

GALILEI

Be cool, Be alive.

2020~2021年版

業務用冷凍冷蔵庫・製氷機

スラストチラー・ショックフリーザー／RO水生成システム
電解次亜水生成装置／パティスリー機器／ベーカリー機器
解凍機／プレハブ冷凍冷蔵庫／冷蔵ロッカー／冷水機
冷凍機内蔵型リーチインショーケース／冷凍機内蔵型ショーケース
厨房・店舗関連機器

業務用冷凍冷蔵庫モデルチェンジ

The Galilei
シリーズ



主な新製品 new lineup

The Galilei シリーズ

チップアイスメーカー&フレークアイスメーカー
スタックオンスリムタイプ 新登場

P.82 P.83



ワインセラーフルモデルチェンジ

P.91



ステップ運転機能付解凍庫
ラインナップ充実

P.100



ドウコンディショナー フルモデルチェンジ

P.108



アイランドショーケースモデルチェンジで
新冷媒採用(R448A)

P.136



HACCP制度化の対応をサポート

P.127



換気・快適・省エネを実現する次世代空調システム

P.130



CONTENTS

製氷機

【キューブアイスメーカー】	
アンダーカウンタータイプ	73
バーチカルタイプ・大型バーチカルタイプ	74
スタックオンスリムタイプ	76
スタックオンタイプ	77-79
【ハーフキューブアイスメーカー】	
大型バーチカルタイプ	80
スタックオンスリムタイプ	80
スタックオンタイプ	81
【チップアイスメーカー】	82
【フレークアイスメーカー】	83

冷凍機内蔵型リーチインショーケース

冷凍機内蔵型リーチインショーケース	84-90
ワインセラー	91

加工機器

プラストチラー/ショックフリーザー	92-96
冷水チラー	98
低温スチーマー	99
ステップ運転機能付解凍庫	100
ヒートポンプ式ウォーターバブリング解凍機	101
グリーン解凍機	101
逆浸透膜ろ過システム RO水生成装置	102
冷水機	103
低温乾燥庫	103

ブレハブ冷蔵庫・冷凍庫

ブレハブ冷蔵庫・冷凍庫	104-105
-------------	---------

パティスリー&ベーカリー機器

パティスリー機器	106-107・111
ベーカリー機器	108-111
パティスリー用対面ショーケース	112

衛生管理機器

食品自主検査	113-114
電解次亜水生成装置FEクリーン水	115-117

配膳サービス機器

再加熱カート	118
適温配膳車	119
ユニットワゴン	119
とろみサーバー	120

サービス機器

コールドロッカー	121-122
RO水自動販売機	123

安全・安心と省エネのシステム

エネルギーマネジメントシステム「Bems-you」	124
温度管理システム「HACCPマスターV3」	125
食品工場・物流センター向け管理システム「F's eye」	126
クラウドデータサービス「ミルテ」	126
HACCP支援システム「HACCP ExAround」	127
次世代空調システム「ガリレイエアテックシステム」	130

ガリレイグループの取組み

MILAB (ミラボ)	97
食品工場・物流センターのトータルサポート	128
ガリレイグループのご紹介	129

冷凍機内蔵型ショーケース

冷凍機内蔵型ショーケース	131-147
--------------	---------

店舗・厨房関連機器

ライスミニ	149
食器洗浄機	149
店舗・厨房関連機器	150-158

製氷機

キューブアイス・ハーフキューブアイス・チップアイス・フレークアイス

省エネでクリアな、おどろきの氷を。

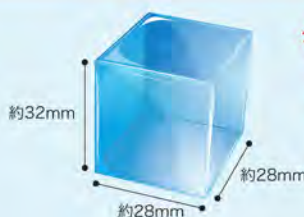
M!RACLEAR™

ミラクリア

キューブアイス〈セル方式〉

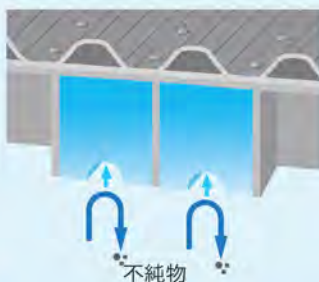
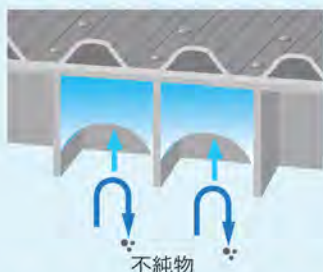
不純物の少ない透明度の高い氷ができます。

セル方式の自動製氷機です。不純物が少なく透明度の高いキューブアイスを提供します。飲料用として、保冷用として、さまざまな用途で活躍します。



キューブアイス
大型シリーズ
フルモデルチェンジ

CLEAR



クリアな氷ができる理由

セル方式の冷却器は、約 -20°C から -25°C に冷やされた状態で、水を吹き上げながら徐々に外側から氷結させていきます。冷却器の格子内で水が流動しているため、不純物を含まない水が、外側から少しずつ凍っていきます。これを繰り返すことにより、クリアな氷ができます。

SAFETY



冷却器にアルミニウムを採用

冷却器アルミ化

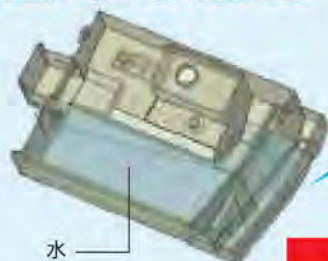
アルミプレート+アルミ格子+アルマイト処理



冷却器にアルミニウムを採用。アルミ素材をアルマイト処理しており、耐食性が向上しました。アルミのみなので異物が入りません。

ECOLOGY

新型構造の水タンク。さらなる省エネ性の向上



製氷水を次回にリサイクルすることで節水性が大幅に向上しました。また水タンクの上下動作を繰り返すことで、全排水が可能のため衛生的です。

新型水タンク貯水状態

特許出願済

水タンクを残水構造にし、一部の水を貯水し次回製氷にリサイクルすることで排水量を削減し節水性が向上しました。さらに、製氷時の水温が下がった水を残し次回の製氷に使用することにより、製氷初期時の水タンク内の水温の上昇を最低限におさえ、水温を下げるための電力エネルギーを低減。省エネ性の向上を行いました。さらに、貯水構造としながらも、機構により定期的に全排水を行い、節水と衛生面の両立を実現しています。

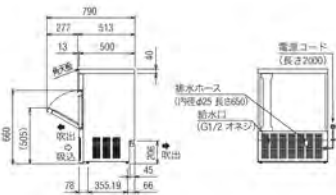
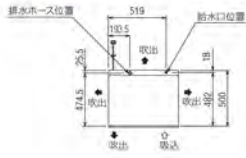
パーティカルタイプ

65kg タイプ

貯水量
約30.3kg



FIC-A65KV2



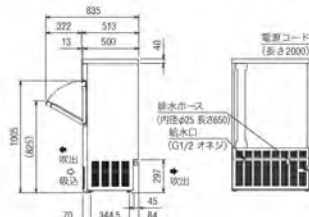
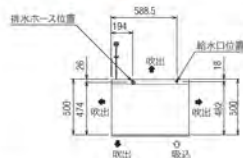
FIC-A65KV2

75kg タイプ

貯水量
約51.2kg



FIC-A75KV2



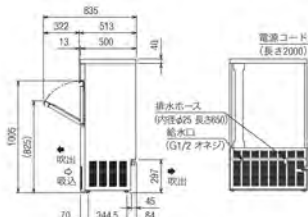
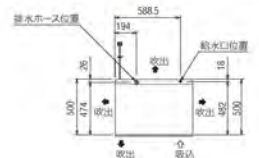
FIC-A75KV2

