

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状態で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、安全性の確保や計画生産の実現にもつながります。

## 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、時間による制御の組み合わせで様々な食品に対応。  
(※ホテルパン6枚、12枚差しタイプのみ対応)
- 操作しやすく、運転状態がわかりやすい操作パネル。
- 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。
- 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。
- 簡単お手入れの乾燥モード付。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。



QXF-012SFLV1

## 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-012SFLV1	ホテルパン12枚縦差しタイプ	W 840×D880×H1,882mm	-40℃	3相200V
QXF-012SFSV1	ホテルパン12枚横差しタイプ	W 770×D880×H1,882mm	-40℃	3相200V
QXF-006SFLV1	ホテルパン6枚縦差しタイプ	W 840×D880×H1,465mm	-40℃	3相200V
QXF-006SFSV1	ホテルパン6枚横差しタイプ	W 770×D880×H1,465mm	-40℃	3相200V
QXF-006SFLT1	ホテルパン6枚縦差しタイプ	W1,200×D750×H 800mm	-40℃	3相200V
QXF-005BC5	ホテルパン5枚横差しタイプ	W 700×D700×H 850mm	-20℃	単相100V

※このほか、受注生産型のカートイン仕様(1/1ホテルパン20枚/24枚/40枚 差しタイプ、パスルータイプあり)がございます。



QXF-006SFLT1

「商品のお問い合わせ」



URL <http://www.fukusima.co.jp>

本社 (06) 6477-2011(代) 大阪府大阪市西淀川区御幣島3-16-11  
 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) 413-2331(代) 愛知県名古屋市中村区並木2-265  
 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