

LINE-UP 03

アツアツのまま食品を入れ、粗熱取り・急速冷却・急速凍結。
加熱調理品のクオリティを守り、変わらない「おいしさ」を届けます。

急速冷却機 ブラストチラー／ショックフリーザー

料理を急速に冷やすことの大切さ

多くの料理はできたてが最もおいしいですが、すぐに食べないと熱による味の劣化（水分の蒸発・油の酸化・香り飛びなど）が進み、それらを防ぐためには熱いまま一気に冷却する必要があります。ブラストチラーの急速冷却で、加熱調理後のオーバークッキングを抑えて美味しさや香りを封じ込め、再び加熱してもできたてのおいしい味を再現します。

急速冷却は衛生面にも大きな効果を発揮します。細菌類が繁殖しやすい危険温度帯（約10℃～60℃）を可能な限り短時間で通過することにより、安全性の確保につながります。

その機能を最大限に生かす製品特長

- 「予冷」「チル」「ショックフリーズ」の3つの冷却モードと芯温、タイマーによる制御の組み合わせで様々な食品に対応。
- 吸い込み循環型の冷却方式を採用。庫内の冷却ムラ、食材の乾燥を抑えて素早く冷却・凍結。
- 中心温度を計測できる芯温計を標準装備※。凍結した場合も抜きやすいようヒーターを内蔵。（※QXF-005SFLTはオプション）
- 庫内丸洗い可能、乾燥モード付。清掃後に拭き取りきれない水分を乾燥させて、菌やカビの繁殖を予防。
- 簡単お手入れの自動洗浄機能付タイプなら清掃時間大幅短縮。



QXF-012SFLV2

用途・環境に合わせた多彩なラインナップ

型式	1/1ホテルパン挿入形式	外形寸法	設定温度 (MAX)	電源
QXF-012SFLV2	ホテルパン12枚縦差しタイプ	W 840×D880×H1,882mm	−40℃	3相200V
QXF-012SFSV2	ホテルパン12枚横差しタイプ	W 770×D880×H1,882mm	−40℃	3相200V
QXF-006SFLV2	ホテルパン6枚縦差しタイプ	W 840×D880×H1,465mm	−40℃	3相200V
QXF-006SFSV2	ホテルパン6枚横差しタイプ	W 770×D880×H1,465mm	−40℃	3相200V
QXF-006SFLT2	ホテルパン6枚縦差しタイプ	W1,200×D750×H 800mm	−40℃	3相200V
QXF-005SFLT	ホテルパン/フランス天板5枚タイプ	W 750×D750×H 850mm	−40℃	単相100V

※このほか、自動洗浄機能付(ホテルパン12枚/20枚/40枚)、カートイン仕様(ホテルパン20枚/24枚/40枚、パススルータイプ)がございます。



QXF-005SFLT

[商品のお問い合わせ]

GALILEI

フクシマガリレイ株式会社

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

本 社	(06) 6477-2011 (代)	大阪府大阪市西淀川区竹島2-6-18
東日本支社(東京)	(03) 5835-2181 (代)	東京都台東区柳橋2-17-4
中部支社(名古屋)	(052) 559-2940 (代)	愛知県名古屋市中区金山5-13-24
西日本支社(福岡)	(092) 474-5881 (代)	福岡県福岡市博多区博多駅南6-2-27