95kg タイプ

貯水量
約51.2kg



FIC-A95KV2



FIC-A95KV2

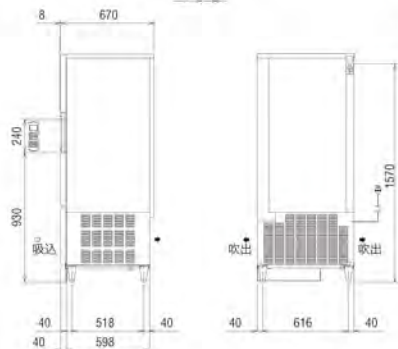
品番	電源	標準価格 (税抜)	外形寸法 幅×奥行×高さ (mm)	製品 質量 (kg)	製氷能力(約) (50/60Hz) (kg/日)		貯水量(約) (kg)		消費電力 (50/60Hz) (W)	消費水量(約) (50/60Hz) (m ³ /日)	
					室温20°C 水温15°C	室温30°C 水温25°C	通常	自然落下時		室温20°C 水温15°C	室温30°C 水温25°C
FIC-A65KV2	単	835,000円	630×500×850	56	59/65	50/53	30.3	16.3	290/355	0.12/0.13	0.10/0.10
FIC-A75KV2	単	920,000円	700×500×1,200	65	82/89	67/72	51.2	27.3	370/430	0.12/0.13	0.10/0.10
FIC-A95KV2	単	950,000円	700×500×1,200	71	96/105	80/91	51.2	27.3	505/520	0.13/0.15	0.11/0.13

大型 パーティカルタイプ

NEW

240kg タイプ

貯水量
約110kg



品番	電源	標準価格 (税抜)	外形寸法 幅×奥行×高さ (mm)	製品 質量 (kg)	製氷能力(約) (50/60Hz) (kg/日)		貯水量(約) (kg)		消費電力 (50/60Hz) (W)	消費水量(約) (50/60Hz) (m ³ /日)	
					室温20°C 水温15°C	室温30°C 水温25°C	通常	自然落下時		室温20°C 水温15°C	室温30°C 水温25°C
FIC-A240KV2S	3	1,200,000円	700×670×1,640	126	235/250	200/210	110	85	1,015/1,195	0.38/0.40	0.32/0.33

※搬入・据付及び廃棄費用は別途申し受けます。

製氷機 スタックオンタイプ ラインナップ

240kg タイプ

貯氷量
約115kg

空冷仕様・標準式



FIC-A240KS2SFT
FIC-A240HS2SFT

空冷仕様・
リモートコンデンサ式



FIC-A240KRS2SFT

水冷仕様・標準式



FIC-A240KWS2SFT

貯氷量
約150kg

空冷仕様・標準式



FIC-A240KS2ST
FIC-A240HS2ST

空冷仕様・
リモートコンデンサ式



FIC-A240KRS2ST

水冷仕様・標準式



FIC-A240KWS2ST

スタックオンスリムタイプ

240kg タイプ

空冷仕様・標準式



貯氷量
約100kg

FIC-A240KL2T
FIC-A240HL2T



貯氷量
約205kg

FIC-A240KL2AT
FIC-A240HL2AT



貯氷量
約230kg

FIC-A240KL2ST
FIC-A240HL2ST

空冷仕様・リモートコンデンサ式



貯氷量
約100kg

FIC-A240KRL2T



貯氷量
約205kg

FIC-A240KRL2AT



貯氷量
約230kg

FIC-A240KRL2ST

水冷仕様



貯氷量
約100kg

FIC-A240KWL2T



貯氷量
約205kg

FIC-A240KWL2AT



貯氷量
約230kg

FIC-A240KWL2ST

スタックオンタイプ

480kg タイプ

空冷仕様・標準式



貯氷量
約205kg

FIC-A480KL2AT
FIC-A480HL2AT



貯氷量
約230kg

FIC-A480KL2ST
FIC-A480HL2ST



貯氷量
約345kg

FIC-A480KL2AST
FIC-A480HL2AST

空冷仕様・リモートコンデンサ式



貯氷量
約205kg

FIC-A480KRL2AT



貯氷量
約230kg

FIC-A480KRL2ST



貯氷量
約345kg

FIC-A480KRL2AST

水冷仕様



貯氷量
約205kg

FIC-A480KWL2AT



貯氷量
約230kg

FIC-A480KWL2ST



貯氷量
約345kg

FIC-A480KWL2AST

◆設置環境による最適な冷却方法をご選択ください

	標準式	リモートコンデンサ式
空冷式	<p>給水(製氷用) 給水バルブ ストレーナー(オプション) 排水</p>	<p>室外 室内 冷媒配管の長さは10m以内、高低差は±5m以内にしてください リモートコンデンサ ※設置はついていません 給水(製氷用) 給水バルブ ストレーナー(オプション) 排水</p>
	●設置工事が簡単	●建物の冷房負荷軽減 ●排熱や音による厨房の環境改善

	クーリングタワーがある場合	クーリングタワーがない場合
水冷式	<p>クーリングタワー 室外 室内 バルブ 給水(製氷用) ストレーナー(オプション) 排水</p>	<p>室外 室内 分岐 ストレーナー(オプション) 給水バルブ 給水(製氷用、凝縮器用) 排水</p>
	●ランニングコストが低い ●建物の冷房負荷軽減 ●製氷能力を確保 ●排熱や音による厨房の環境改善	●設置工事が簡単 ●建物の冷房負荷軽減 ●製氷能力を確保 ●排熱や音による厨房の環境改善

リモートコンデンサタイプを設置する場合の注意点

●リモートコンデンサは製氷ユニットごとに必要です。 ●リモートコンデンサの周囲は充分なスペースを確保してください。 ●リモートコンデンサの周囲温度は1～35℃の範囲内で設置してください。 ●室内製氷ユニットとリモートコンデンサを接続する冷媒配管の長さは10m以内で、また高低差は±5m以内としてください。

製氷機 キューブアイス

スタックオンスリムタイプ

NEW

製氷機
キューブアイス

240kg タイプ

貯水量
約115kg



FIC-A240KS2SFT



FIC-A240KS2SFT



FIC-A240KWS2SFT
FIC-A240KRS2SFT

240kg タイプ

貯水量
約150kg



FIC-A240KS2ST



FIC-A240KS2ST



FIC-A240KWS2ST
FIC-A240KRS2ST

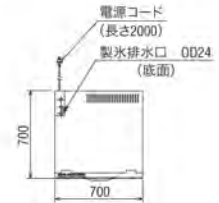
貯水量約115kg



FIC-A240KS2SFT



FIC-A240KRS2SFT



FIC-A240KWS2SFT

品番	仕様	電源	標準価格 (税抜)	外形寸法 幅×奥行×高さ (mm)	製品 質量 (kg)	製氷能力(約) (50/60Hz)(kg/日)			貯水量(約) (kg)		消費電力 (50/60Hz) (W)	消費水量(約) (50/60Hz)(m ³ /日)		
						室温20°C 水温15°C	室温30°C 水温25°C	室温20°C 水温15°C	室温30°C 水温25°C	通常		自然 落下時	室温20°C 水温15°C	室温30°C 水温25°C
FIC-A240KS2SFT	空冷仕様・標準式	③	1,406,000円	700×700×1,850	138	235/250	195/205	115	100	1,040/1,215	0.37/0.40	0.30/0.31		
FIC-A240KRS2SFT	空冷仕様・リモートコンデンサ式	③	オープン価格		138*	230/245	205/220			1,065/1,255	0.38/0.39	0.33/0.34		
FIC-A240KWS2SFT	水冷仕様・標準式	③水			138	220/240	205/220			1,010/1,180	1.63/1.82	2.73/3.04		

