

フクシマガリレイ急速冷凍機 ブラストチラー/ショックフリーザー

加熱した食品を熱々のまま入れ、急速に粗熱とり・冷却・凍結するための機器

暖かい空気を吸い込み、冷却機で冷やして、庫内に循環させることで冷却・凍結する

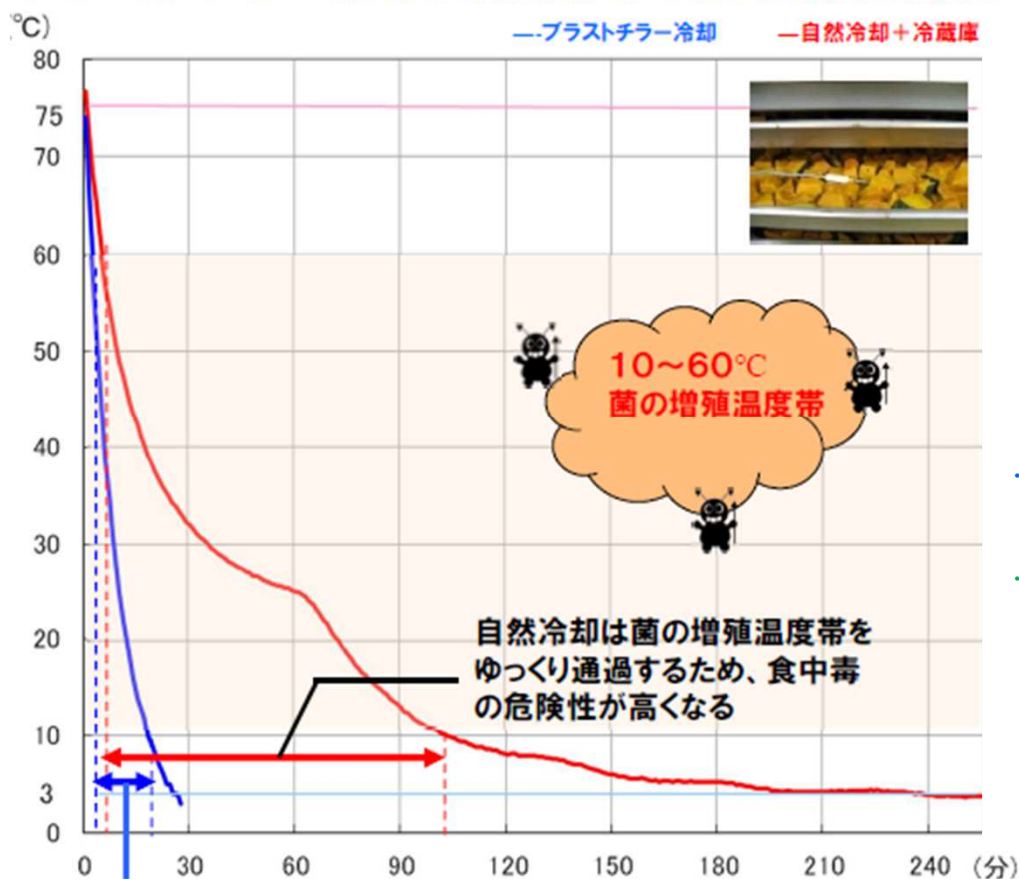
- ・ホテルパンを使用し、スチコンとの連携が容易
- ・1台で冷却も凍結も可能（庫内温度 -40℃まで設定可能）
- ・用途やスペースに応じて選べる豊富なラインナップ



