
4 : 1,200mm  
IMWL(L)  
8 : 2,438mm  
6 : 1,829mm
- 4 モデル・チェンジNo.**  
IMX/C : 5  
IMWL/L : 1
- 5 使用温度帯**  
Q : アイス・冷食・冷蔵切替 (アイス・冷食・チルド・精肉・鮮魚・日配・惣菜)  
P : 冷凍・冷蔵切替 (冷食・チルド・精肉・鮮魚・日配)  
R : 冷蔵(精肉・鮮魚・日配)
- 6 手すり形状**  
G : 立ちガラス100mm  
D : 立ちガラス50mm (IMX/Cのみ)  
W : 立ちガラス200mm (IMX/Cのみ)
- 7 本体高さ**  
F : 850mm  
B : 800mm(IMWLのみ)
- 8 冷凍機及び電源仕様**  
T : 空冷 三相200V  
S : 空冷 単相100V  
W : 水冷 三相200V  
C : ケーシング200V
- 9 排水処理方式**  
A : 排水自動蒸発装置式  
N : 直接排水式
- 10 キャンピー仕様**  
X : キャンピー無し
- 11**  
R : 標準寸法

冷凍機内蔵平型オープンショーケース・MFシリーズ



- 1 ケース仕様**  
MF : 平型ケース
- 2 ケース底奥行**  
X : 厚型1,100mm  
C : 薄型900mm
- 3 ケース間口**  
8 : 2,438mm  
7 : 2,134mm  
6 : 1,829mm  
5 : 1,524mm  
4 : 1,219mm
- 4 モデル・チェンジNo.**  
MF : 5
- 5 使用温度帯**  
F : アイス・冷食(-25~-20℃)  
S : 冷食(-20~-18℃)  
R : 精肉・鮮魚・日配(-2~-5℃)  
G : 日配・乳加工品・惣菜(4~20℃)
- 6 手すり形状**  
A : 立ちガラスなし750mm  
O : 立ちガラス100mm+650mm  
G : ペアガラス200mm+650mm  
N : ペアガラスなし800mm
- 7 本体高さ/庫内内装仕様**  
B : 900mm  
I : 900mm(内装SUS)  
P : 1,000mm  
S : 1,000mm(内装SUS)  
F : 950mm  
C : 950mm(内装SUS)
- 8 電源仕様**  
T : 空冷 三相200V  
S : 空冷 単相100V  
W : 水冷 三相200V
- 9 棚段数**  
I : 棚1段  
X : 棚なし
- 10 ケース外装天キャンピー仕様**  
S : 照明有(天奥行220mm)  
N : 照明無(天奥行220mm)
- 11**  
R : 標準寸法  
B : 別寸

冷凍機内蔵型アイランドショーケース・IEシリーズ



- 1 ケース仕様**  
IE : アイランドショーケース
- 2 本体厚み**  
L : 超ワイド型  
W : ワイド型  
E : レギュラー型
- 3 ケース間口**  
8 : 8尺(2,438mm)  
6 : 6尺(1,829mm)  
6 : 6尺エンド(1,700mm)  
5 : 5尺エンド(1,360mm)
- 4 モデル・チェンジNo.**  
IE : 1
- 5 使用温度帯**  
F : アイス・冷食
- 6 手すり高**  
E : 800mm(IEE連結用含む)  
W : IEWとの連結用  
L : IELとの連結用
- 7 本体高さ**  
B : 800mm  
S : エンドケース
- 8 冷凍機及び電源仕様**  
T : 空冷 三相200V
- 9 排水処理方式**  
A : 排水蒸発装置式  
N : 直接排水式
- 10 キャンピー仕様**  
X : 標準仕様(照明なし)  
T : 非冷棚仕様(照明付き)
- 11**  
R : 標準