※リモートコンデンサ 20kg

貯水量約150kg



FIC-A240KS2ST



FIC-A240KRS2ST



FIC-A240KWS2ST

品番	仕様	電源	標準価格 (税抜)	外形寸法 幅×奥行×高さ (mm)	製品 質量 (kg)	製氷能力(約) (50/60Hz)(kg/日)			貯水量(約) (kg)		消費電力 (50/60Hz) (W)	消費水量(約) (50/60Hz)(m ³ /日)		
						室温20°C 水温15°C	室温30°C 水温25°C	室温20°C 水温15°C	室温30°C 水温25°C	通常		自然 落下時	室温20°C 水温15°C	室温30°C 水温25°C
FIC-A240KS2ST	空冷仕様・標準式	③	1,421,000円	700×800×1,950	140	235/250	195/205	150	135	1,040/1,215	0.37/0.40	0.30/0.31		
FIC-A240KRS2ST	空冷仕様・リモートコンデンサ式	③	オープン価格		140*	230/245	205/220			1,065/1,255	0.38/0.39	0.33/0.34		
FIC-A240KWS2ST	水冷仕様・標準式	③水			140	220/240	205/220			1,010/1,180	1.63/1.82	2.73/3.04		

※リモートコンデンサ 20kg

搬入・据付及び廃棄費用は別途申し受けます。

製氷機 キューブアイス

スタックオンタイプ (空冷仕様・標準式)

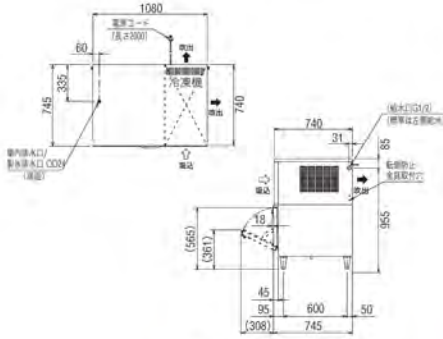
NEW

240kg タイプ

貯水量
約100kg



FIC-A240KL2T



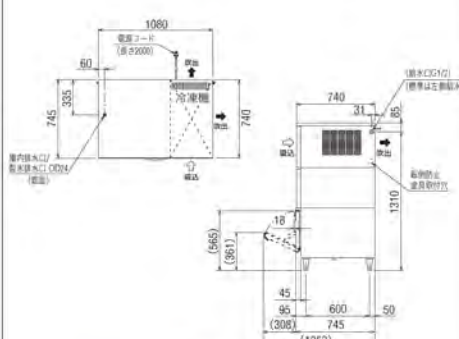
FIC-A240KL2T

240kg タイプ

貯水量
約205kg



FIC-A240KL2AT



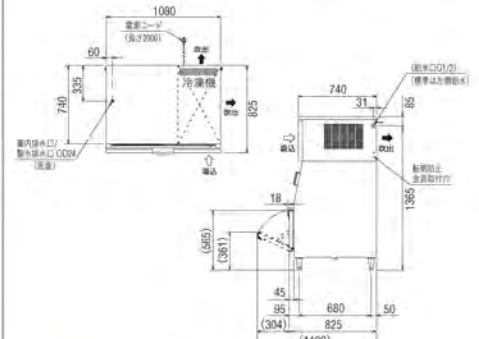
FIC-A240KL2AT

240kg タイプ

■ スライド扉付
貯水量
約230kg



FIC-A240KL2ST



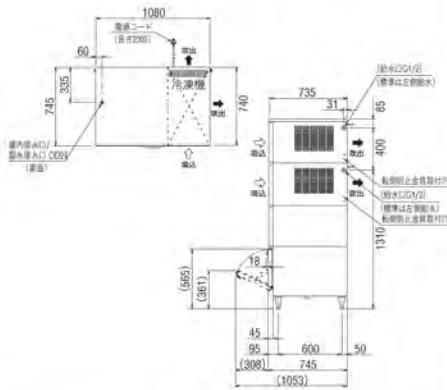
FIC-A240KL2ST

480kg タイプ

貯水量
約205kg



FIC-A480KL2AT



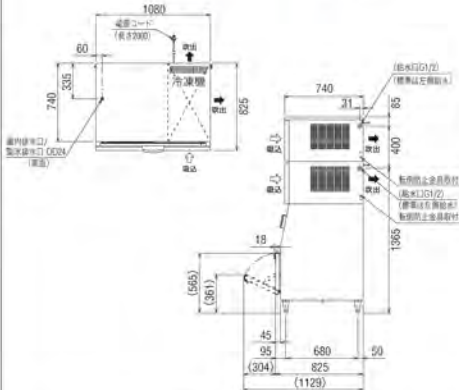
FIC-A480KL2AT

480kg タイプ

■ スライド扉付
貯水量
約230kg



FIC-A480KL2ST



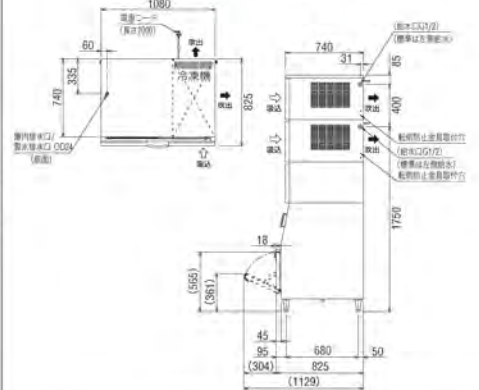
FIC-A480KL2ST

480kg タイプ

■ スライド扉付
貯水量
約345kg



FIC-A480KL2AST



FIC-A480KL2AST

品番	電源	標準価格 (税抜)	外形寸法 幅×奥行×高さ (mm)	製品 質量 (kg)	製氷能力(約) (50/60Hz) (kg/日)		貯水量(約) (kg)		消費電力 (50/60Hz) (W)	消費水量(約) (50/60Hz) (m ³ /日)	
					室温20℃ 水温15℃	室温30℃ 水温25℃	通常	自然落下時		室温20℃ 水温15℃	室温30℃ 水温25℃
FIC-A240KL2T	③	1,268,000円	1,080(1,098)×745×1,010	130			100	65			
FIC-A240KL2AT	③	1,373,000円	1,080(1,098)×745×1,395	148	220/240	190/200	205	165	1,080/1,240	0.34/0.38	0.30/0.31
FIC-A240KL2ST	③	1,473,000円	1,080(1,098)×825×1,450	150			230	180			
FIC-A480KL2AT	③	2,461,000円	1,080(1,098)×745×1,795	231			205	165			
FIC-A480KL2ST	③	2,562,000円	1,080(1,098)×825×1,885	233	440/480	380/400	230	180	1,080/1,240 (×2)	0.68/0.76	0.60/0.62
FIC-A480KL2AST	③	2,678,000円	1,080(1,098)×825×2,235	251			345	290			