①安全性UP

- ・加熱調理後すぐに急速冷却・凍結
- ・菌の増殖温度域を素早く通過するので安全・安心

ブラストチラー冷却と自然冷却の冷却時間 比較グラフ



【検体】かぼちゃ煮
ホテルパン1段に1.4kg × 1段

【使用機種】
QXF-012SFLV

【設定条件】
予冷：-40℃ モード：チル
庫内：-3℃ 目標芯温：3℃
風量：AUTO

【結果】
・**ブラストチラー冷却**
中心温度74℃→3℃まで27分

・**自然冷却 + 冷蔵庫**
中心温度76℃→3℃まで4時間15分

自然冷却 (室温 24℃)
76℃→25℃まで1時間2分

冷蔵庫冷却 (庫内温度 3℃)
25℃→3℃まで3時間13分

■ プリストチラーなら菌の増殖温度帯を短時間（27分）で通過、約9.5倍速い

「機械・フィルム」に力を入れています

PACK&WRAP



本部:769-0104 香川県高松市国分寺町新名72-3

TEL(087)874-5757 FAX(087)874-5564

松山(営): TEL(089)958-2884 FAX(089)958-7988

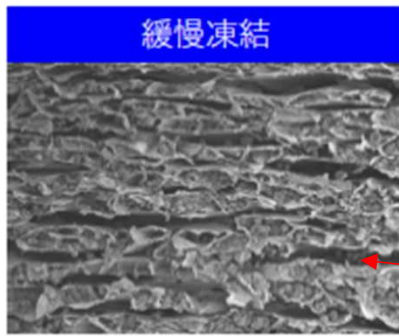
徳島(営): TEL(088)653-2628 FAX(088)653-2574