年間消費電力量について

- エネルギーの使用の合理化に関する法律(省エネ法)で特定機器としてトップランナー基準が定められた製品について表示しております。
- 年間消費電力量は、JIS B8631-2 (2011年版)で決められた測定方法及び計算方法において得られた値を表示しております。
- 年間消費電力量は、付加機能(オプション)のない標準品により表示しております。付加機能(オプション)を追加した製品は、年間消費電力量が増加する場合があります。
- 使用時の年間消費電力量は、設置の仕方、各庫内の温度設定、周囲温度や湿度、扉開閉頻度、新しく入れる食品の量や温度、使い方等により変動する場合があります。

年間消費電力量

区分名※3	JIS B8631-2 (2011年版) 年間消費電力量測定方法												
	クローズドタイプ					オープンタイプ							
	1A	1B	1C	1D	1E	1F	1G	2A	2B	2C	2D	2E	2F
庫内温度(℃)	8	8	8	8	-18	-18	-18	8	15	4	8	-18	-15
扉開閉回数	各扉ごと、10分ごとに1回、36回/6時間							扉無し					
周囲温度	25℃												
周囲湿度	60%												
空気流動	0.2±0.1m/s												
年間消費電力量の表示	年間消費電力量(kWh/年)(1日当りの消費電力量365日分)												

※3 区分名は、経済産業省告示第三十号(平成29年度2月24日)「ショーケースのエネルギー消費性能の向上に関するエネルギー消費機器等製造事業者等の判断の基準等」に示された区分名による。

省エネ性マークについて



- 省エネ性能を表し、国が定める目標値の達成率100%以上の機種は緑色、100%未満の機種はオレンジ色のマークになります。「省エネ基準達成率」は、省エネ法に定められた基準に対する達成率を示しています。%の数値が大きいくほど省エネ性が優れています。

冷凍機内蔵型ショーケースの冷却内容積について

- カタログに表示の「冷却内容積」は、日本産業規格(JIS B 8631-2(2011年版))に基づき、庫内部品のうち冷やす機能に影響がなく、工具なしで外せる棚やケース等を外した状態で算出したものです。この「冷却内容積」は、「食品陳列スペース」と「冷気循環スペース」とを含みます。

安全に関するご注意

- このカタログに掲載の製品は屋内専用です。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」をよくお読みのうえ正しくお使いください。●据え付け工事、電気工事、給排水工事が必要です。お買い上げの販売店また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庫内に入れないでください。爆発する危険があります。●食品の一時保管用としてご使用ください。庫内に医薬品や学術試料などは入れないでください。目的以外の用途で使用すると保存品の品質低下などの原因になることがあります。●梅雨どきなど湿度が高い時は、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。●使用周囲温度・湿度条件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。



### フクシマガリレイ株式会社

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

本社 〒555-0011 大阪府大阪市西淀川区竹島2-6-18  
TEL. 06-6477-2011(代)

東日本支社 〒111-0052 東京都台東区柳橋2-17-4  
TEL. 03-5835-2181(代)

滋賀(水口)工場 〒528-0062 滋賀県甲賀市水口町さつきが丘26  
TEL. 0748-63-7500(代)

岡山工場 〒709-4321 岡山県勝田郡勝央町太平台34-1  
TEL. 0868-38-5555(代)

東日本支社(東京)

- 東京営業一部・二部 TEL. 03-5835-2183
- 東京営業三部・四部 TEL. 03-3663-3052
- 東京営業五部・H&C事業部 TEL. 03-3663-3053
- FMS事業部 TEL. 03-5835-1956
- エンジニアリング事業部 TEL. 03-6361-0899

関西支店(大阪本社)

- 大阪営業一部 TEL. 06-6477-2052
- 大阪営業二部・三部 TEL. 06-6477-2062
- FMS事業部 TEL. 06-6477-2121
- アジア事業部 TEL. 06-6477-2051
- 総務部・人事部 TEL. 06-6477-2011
- エンジニアリング事業部 TEL. 06-6477-2123