240kg タイプ

貯水量
約100kg



FIC-A240KRL2T

240kg タイプ

貯水量
約205kg



FIC-A240KRL2AT

240kg タイプ

■スライド扉付
貯水量
約230kg



FIC-A240KRL2ST

480kg タイプ

貯水量
約205kg



FIC-A480KRL2AT

480kg タイプ

■スライド扉付
貯水量
約230kg



FIC-A480KRL2ST

480kg タイプ

■スライド扉付
貯水量
約345kg



FIC-A480KRL2AST

品番	電源	標準価格 (税抜)	外形寸法 幅×奥行×高さ (mm)	製品 質量 (kg)	製氷能力(約) (50/60Hz) (kg/日)		貯水量(約) (kg)		消費電力 (50/60Hz) (W)	消費水量(約) (50/60Hz) (m ³ /日)	
					室温20°C 水温15°C	室温30°C 水温25°C	通常	自然落下時		室温20°C 水温15°C	室温30°C 水温25°C
FIC-A240KRL2T	受 ③	オープン価格	1,080(1,098)×745×1,010	130 ^{※1}	225/240	200/210	100	65	1,080/1,285	0.36/0.39	0.32/0.34
FIC-A240KRL2AT	受 ③		1,080(1,098)×745×1,395	148 ^{※1}			205	165			
FIC-A240KRL2ST	受 ③		1,080(1,098)×825×1,450	150 ^{※1}			230	180			
FIC-A480KRL2AT	受 ③		1,080(1,098)×745×1,795	231 ^{※2}	450/480	400/420	205	165	1,080/1,285 (×2)	0.72/0.78	0.64/0.68
FIC-A480KRL2ST	受 ③		1,080(1,098)×825×1,885	233 ^{※2}			230	180			
FIC-A480KRL2AST	受 ③		1,080(1,098)×825×2,235	251 ^{※2}			345	290			

※1:リモートコンデンサ20kg ※2:リモートコンデンサ40kg

●搬入・据付及び廃棄費用は別途申し受けます。

製氷機 キューブアイス

スタックオンタイプ (水冷仕様)

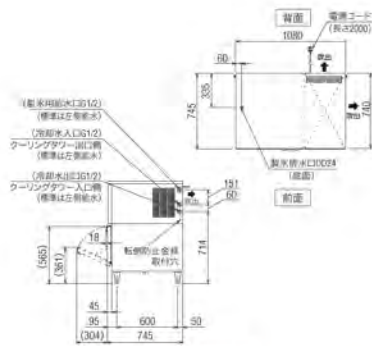
NEW

240kg タイプ

貯水量
約100kg



FIC-A240KWL2T



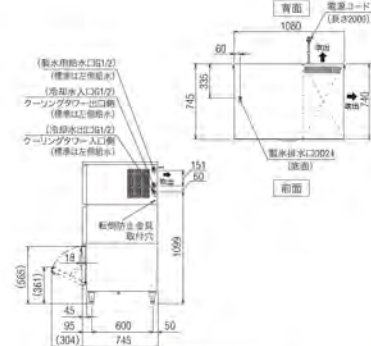
FIC-A240KWL2T

240kg タイプ

貯水量
約205kg



FIC-A240KWL2AT



FIC-A240KWL2AT

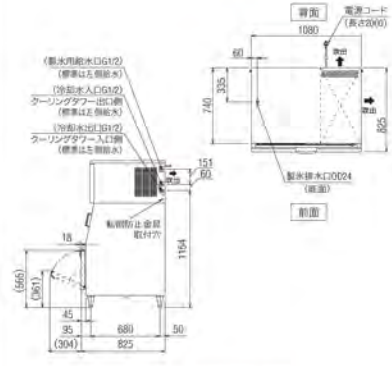
240kg タイプ

■ スライド扉付

貯水量
約230kg



FIC-A240KWL2ST



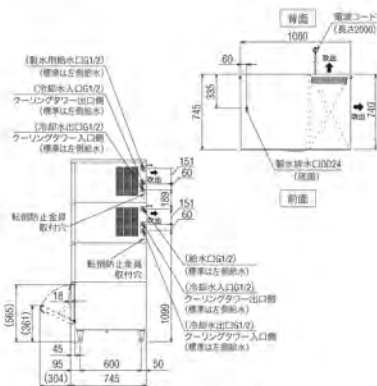
FIC-A240KWL2ST

480kg タイプ

貯水量
約205kg



FIC-A480KWL2AT



FIC-A480KWL2AT

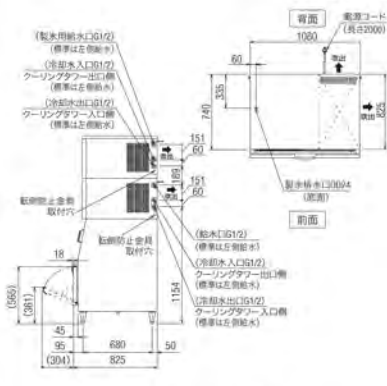
480kg タイプ

■ スライド扉付

貯水量
約230kg



FIC-A480KWL2ST



FIC-A480KWL2ST

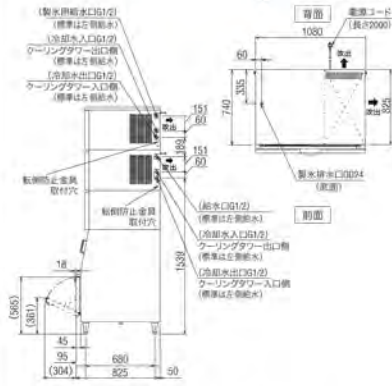
480kg タイプ

■ スライド扉付

貯水量
約345kg



FIC-A480KWL2AST



FIC-A480KWL2AST

品番	電源	標準価格 (税抜)	外形寸法 幅×奥行×高さ (mm)	製品 質量 (kg)	製氷能力(約) (50/60Hz)(kg/日)		貯水量(約) (kg)		消費電力 (50/60Hz) (W)	消費水量(約) (50/60Hz)(m ³ /日)		
					室温20°C 水温15°C	室温30°C 水温25°C	通常	自然落下時		室温20°C 水温15°C	室温30°C 水温25°C	
FIC-A240KWL2T	3水	オープン価格	1,080(1,098)×745×1,010	130			100	65				
FIC-A240KWL2AT	3水		1,080(1,098)×745×1,395	148	220/240	205/220	205	165	1,035/1,200	1.66/1.84	2.6/2.9	
FIC-A240KWL2ST	3水		1,080(1,098)×825×1,450	150				230	180			
FIC-A480KWL2AT	3水		1,080(1,098)×745×1,795	231				205	165			
FIC-A480KWL2ST	3水		1,080(1,098)×825×1,885	233	440/480	410/440	230	180	1,035/1,200(×2)	3.28/3.68	5.2/5.8	
FIC-A480KWL2AST	3水		1,080(1,098)×825×2,235	251				345	290			

製氷機 ハーフキューブアイス

ハーフキューブアイス (セル方式)

不純物の少ない透明度の高い氷ができます。

セル方式の自動製氷機です。不純物が少なく透明度の高いキューブアイスを提供します。飲料用として、保冷用として、さまざまな用途で活躍します。



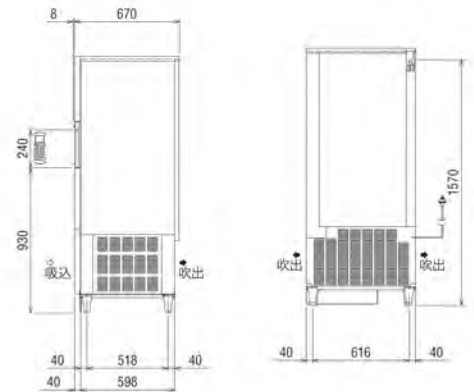
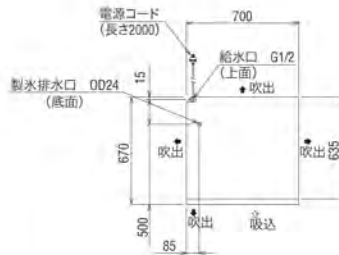
製氷機 キューブアイス/ハーフキューブアイス