新居浜(営): TEL(0896)29-5528 FAX(0896)29-5538

高知(営): TEL(088)866-5505 FAX(088)866-5532

岡山(営): TEL(086)427-2210 FAX(086)427-2246

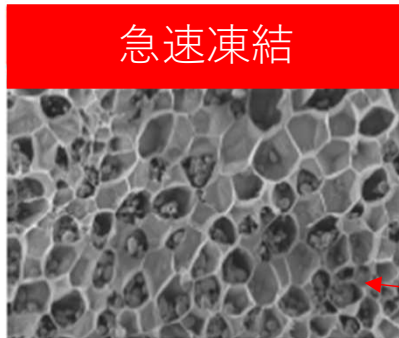
②品質、おいしさキープ → 氷結晶の肥大化防止がポイント



緩慢凍結

最大氷結晶生成帯を通過するのに時間がかかる
→食品中の水分が膨張して凍ることにより細胞が破壊され、
ドロップ発生や食感変化などが起こる（氷結晶の肥大化）

氷結晶の肥大化



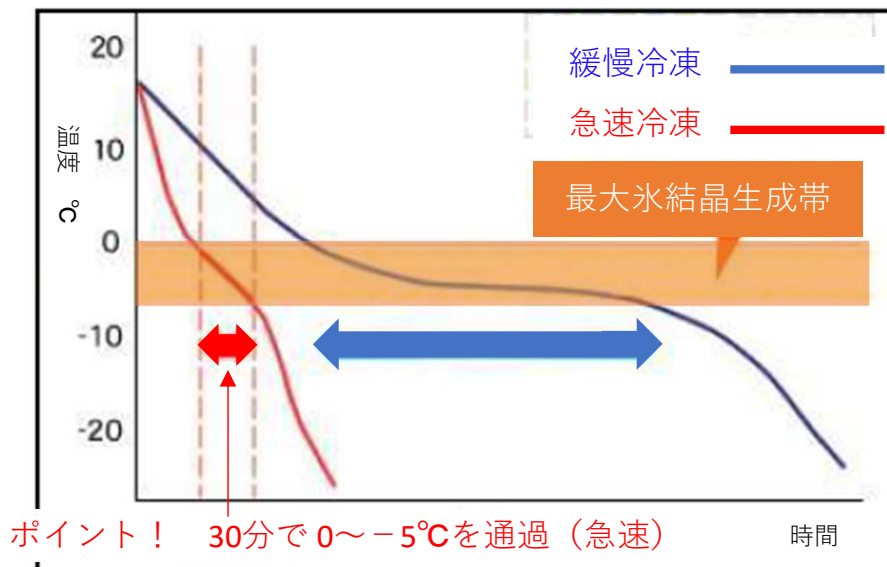
急速凍結

急速凍結

最大氷結晶生成帯を素早く通過する
→氷結晶の肥大化を防ぐので、細胞の破壊を最小限に
留めることができる

氷結晶が小さいまま

※食品を凍結する方法が、品質に大きな影響を与えます



ブラストチラー冷却で急速冷却することで、加熱調理品のクオリティを守り、変わらない「おいしさ」を届けします。

③効率～時間の短縮・作業効率UP・計画生産～

■ 自然冷却（緩慢冷却）の場合

- ・粗熱をとるのに時間がかかり、作業がスムーズに進まない
- ・冷ますのにホテルパン等を並べて粗熱をとるため作業スペースがとられてしまう
- ・きちんと冷めているのかわからないまま、冷蔵庫に移していた
- ・ゼリーなどの冷やし固める料理は提供まで時間がかかる
- ・熱々の惣菜は湯気でくもってしまうため、すぐにパック詰めできず時間がかかってしまう

■ ブラストチラー冷却なら

加熱した食品を熱々のまま入れることができ、
食材や形態を選ばずに冷却・凍結することが可能

- ・ 1台で粗熱とり、冷却、凍結が可能（庫内温度 -40℃まで設定可能）
- ・ 冷却運転中でも追加投入可能
- ・ 芯温計を使用することで冷却時間が明確になり、オペレーションが組みやすくなる
- ・ 急速に冷却することで調理品の風味を損なわずに保存できる

活用事例

ハンバーグの炒め玉ねぎ

すばやく粗熱とりができ、調理が分断されず作業効率UP



炒め



時間短縮

冷却



混合・成型



加熱



提供

和え物、サラダ用の野菜

冷菜類の冷却時間を短縮、温度管理の徹底での効率よく安全な惣菜を提供



加熱

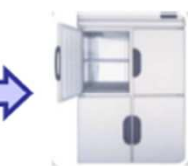


時間短縮

冷却



調味



保管



提供

惣菜のパック詰め

煮物、炒め物の粗熱をとることでパック詰めがスピーディ



加熱



時間短縮

粗熱とり



提供

介護食(ゼリー食)

成型後の凝固時間を大幅に短縮



加熱調理した食材をミキサーにかけ、ゲル化剤を添加し再度加熱



成型



時間短縮

冷却



最終加熱・提供

焼き菓子の凍結

手間のかかる菓子はおいしく冷凍保存、いつでも提供可能



加熱



時間短縮

冷却



小分け・真空包装



急速凍結

凍結



保管



解凍・提供

真空包装機 使用時

真空包装する際は、食材温度は10℃以下に冷却する



加熱



時間短縮

冷却(10℃以下)



真空包装

④効率計画生産による効果

■生産性の向上

- ・クックチル、クックフリーズを取り入れる事で長期保存が可能になり、計画的に調理を行うことができる
- ・調理の計画化により調理工程に無駄が無くなり、生産性の向上につながる

■食材ロスの軽減

- ・調理作業の計画化により、安価で鮮度の高い時期に食材の一括仕入れが可能になり、廃棄ロスの軽減、原価率の低減に大きく貢献できる

■均一かつ高品質な食事の提供

- ・調理工程をマニュアル化することで、スタッフの技量の違いによる品質のバラつきを無くし、常に均一で高品質な食事を提供できる

※クックチルシステムとは※

加熱調理した食品を30分以内に冷却を開始し、90分以内に芯温3°C以下まで急速冷却し、保管・提供をする調理システム。0~3°Cで保管したものは5日間（製造日を含む）の保存が可能。

⑤ブラストチラー/ショックフリーザー 品質・性能

メーカー フクシマのブラストチラーはココが違う！

Point 1

国産第一号ブラストは
フクシマが開発・製造

フクシマは、国内で一番初めにブラストチラーを開発・製造。様々な業種で当社のブラストチラーが活躍しています。豊富なラインナップで、用途やスペースに応じて選べます。

Point 2

吸込み循環方式による
優れた冷却性能

独自の吸込み循環方式を採用し、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。

Point 3

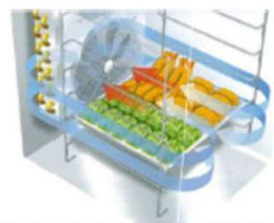
庫内乾燥機能付き

衛生管理が重要なブラストチラー。庫内は直接水をかけて丸洗い洗浄ができます。乾燥機能付きで、庫内清掃後に拭き取りきれなかった水分を温風で乾燥させ、菌やカビの繁殖を予防できます。