北海道支店 TEL. 011-833-1211 〒003-0013

函館営業所 TEL. 0138-46-9880 〒041-0812

旭川営業所 TEL. 0166-47-4366 〒079-8412

帯広営業所 TEL. 0155-41-0611 〒080-0026

東北支店(仙台営業所) TEL. 022-259-1671 〒983-0013

山形営業所 TEL. 023-634-0270 〒990-0061

郡山営業所 TEL. 024-924-7011 〒963-8071

盛岡営業所 TEL. 019-631-2205 〒020-0866

青森営業所 TEL. 017-729-8253 〒030-0843

秋田営業所 TEL. 018-869-7744 〒010-0802

信越支店(長野営業所) TEL. 026-254-5163 〒381-0033

新潟営業所 TEL. 025-285-0930 〒950-0943

松本営業所 TEL. 0263-28-0565 〒399-0007

さいたま支店 TEL. 048-654-0761 〒331-0804

北関東支店(宇都宮営業所) TEL. 028-610-9907 〒321-0953

高崎営業所 TEL. 027-350-7045 〒370-0852

水戸営業所 TEL. 029-244-5571 〒310-0912

つくば営業所 TEL. 029-839-3350 〒305-0074

千葉支店 TEL. 043-266-0855 〒260-0844

船橋営業所 TEL. 047-419-6497 〒273-0028

横浜支店 TEL. 045-444-6140 〒221-0052

西東京営業所 TEL. 042-548-0112 〒190-0013

静岡支店 TEL. 054-654-3155 〒422-8032

甲府営業所 TEL. 055-275-0781 〒409-3866

浜松営業所 TEL. 053-468-1501 〒433-8122

沼津営業所 TEL. 055-929-0880 〒410-0058

中部支店(名古屋) TEL. 052-559-2940 〒460-0022

豊橋営業所 TEL. 0532-32-5546 〒441-8016

岐阜営業所 TEL. 058-251-1350 〒501-0115

三重営業所 TEL. 059-213-7374 〒514-0004

北陸支店(富山営業所) TEL. 076-492-6630 〒939-8205

金沢営業所 TEL. 076-292-1560 〒921-8002

福井営業所 TEL. 0776-27-2345 〒918-8238

京都支店 TEL. 075-643-9390 〒612-8412

滋賀営業所 TEL. 077-551-5207 〒520-3033

福知山営業所 TEL. 0773-25-1818 〒620-0059

南大阪支店 TEL. 072-230-1808 〒599-8233

奈良営業所 TEL. 0742-32-2006 〒630-8001

和歌山営業所 TEL. 073-472-9111 〒640-8341

神戸支店 TEL. 078-578-9222 〒653-0015

西宮営業所 TEL. 0798-22-2203 〒663-8211

姫路営業所 TEL. 079-223-2482 〒670-0965

岡山支店 TEL. 086-245-0551 〒700-0964

岡山工場営業所 TEL. 0868-38-1656 〒709-4321

鳥取営業所 TEL. 0857-21-4592 〒680-0801

広島支店 TEL. 082-231-1231 〒730-0847

松江営業所 TEL. 0852-21-9012 〒690-0011

松江営業所 TEL. 084-963-1827 〒720-2116

山口営業所 TEL. 083-932-0725 〒753-0872

四国支店(高松営業所) TEL. 087-885-3393 〒761-8081

徳島営業所 TEL. 088-602-0340 〒770-0944

松山営業所 TEL. 089-956-2940 〒790-0922

高知営業所 TEL. 088-834-4100 〒780-8032

西日本支社(福岡) TEL. 092-474-5881 〒812-0016

北九州営業所 TEL. 093-964-9539 〒802-0979

久留米営業所 TEL. 0942-44-9400 〒839-0812

佐賀営業所 TEL. 0952-53-9151 〒842-0032

東九州支店(大分営業所) TEL. 097-569-9161 〒870-0951