大型パーティカルタイプ

NEW

240kg タイプ

貯氷量
約110kg



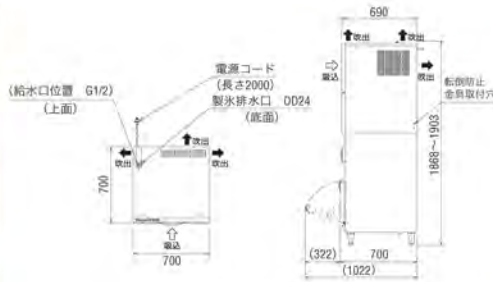
品番	電源	標準価格 (税抜)	外形寸法 幅×奥行×高さ (mm)	製品質量 (kg)	製氷能力(約) (50/60Hz) (kg/日)		貯氷量(約) (kg)		消費電力 (50/60Hz) (W)	消費水量(約) (50/60Hz) (ml/日)	
					室温20°C 水温15°C	室温30°C 水温25°C	通常	自然落下時		室温20°C 水温15°C	室温30°C 水温25°C
FIC-A240HV2S	③	1,322,000円	700×670×1,640	126	220/230	180/195	110	85	1,085/1,260	0.57/0.59	0.46/0.49

スタックオンスリムタイプ (空冷仕様・標準式)

NEW

240kg タイプ

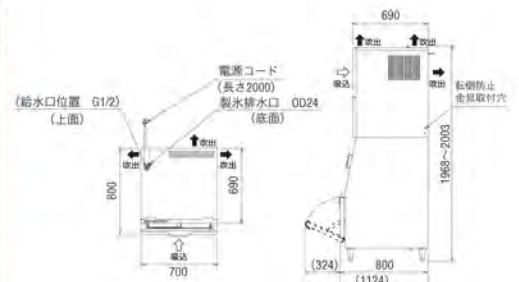
貯氷量
約115kg



FIC-A240HS2SFT

240kg タイプ

貯氷量
約150kg



FIC-A240HS2ST

品番	仕様	電源	標準価格 (税抜)	外形寸法 幅×奥行×高さ (mm)	製品質量 (kg)	製氷能力(約) (50/60Hz) (kg/日)		貯氷量(約) (kg)		消費電力 (50/60Hz) (W)	消費水量(約) (50/60Hz) (ml/日)	
						室温20°C 水温15°C	室温30°C 水温25°C	通常	自然落下時		室温20°C 水温15°C	室温30°C 水温25°C
FIC-A240HS2SFT	空冷仕様・標準式	③	1,563,000円	700×700×1,850	138	220/230	180/195	115	100	1,080/1,260	0.57/0.60	0.48/0.50
FIC-A240HS2ST	空冷仕様・標準式	③	1,597,000円	700×800×1,950	140			150	135			

※搬入・据付及び廃棄費用は別途申し受けます。

製氷機 ハーフキューブアイス

スタックオンタイプ (空冷仕様・標準式)

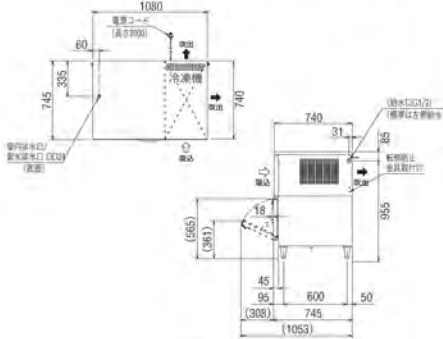
NEW

240kg タイプ

貯水量
約100kg



FIC-A240HL2T



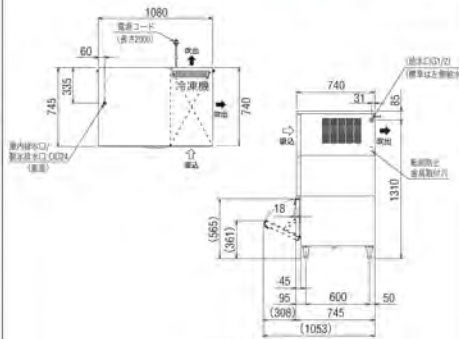
FIC-A240HL2T

240kg タイプ

貯水量
約205kg



FIC-A240HL2AT



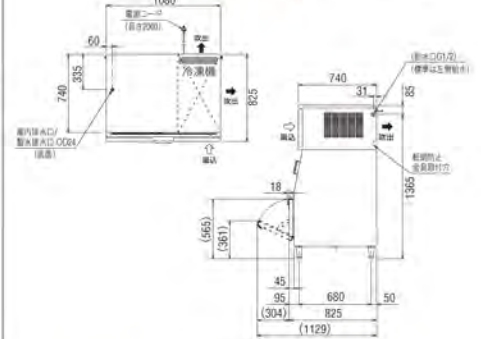
FIC-A240HL2AT

240kg タイプ

■ スライド扉付
貯水量
約230kg



FIC-A240HL2ST



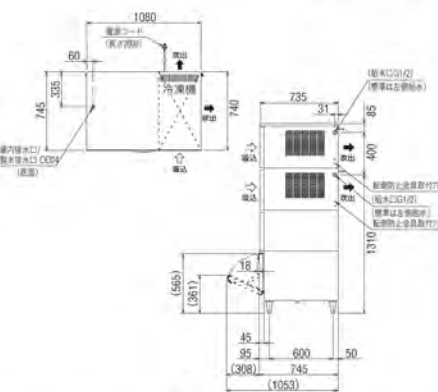
FIC-A240HL2ST

480kg タイプ

貯水量
約205kg



FIC-A480HL2AT



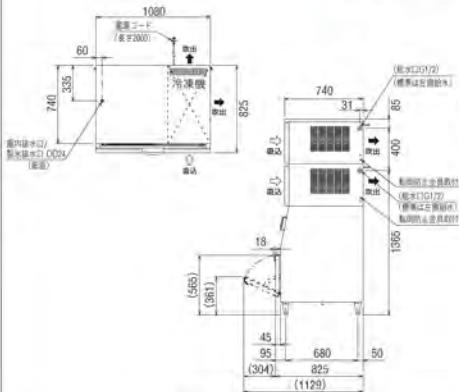
FIC-A480HL2AT

480kg タイプ

■ スライド扉付
貯水量
約230kg



FIC-A480HL2ST



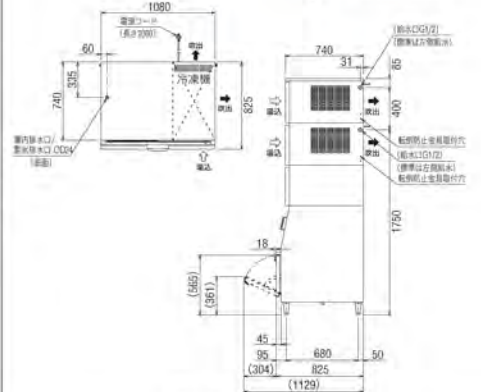
FIC-A480HL2ST

480kg タイプ

■ スライド扉付
貯水量
約345kg



FIC-A480HL2AST



FIC-A480HL2AST

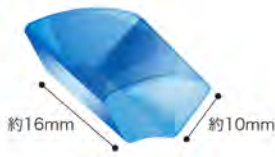
品番	電源	標準価格 (税抜)	外形寸法 幅×奥行×高さ (mm)	製品 質量 (kg)	製氷能力(約) (50/60Hz) (kg/日)		貯水量(約) (kg)		消費電力 (50/60Hz) (W)	消費水量(約) (50/60Hz) (m ³ /日)	
					室温20°C 水温15°C	室温30°C 水温25°C	通常	自然 落下時		室温20°C 水温15°C	室温30°C 水温25°C
FIC-A240HL2T	③	1,440,000円	1,080(1,098)×745×1,010	130			100	65			
FIC-A240HL2AT	③	1,576,000円	1,080(1,098)×745×1,395	148	200/215	165/180	205	165	1,170/1,330	0.55/0.60	0.44/0.46
FIC-A240HL2ST	③	1,650,000円	1,080(1,098)×825×1,450	150			230	180			
FIC-A480HL2AT	③	2,824,000円	1,080(1,098)×745×1,795	231			205	165			
FIC-A480HL2ST	③	2,903,000円	1,080(1,098)×825×1,850	233	400/430	330/360	230	180	1,170/1,330 (×2)	1.10/1.20	0.88/0.92
FIC-A480HL2AST	③	3,038,000円	1,080(1,098)×825×2,235	251			345	290			