⑥ブラストチラー/ショックフリーザーの特長

■吸込み循環方式・高度な庫内気流設計

パワフルなファンで、食材からあがる湯気を吸い込み、庫内での温度ムラを抑えながら、すばやく冷却・凍結を行ないます。



■ヒーター内蔵芯温計を標準装備

食材の中心温度を計測できる芯温計を1本標準装備。

凍結した場合に抜きやすいよう芯温計にはヒーターを内蔵しています。

※合計4本まで追加できます。

※QXF-005SFLTは芯温計がオプションとなり、1本となります。



■簡単お手入れ乾燥機能付

庫内は直接水をかけて丸洗い洗浄ができます。

ドアパッキンは凹凸が少なくゴミが溜まりにくい形状となっており、フィルターやトレイ受け具は取外して水洗いできます。

オゾンによる脱臭機能もついています



ブラストチラー/ショックフリーザー100V

インバーター冷凍機 (R-448A)



庫内温度
-40℃まで
設定可能
強制乾燥
機能



1/1ホテルパンまたはフランス天板5枚収納可能

QXF-005SFLT 単相100V
標準価格1,657,000円(税抜)

- 有効内容積: 111L ●外形寸法: W750×D750(810)×H850mm
 - 製品質量: 120kg ●圧縮機公称出力: 1,100W
 - 冷却時消費電力: 単相100V 811/811W (50/60Hz)
 - 霜取時消費電力: 単相100V 520/520W (50/60Hz)
 - 付属品: ホテルパン受け具、排水キット一式
- ※温度センサーはオプションです。
※ホテルパン、フランス天板はオプションです。

ブラストチラー/ショックフリーザー6型ヨコ



庫内温度
-40℃まで
設定可能 USB
温度記録
(オプション)

1/1ホテルパン
6枚収納可能

QXF-006SFLT2 三相200V
標準価格1,980,000円(税抜)

- 有効内容積: 147L
 - 外形寸法: W1,200×D750(802)×H800mm
 - 製品質量: 145kg ●圧縮機公称出力: 1,100W
 - 冷却時消費電力: 三相200V 925/975W (50/60Hz)
 - 霜取時消費電力: 三相200V 636/636W (50/60Hz)
 - 付属品: ホテルパン受け具、排水キット一式
- ※ヒーター付芯温センサー・ストレート型標準装備(1本)
※ホテルパンはオプションです。
※フランス天板には対応していません。

菓子専用ブラストチラー/ショックフリーザー6型ヨコ



庫内温度
-40℃まで
設定可能 USB
温度記録
(オプション)

フランス天板
6枚収納可能

QFP-006SFLT2 三相200V
標準価格2,112,000円(税抜)

- 外形寸法: W1,200×D750(802)×H800mm
 - 製品質量: 145kg
 - 圧縮機公称出力: 1,100W
 - 冷却時消費電力: 三相200V 925/975W (50/60Hz)
 - 霜取時消費電力: 三相200V 636/636W (50/60Hz)
 - 付属品: トレイ受け具、排水キット一式
- ※ヒーター付芯温センサー・ストレート型標準装備(1本)
※フランス天板はオプションです。
※ホテルパンには対応していません。
※フランス天板仕様6型タイプもご用意しております。

ブラストチラー/ショックフリーザー6型タテ

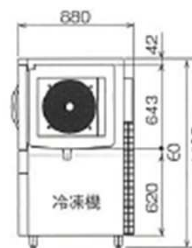
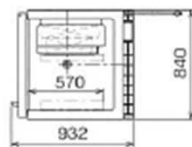