宮崎営業所 TEL. 0985-48-1310 〒880-2103

中津営業所 TEL. 0979-32-3130 〒879-0101

延岡営業所 TEL. 0982-21-0017 〒882-0856

都城営業所 TEL. 0986-21-2101 〒885-0094

西南九州支店(熊本営業所) TEL. 096-389-2292 〒861-8035

長崎営業所 TEL. 095-881-1800 〒851-2106

佐世保営業所 TEL. 0956-34-8605 〒857-1164

鹿児島営業所 TEL. 099-266-1310 〒891-0115

沖縄支店 TEL. 098-942-2788 〒901-2225

石垣営業所 TEL. 0980-83-2940 〒907-0003

宮古島営業所 TEL. 0980-73-7333 〒906-0013

北海道札幌市白石区中央三条1-1-15

北海道函館市昭和3-36-23 サンハイツ102

北海道旭川市永山2条20-10-2

北海道帯広市西16条南1-18-5 オフィスフリーダム161 A-4号室

宮城県仙台市宮城野区中野1-5-4

山形県山形市五十鈴3-1-15

福島県郡山市富久山町久保伊賀河原98-1

岩手県盛岡市本宮町5-13-13

青森県青森市大字浜田字豊田119-1

秋田県秋田市外旭川字三後田171-1

長野県長野市南高野2-1-21

新潟県新潟市中央区女池神明3-12-9

長野県松本市石芝3-5-6

埼玉県さいたま市北区土呂町2-45-1

栃木県宇都宮市東郷郷3-5-22

群馬県高崎市中居町4-4-1

茨城県水戸市見川12-153-3

茨城県つくば市高野台2-3-7

千葉県千葉市中央区千葉寺町579-1

千葉県船橋市海神町東1-1014-3

神奈川県横浜市神奈川区栄町3-12 パシフィックマークス横浜イースト1F

東京都立川市富士見町2-32-20

静岡県静岡市駿河区有東1-8-6

山梨県中巨摩郡昭和町西条2533-1

静岡県浜松市中区上島4-4-16

静岡県沼津市沼北町2-19-4

愛知県名古屋市中区金山5-13-24

愛知県豊田市新栄町字南小向41

岐阜県岐阜市鎮島南1-6-50

三重県津市栄町2-364 サニーハイツ102

富山県富山市新根塚町1-4-39

石川県金沢市玉鉾3-9

福井県福井市和田2-1905 ツタエビル1F

京都府京都市伏見区竹田中川原町356

滋賀県栗東市笠川125

京都府福知山市厚東町28 A号室

大阪府堺市中央区大野芝町187-11

奈良県奈良市法華寺町1-5 奈良バイパスビル102

和歌山県和歌山市黒田34-1

兵庫県神戸市長田区菅原通4-202-4

兵庫県西宮市今津山中町9-4

兵庫県姫路市東延末4-54-102

岡山県岡山市北区中仙道1-1-11

岡山県勝田郡勝央町太平台34-1

鳥取県鳥取市松並町2-239-2

広島県広島市中区舟入南1-2-16

鳥根県松江市東津田町1205-5 イースト1205 1F

広島県福山市神辺町平野330

山口県山口市朝田流通センター601-13 新英産業ビル1F

香川県高松市成合町16-18

徳島県徳島市南昭和町16-18

愛媛県松山市石見町1-12-23

高知県高知市小石木町193-1

福岡県福岡市博多区博多駅前6-2-27

福岡県北九州市小倉南区徳力新町1-10-8-102

福岡県久留米市山川安居野3-12-56 オフィス/レアアズ留米I A-1号室

佐賀県神埼郡吉野ヶ里町立野500-12

大分県大分市大字下郡3462-1 オフィス/レアアズ下郡I 1号室

宮崎県宮崎市大字生目伊勢丸4526-2

大分県中津市大字今津42-3

宮崎県延岡市出北4-3195-1

宮崎県都城都原町7399-2

熊本県熊本市東区御領8-12-31

長崎県西彼杵郡時津町左底郷79-1

長崎県佐世保市白岳町126 1F

鹿児島県鹿児島市東開町3-121

沖縄県宮古野湾市字大謝名237-2

沖縄県石垣市平得47

沖縄県宮古島市平良下里2154-14 M-Stay103号室

北京二商福島電機有限公司

本社・工場 TEL. 86-10-6166-7702

北京市怀柔区雁栖工业开发区雁栖河西一路8号

広州営業所 TEL. 86-20-22085116

广州市海珠区新港中路489号佳信花园C2-1702

福島国際(香港)有限公司

TEL. 852-2885-5679

Unit 903, 9/F, Westlands Centre, 20 Westlands Road, Quarry Bay, Hong Kong

フクシマガリレイインガボール株式会社

TEL. 65-6271-0460