製氷機 チップアイスメーカー・フレークアイスメーカー

チップアイス・フレークアイス オーガ方式

オーガ方式の自動製氷機です。オーガ方式は離氷工程がなく排水によるロスが少ないのでランニングコストを抑えることができます。製氷量も多いので、安心して大量の水を使用することができます。飲料用やアイスベッドで活躍します。

チップアイス



フレークアイス

不定形の小さな粒状の水

※サイズ、形は平均値であり、設置環境、水温、運転時間により異なります。

チップアイス



フレークアイス



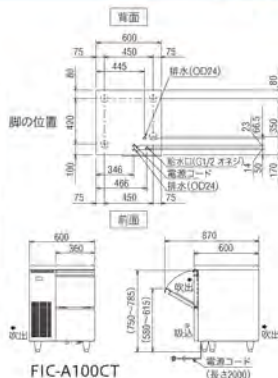
チップアイスメーカー

アンダーカウンター 100kgタイプ

貯氷量
約34kg



FIC-A100CT

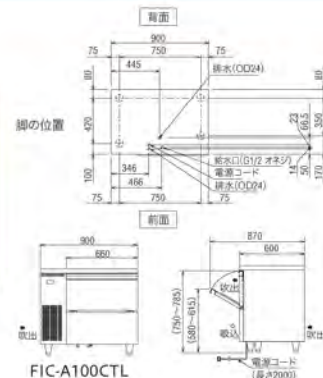


FIC-A100CT

貯氷量
約63kg



FIC-A100CTL



FIC-A100CTL

品番	電源	標準価格 (税抜)	外形寸法 幅×奥行×高さ (mm)	製品 質量 (kg)	製氷能力(約) (50/60Hz) (kg/日)		貯氷量(約) (kg)		消費電力 (50/60Hz) (W)	消費水量(約) (50/60Hz) (m ³ /日)	
					室温20°C 水温15°C	室温30°C 水温25°C	通常	自然落下時		室温20°C 水温15°C	室温30°C 水温25°C
FIC-A100CT	単	926,000円	600×600×800	61	90/100	75/82	34	28	424/451	0.10/0.11	0.08/0.09
FIC-A100CTL	単	1,008,000円	900×600×800	70			63	43			

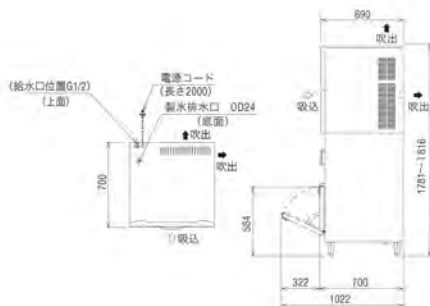
スタックオンスリム 375kgタイプ

NEW

貯氷量
約110kg



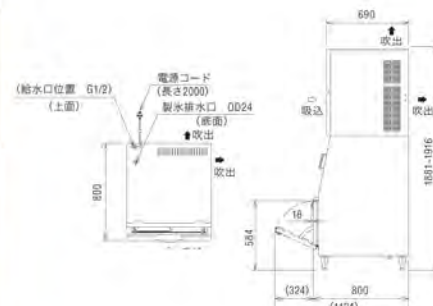
FIC-A375CSSFT



貯氷量
約150kg



FIC-A375CSST



品番	電源	標準価格 (税抜)	外形寸法 幅×奥行×高さ (mm)	製品 質量 (kg)	製氷能力(約) (50/60Hz) (kg/日)		貯氷量(約) (kg)		消費電力 (50/60Hz) (W)	消費水量(約) (50/60Hz) (m ³ /日)	
					室温20°C 水温15°C	室温30°C 水温25°C	通常	自然落下時		室温20°C 水温15°C	室温30°C 水温25°C
FIC-A375CSSFT	③	1,785,000円	700×700×1,760	136	355/375	285/300	110	100	1,195/1,320	0.37/0.39	0.29/0.31
FIC-A375CSST	③	1,801,000円	700×800×1,860	138			150	135			

※搬入・据付及び廃棄費用は別途申し受けます。

製氷機 チップアイスメーカー・フレークアイスメーカー

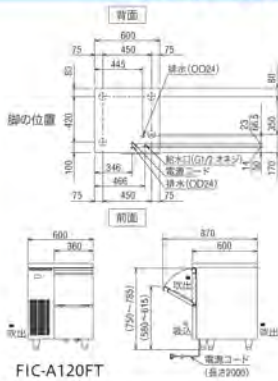
フレークアイスメーカー

アンダーカウンタータイプ 120kgタイプ

貯水量
約24kg



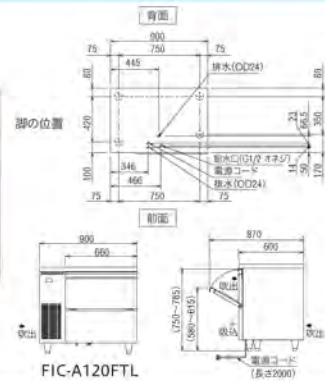
FIC-A120FT



貯水量
約46kg



FIC-A120FTL



品番	電源	標準価格 (税抜)	外形寸法 幅×奥行×高さ (mm)	製品 質量 (kg)	製氷能力(約) (50/60Hz) (kg/日)		貯水量(約) (kg)		消費電力 (50/60Hz) (W)	消費水量(約) (50/60Hz) (m ³ /日)	
					室温20℃ 水温15℃	室温30℃ 水温25℃	通常	自然落下時		室温20℃ 水温15℃	室温30℃ 水温25℃
FIC-A120FT	③	858,000円	600×600×800	61	108/118	87/96	24	19	401/428	0.11/0.12	0.09/0.10
FIC-A120FTL	③	944,000円	900×600×800	70			46	26			

スタックオンスリム 400kgタイプ

NEW

貯水量
約110kg



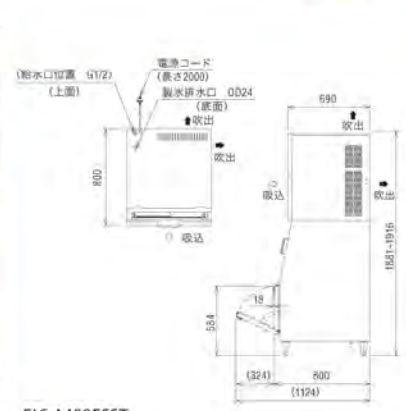
FIC-A400FSSFT



貯水量
約145kg



FIC-A400FSST



品番	電源	標準価格 (税抜)	外形寸法 幅×奥行×高さ (mm)	製品 質量 (kg)	製氷能力(約) (50/60Hz) (kg/日)		貯水量(約) (kg)		消費電力 (50/60Hz) (W)	消費水量(約) (50/60Hz) (m ³ /日)	
					室温20℃ 水温15℃	室温30℃ 水温25℃	通常	自然落下時		室温20℃ 水温15℃	室温30℃ 水温25℃
FIC-A400FSSFT	③	1,620,000円	700×700×1,760	136	360/400	290/320	110	95	1,160/1,300	0.37/0.41	0.30/0.33
FIC-A400FSST	③	1,636,000円	700×800×1,860	138			145	125			