庫内温度
-40℃まで
設定可能 USB
温度記録
(オプション)
強制乾燥
機能
(オプション)

1/1ホテルパン
6枚収納可能

QXF-006SFLV2 三相200V
[ホテルパン縦差タイプ]
標準価格2,420,000円(税抜)

- 有効内容積: 173L
 - 外形寸法: W840×D880(932)×H1,465mm
 - 製品質量: 185kg
 - 圧縮機公称出力: 1,500W
 - 冷却時消費電力: 三相200V 1,310/1,450W (50/60Hz)
 - 霜取時消費電力: 三相200V 636/636W (50/60Hz)
 - 付属品: ホテルパン受け具、排水キット一式
- ※ヒーター付芯温センサー・ストレート型標準装備(1本)
※ホテルパンはオプションです。
※フランス天板には対応していません。
(別途フランス天板仕様 QFPシリーズがございます。)
※ハンドシャワーを取付できます。(オプション対応)



ブラストチラー/ショックフリーザー6型タテ



庫内温度
-40℃まで
設定可能 USB
温度記録
(オプション)
強制乾燥
機能
(オプション)

1/1ホテルパン
6枚収納可能

QXF-006SFSV2 三相200V
[ホテルパン横差タイプ]
標準価格2,420,000円(税抜)

- 有効内容積: 145L
 - 外形寸法: W770×D880(932)×H1,465mm
 - 製品質量: 180kg
 - 圧縮機公称出力: 1,500W
 - 冷却時消費電力: 三相200V 1,310/1,450W (50/60Hz)
 - 霜取時消費電力: 三相200V 636/636W (50/60Hz)
 - 付属品: ホテルパン受け具、排水キット一式
- ※ヒーター付芯温センサー・ストレート型標準装備(1本)
※ホテルパンはオプションです。
※フランス天板には対応していません。
※ハンドシャワーを取付できます。(オプション対応)



「機械・フィルム」に力を入れています

PACK&WRAP



本部: 769-0104 香川県高松市国分寺町新名72-3

TEL(087)874-5757 FAX(087)874-5564

松山(営): TEL(089)958-2884 FAX(089)958-7988

徳島(営): TEL(088)653-2628 FAX(088)653-2574

新居浜(営): TEL(0896)29-5528 FAX(0896)29-5538

高知(営): TEL(088)866-5505 FAX(088)866-5532

岡山(営): TEL(086)427-2210 FAX(086)427-2246

自動洗浄機能付ブラストチラー/ショックフリーザー12型

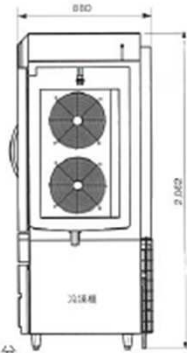
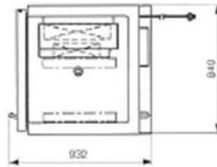


庫内温度
-40℃まで
設定可能

USB
温度記録
(オプション)

強制乾燥
機能
(オプション)

2017年度
グッドデザイン賞を受賞!



1/1ホテルパン
12枚収納可能

ワイド840mm

QXC-012SFLV2 [受注生産]
[ホテルパン縦差シタイプ]
標準価格4,075,000円(税抜)

三相
200V

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

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

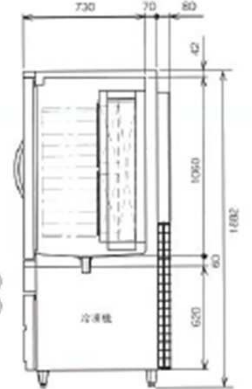
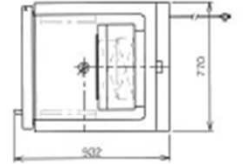
ブラストチラー/ショックフリーザー12型



庫内温度
-40℃まで
設定可能

USB
温度記録
(オプション)

強制乾燥
機能
(オプション)



1/1ホテルパン
12枚収納可能

ワイド770mm

QXF-012SFSV2
[ホテルパン横差シタイプ]
標準価格3,520,000円(税抜)