1003 Bukit Merah Central #02-06 Singapore 159836

フクシマガリレイマレーシア株式会社

TEL. 60-3-2181-1034

Lot 6. 01, 6th Floor Wisma Central, Jalan Ampang 50450 Kuala Lumpur, Malaysia

福島国際タイランド株式会社

TEL. 66-02-258-3690

Unit 903, 9/F, Westlands Centre, 20 Westlands Road, Quarry Bay, Hong Kong

16 Asoke Court 2nd Fl., Room 2C, Sukhumvit 21 (Asoke) Rd., Klongtoey-Nua, Wattana, Bangkok 10110 Thailand

福久島貿易(上海)有限公司

TEL. 86-21-6248-1512

上海市静安区新闻路831号丽都新寓8层D室

台湾福島国際股份有限公司

TEL. 886-2-2521-9810

10449台北市中山區中山北路二段112號12樓5室

福島国際インドネシア株式会社

TEL. 62-21-2995-9897

Cityloft Sudirman (Beside City Walk Sudirman) 17th Floor Unit 1708 Jl. KH Mas Mansyur No.121 Jakarta Pusat 10220, Indonesia

福島国際ベトナム有限公司

TEL. 84-28-3933-3628

Floor 9, PVC Sai Gon, 11Bis Nguyen Gia Thieu, Ward 6, District 3, HCMC, Vietnam

フクシマガリレイミャンマー株式会社

#805, 8F, Sakura Tower, 339, Bogyoke Aung San Rd., Kyauktada Township, Yangon, Myanmar

福島国際カンボジア株式会社

TEL. 855-77-778-610

Executive Room#2-E6, The iCON Professional Building, 216 Norodom Boulevard, Tonle Bassac, Chamkarmorn, Phnom Penh, Cambodia

ガリレイ(タイランド)株式会社

TEL. 66-3-8020112

60/105 Moo 3, Mabyangporn Sub-District, Pluakdaeng District, Rayong 21110 Thailand

福島国際フィリピン株式会社

TEL. 63-2-864-4141

26TH Floor Twenty-Four Seven, Mckinley Bldg., 24TH ST. COR. 7TH Ave. Bonifacio Global City, Taguig, Metro Manila

### 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**  
〒273-0028 千葉県船橋市海神町東1-1014-3

○ 関西サービスセンター  
**TEL.06-6477-2863**  
〒555-0011 大阪府大阪市西淀川区竹島2-6-18

### FUKUSHIMA GALILEI CO. LTD.

2-6-18, Takeshima, Nishi Yodogawa-ku, Osaka, Japan 555-0011  
TEL. 81-6-6477-2011  
FAX. 06-6477-0755

ISO 9001:2008 認証取得

ISO 14001:2015 認証取得

滋賀工場・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

本社・東京  
名古屋・福岡  
滋賀工場・岡山工場

フクシマガリレイ製品についてのお問い合わせ、ご注文は下記へ



このカタログはFSC®認証紙に印刷しています。

お手軽で便利なリース&クレジット

- 月々わずかな料金で、最新のフクシマガリレイ製品がお使いいただけるリース。
- 製品はすぐにお手元に、お支払いは後からゆっくりのクレジット。
- ※くわしくは、担当セールスマンにご相談ください。

- 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。
- 本カタログに収録したものは、すべて当社に著作権の存するものですから、無断の複写は固くお断りします。

本カタログの記載内容は2020年2月現在のものです。(2002-20)D

カタログNo.

SC K-59