チップアイスメーカー・フレークアイスメーカーを長く・安全にお使いいただくためのご案内

⚠ 定期交換の必要な部品について

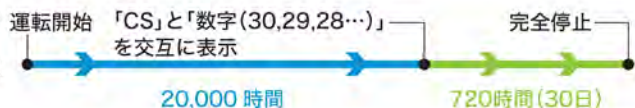
オーガ式製氷機は安全にお使いいただくために定期的に部品の点検、交換が必要となります。(有償対応)当社では定期交換部品やその交換作業を含む定期点検付きの「オーガ式製氷機安心安全プラン」や、さらに故障時の対応を含めた保守契約をご用意しております。くわしくは当社担当者までお問い合わせください。定期的に交換を必要とする部品は、製氷ユニットに取付けられている「固定刃」と呼ばれる氷を圧縮して固める部分と、同じく製氷ユニットに使用している「メカニカルシール」と呼ばれるパッキンです。消耗度合いにより、ハウジングの交換が必要になることもあります。

- 運転開始後3年、または運転時間が20,000時間を目安に交換してください。
- 交換の時期は水质、設置環境や運転率によって大幅な差異がありますので、定期的な点検・整備をおすすめします。
- 交換時期を過ぎての使用は、重大な事故の発生や故障して高額な費用が発生する場合があります。
- 交換時期になりましたら販売店または、当社に連絡して定期交換部品の交換を行ってください。



定期交換時期のお知らせについて

- 運転時間が20,000時間に達しますと「CS」と「数字(30,29,28...)」を交互に表示し、メンテナンスの必要をお知らせします。
- さらに30日が経過しますと機械が停止します。その場合メンテナンスを行うまで、製品を使用することはできません。

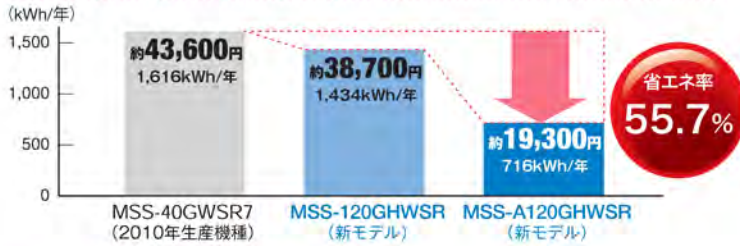


冷凍機内蔵型 リーチインショーケース

スライド扉 リーチインショーケース

スリムなフレームを採用し、ガラス面が大きくなりました。
庫内照明付きなので、庫内の商品をきれいに見せます。

インバーター制御Aシリーズは、
年間消費電力量を55.7%削減 (2010年生産機種と比較)



ホワイト



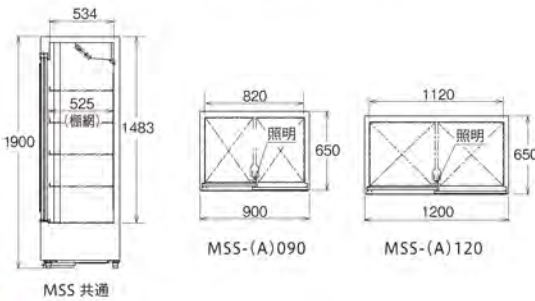
木目調

フィルター清掃不要

排水設備不要

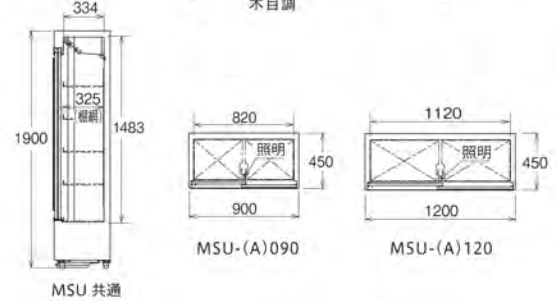
排水皿を冷凍機下部に設置してるので、排水設備は不要です。
※排水量が多い場合は、排水皿を外し排水を捨てる必要があります。

奥行 650 mm



MSS 共通

奥行 450 mm



MSU 共通



0~10℃

※インバーター仕様はLED、一定速仕様は蛍光灯

●電気代目安単価：単相100V 27円/kWh(税込)

[引用元]公益社団法人 全国家庭電気製品公正取引協議会「新電力料金目安単価」

幅 (mm)	奥行 (mm)	品番	仕様	電源	色目	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)		取容本数			
													冷却時 (W)	霜取時 (W)				
900	厚型 650	MSS-090GHWSR	標準	単相	ホワイト	714,000円	577	653	E124	1,126	900×650×1,900	125	275/300	54/56	332本 268本			
		MSS-A090GHWSR	インバーター	単相	ホワイト	846,000円							E227	614		255/255	25/25	
		MSS-090GHMSR	受動	単相	木目調	714,000円							E124	1,126		275/300	54/56	
		MSS-A090GHMSR	インバーター	単相	木目調	846,000円							E227	614		255/255	25/25	
	薄型 450	MSU-090GHWSR	標準	単相	ホワイト	597,000円	344	410	E132	1,058	900×450×1,900	110	275/305	54/56	192本 160本			
		MSU-A090GHWSR	インバーター	単相	ホワイト	719,000円							E237	588		255/255	25/25	
		MSU-090GHMSR	受動	単相	木目調	597,000円							E132	1,058		275/305	54/56	
		MSU-A090GHMSR	インバーター	単相	木目調	718,000円							E237	588		255/255	25/25	
1,200	厚型 650	MSS-120GHWSR	標準	単相	ホワイト	820,000円	810	901	E111	1,434	1,200×650×1,900	150	370/415	54/56	460本 380本			
		MSS-A120GHWSR	インバーター	単相	ホワイト	984,000円							E224	716		145	260/260	30/30
		MSS-120GHMSR	受動	単相	木目調	841,000円							E111	1,434		155	370/415	54/56
		MSS-A120GHMSR	インバーター	単相	木目調	1,009,000円							E224	716		145	260/260	30/30
	薄型 450	MSU-120GHWSR	標準	単相	ホワイト	724,000円	488	569	E117	1,304	1,200×450×1,900	135	370/410	54/56	272本 216本			
		MSU-A120GHWSR	インバーター	単相	ホワイト	869,000円							E221	689		130	260/260	30/30
		MSU-120GHMSR	受動	単相	木目調	745,000円							E117	1,304		135	370/410	54/56
		MSU-A120GHMSR	インバーター	単相	木目調	894,000円							E221	689		130	260/260	30/30

改造対応(各機種共通) 集中制御

■リーチイン機種名の見方

MSS-A090GHWSR
① ② ③ ④ ⑤ ⑥ ⑦ ⑧ ⑨

- ① シリーズ名 MS : スライド扉タイプ CR : キュービックタイプ MR : スイング扉タイプ MW : ワインセラー
- ② 奥行 U : 450mm O : 550mm S : 650mm F : 800mm
- ③ インバーター A : インバーター制御
- ④ 幅 060 : 630mm 080 : 750mm 090 : 900mm 120 : 1,200mm 180 : 1,800mm
- ⑤ 温度帯 G : 冷蔵 F : 冷凍
- ⑥ 本体高さ S : 1,080mm L : 1,410mm H : 1,900mm
- ⑦ 色 W : 外装ホワイト M : 木目
- ⑧ 電源 S : 単相 100V T : 三相電源
- ⑨ 冷凍機仕様 R : 冷凍機内蔵型