三相
200V

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

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

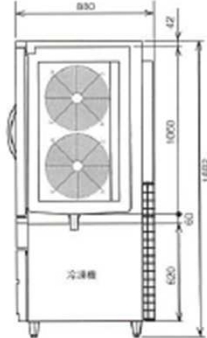
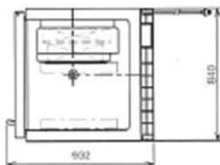
ブラストチラー/ショックフリーザー12型



庫内温度
-40℃まで
設定可能

USB
温度記録
(オプション)

強制乾燥
機能
(オプション)



1/1ホテルパン
12枚収納可能

ワイド840mm

QXF-012SFLV2
[ホテルパン縦差シタイプ]
標準価格3,520,000円(税抜)

三相
200V

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

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

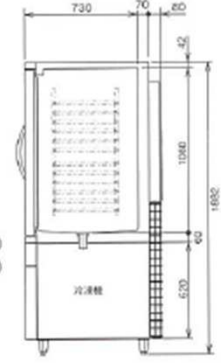
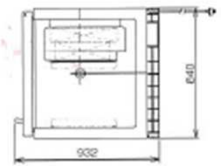
菓子専用ブラストチラー/ショックフリーザー12型



庫内温度
-40℃まで
設定可能

USB
温度記録
(オプション)

強制乾燥
機能
(オプション)



フランス天板
12枚収納可能

ワイド840mm

QFP-012SFLV2
[フランス天板縦差シタイプ]
標準価格3,729,000円(税抜)

三相
200V

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

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

「機械・フィルム」に力を入れています

PACK&WRAP



本部:769-0104 香川県高松市国分寺町新名72-3

TEL(087)874-5757 FAX(087)874-5564

松山(営): TEL(089)958-2884 FAX(089)958-7988

徳島(営): TEL(088)653-2628 FAX(088)653-2574

新居浜(営): TEL(0896)29-5528 FAX(0896)29-5538

高知(営): TEL(088)866-5505 FAX(088)866-5532

岡山(営): TEL(086)427-2210 FAX(086)427-2246

ブラストチラー/ ショックフリーザー-20型

冷凍機別置型

インバーター冷凍機 (R-410A)

庫内温度
-40℃まで
設定可能

USB
温度記録
(オプション)

強制乾燥
機能
(オプション)



1/1ホテルパン
20枚収納可能

QXF-020SFKS 三相200V 受注生産

[ホテルパン横差タイプ]

冷凍機別置型

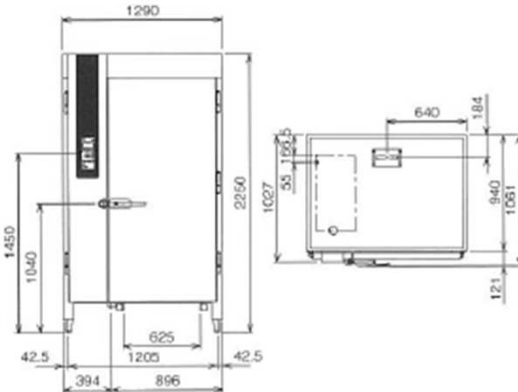
カート仕様

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

※ヒーター付芯温計・ストレート型標準装備(2本)

※カート・ホテルパンはオプションです。

※使用するカートにより寸法が異なります。



1/1ホテルパン
20枚収納可能

QXF-020SFKL 三相200V 受注生産

[ホテルパン縦差タイプ]

冷凍機別置型

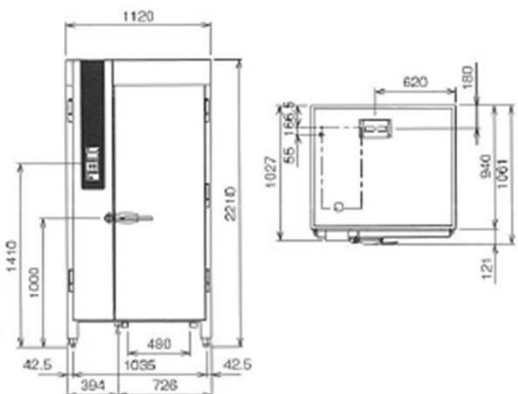
カート仕様

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

※ヒーター付芯温計・ストレート型標準装備(2本)

※カート・ホテルパンはオプションです。

※使用するカートにより寸法が異なります。



ブラストチラー/ ショックフリーザー-24型

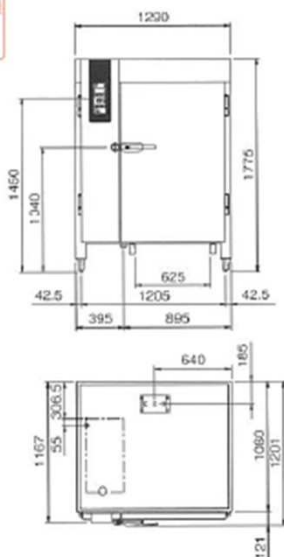
冷凍機別置型

インバーター冷凍機 (R-410A)

庫内温度
-40℃まで
設定可能

USB
温度記録
(オプション)

強制乾燥
機能
(オプション)



1/1ホテルパン
24枚収納可能

QXF-024SFKS 三相200V 受注生産

冷凍機別置型

カート仕様

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

※ヒーター付芯温センサー・ストレート型標準装備(2本) ※カート・ホテルパンはオプションです。

ブラストチラー/ ショックフリーザー-40型

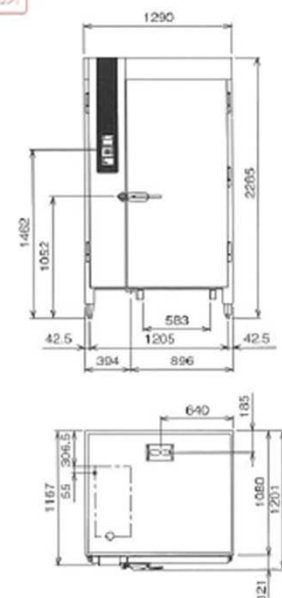
冷凍機別置型

インバーター冷凍機 (R-410A)

庫内温度
-40℃まで
設定可能

USB
温度記録
(オプション)

強制乾燥
機能
(オプション)



1/1ホテルパン
40枚収納可能

QXF-040SFKS 三相200V 受注生産

冷凍機別置型

カート仕様

- 有効内容積:1,123L
- 外形寸法:W1,290×D1,167(1,201)×H2,285mm
- 製品質量:390kg
- 圧縮機公称出力:6.0kW
- 冷却時消費電力(本体):445/445W 50/60Hz
- 霜取時消費電力(本体):3,031/3,031W 50/60Hz

「機械・フィルム」に力を入れています

PACK&WRAP



本部:769-0104 香川県高松市国分寺町新名72-3

TEL(087)874-5757 FAX(087)874-5564

松山(営): TEL(089)958-2884 FAX(089)958-7988

徳島(営): TEL(088)653-2628 FAX(088)653-2574

新居浜(営): TEL(0896)29-5528 FAX(0896)29-5538

高知(営): TEL(088)866-5505 FAX(088)866-5532

岡山(営): TEL(086)427-2210 FAX(086)427-2246

自動洗浄機能付ブラストチラー/ ショックフリーザー20・40型

冷凍機別置型

インバーター冷凍機 (R-410A)

庫内温度
-40℃まで
設定可能

USB
温度記録
(オプション)

強制乾燥
機能



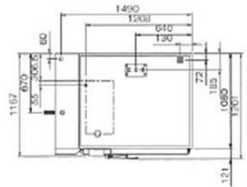
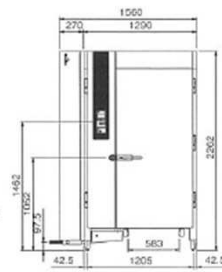
専用洗浄剤付属
[2Lボトル1個]
(約80回分)

1/1ホテルパン
40枚収納可能

QXC-040SFKS [三相200V] [受注生産]

冷凍機別置型
カート仕様

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

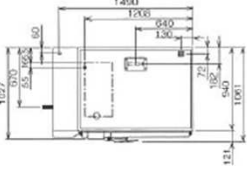
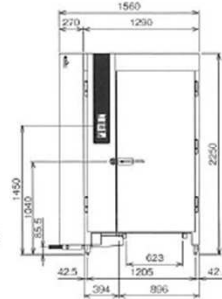


1/1ホテルパン
20枚収納可能

QXC-020SFKS [三相200V] [受注生産]

[ホテルパン横差タイプ]
冷凍機別置型
カート仕様

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

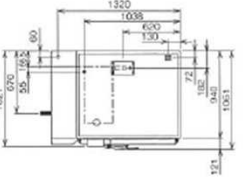
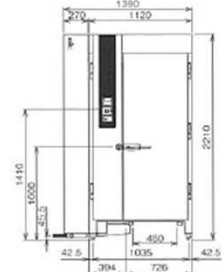


1/1ホテルパン
20枚収納可能

QXC-020SFKL [三相200V] [受注生産]

[ホテルパン縦差タイプ]
冷凍機別置型
カート仕様

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



ブラストチラー/ ショックフリーザー20型・40型 パススルータイプ

冷凍機別置型

両面扉パススルータイプ

インバーター冷凍機 (R-410A)

庫内温度
-40℃まで
設定可能

USB
温度記録
(オプション)

強制乾燥
機能
(オプション)



1/1ホテルパン
20枚収納可能

QXF-020SFPS [三相200V] [受注生産]

冷凍機別置型
カート仕様

- 外形寸法:W1,500×D1,128(1,242)×H2,315mm
- 圧縮機公称出力:4.5kW
- 冷却時消費電力(本体):395/395W 50/60Hz
- 霜取時消費電力(本体):2,734/2,734W 50/60Hz

1/1ホテルパン
40枚収納可能

QXF-040SFPS [三相200V] [受注生産]

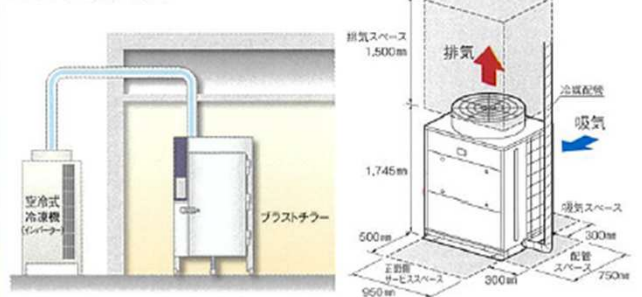
冷凍機別置型
カート仕様

- 外形寸法:W1,500×D1,323(1,374)×H2,315mm
- 圧縮機公称出力:6.0kW
- 冷却時消費電力(本体):555/555W 50/60Hz
- 霜取時消費電力(本体):3,238/3,238W 50/60Hz

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

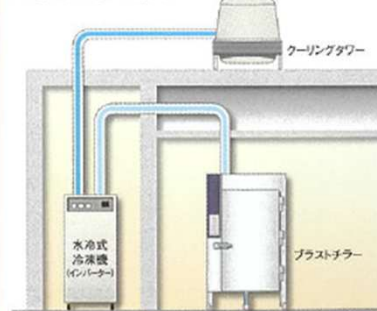
設置イメージ

■空冷式の場合



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

■水冷式の場合



「機械・フィルム」に力を入れています

PACK&WRAP



本部:769-0104 香川県高松市国分寺町新名72-3

TEL(087)874-5757 FAX(087)874-5564

松山(営): TEL(089)958-2884 FAX(089)958-7988

徳島(営): TEL(088)653-2628 FAX(088)653-2574

新居浜(営): TEL(0896)29-5528 FAX(0896)29-5538

高知(営): TEL(088)866-5505 FAX(088)866-5532

岡山(営): TEL(086)427-2210 FAX(086)427-2246