※搬入・据付及び廃棄費用は別途申し受けます。

冷凍機内蔵型 リーチインショーケース

スライド扉 リーチインショーケース キュービックタイプ

コンパクトなサイズで大容量！ お店のスペースの有効活用に！

衛生的なステンレス天板

天板の耐荷重は60kgあり製品上のスペースを有効活用できます。

排水設備不要

排水皿を冷凍機下部に設置してるので、排水設備は不要です。

※排水量が多い場合は、排水皿を外し排水を捨てる必要があります。



フィルター清掃不要

ワイヤーコンデンサーを使用していますので、フィルター清掃の必要はありません。

漏電遮断器を標準装備

安全性向上のため、単相 100V 仕様には全機種漏電遮断器を標準装備しています。



幅 630mm タイプ

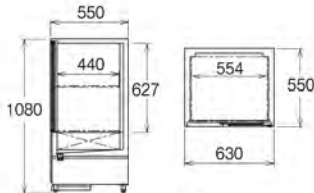


幅 750mm・高さ 1,080mm タイプ

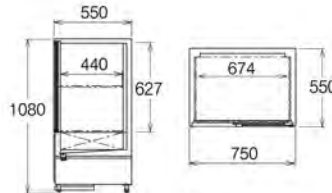


幅 750mm・高さ 1,410mm タイプ

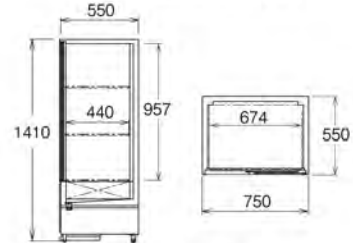
奥行 550mm



CRC-060GSWSR

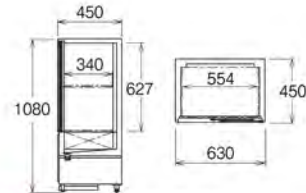


CRC-080GSWSR

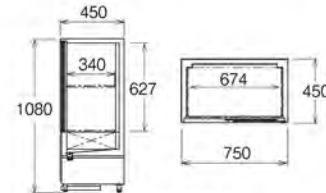


CRC-080GLWSR

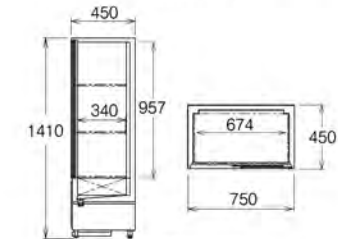
奥行 450mm



CRU-060GSWSR



CRU-080GSWSR



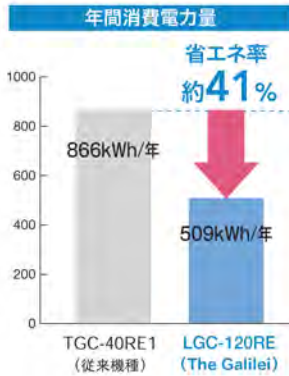
CRU-080GLWSR

3~10℃ オフサイクル

幅 (mm)	奥行 (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)		收容本数
											冷却時 (W)	霜取時 (W)	
630	薄型 550	CRC-060GSWSR	単	184,000円	141	180	91	603	630×550×1,080	55	185/175	8/7	98本 84本
	超薄型 450	CRU-060GSWSR	単	169,000円	109	137	86	620	630×450×1,080	50	180/175	8/7	70本 86本
750	薄型 550	CRC-080GSWSR	単	218,000円	173	219	104	614	750×550×1,080	60	185/215	8/7	120本 96本
		CRC-080GLWSR	単	268,000円	265	326	121	726	750×550×1,410	70	195/220	8/7	180本 144本
	超薄型 450	CRU-080GSWSR	単	182,000円	134	167	94	642	750×450×1,080	55	190/175	8/7	86本 80本
		CRU-080GLWSR	単	234,000円	205	252	118	706	750×450×1,410	65	195/220	8/7	129本 120本

※庫内照明はありません。

冷却性能が向上し、大幅な省エネを実現



機械室パネルの仕様変更

ヨコ型冷凍冷蔵庫と合わせたデザインへ変更。フィルターを簡単に取り外すことができるようになりました。(樹脂製)

排水皿付属

※排水量が多い場合は、排水皿を外し排水を捨てる必要があります。排水を接続することも可能です。

角天板を標準装備

庫内LED照明



幅 900mm タイプ LGU-090RE LGC-090RE



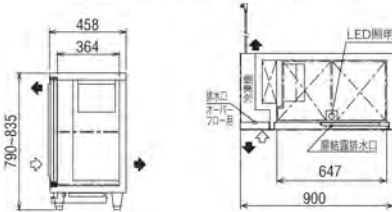
幅 1,200mm タイプ LGU-120RE LGC-120RE



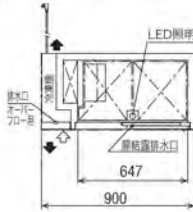
幅 1,500mm タイプ LGU-150RE LGC-150RE

奥行450mm

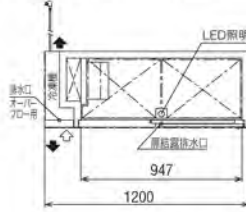
奥行600mm



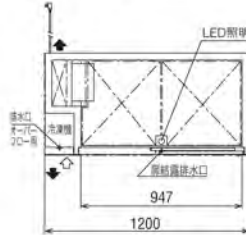
LGU 共通



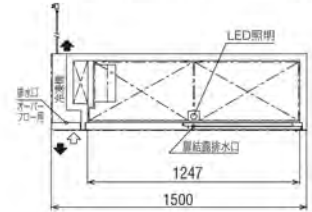
LGU-090RE



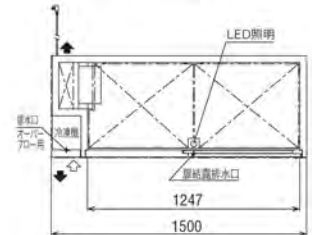
LGU-120RE



LGC-120RE



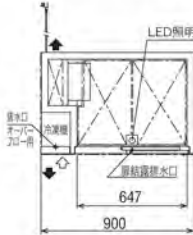
LGU-150RE



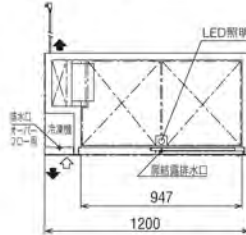
LGC-150RE



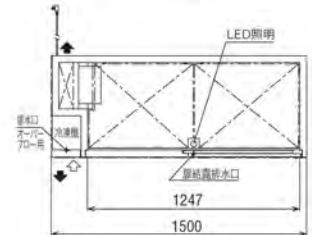
LGC 共通



LGC-090RE



LGC-120RE



LGC-150RE

2~10°C オフサイクル 照明付

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)		収容本数
											冷却時 (W)	霜取時 (W)	
超薄型 450	900	LGU-090RE	単	566,000円	139	142	135	398	900×450×800	65	115/130	-	ビール76本 ビール66本
薄型 600		LGC-090RE	単	605,000円	197	208	142	407	900×600×800	75	120/135	-	ビール116本 ビール102本
超薄型 450	1,200	LGU-120RE	単	586,000円	207	212	150	485	1,200×450×800	75	125/140	-	ビール116本 ビール106本
薄型 600		LGC-120RE	単	625,000円	293	306	153	509	1,200×600×800	85	145/160	-	ビール172本 ビール158本
超薄型 450	1,500	LGU-150RE	単	714,000円	274	282	155	592	1,500×450×800	85	140/155	-	ビール156本 ビール144本
薄型 600		LGC-150RE	単	737,000円	388	404	145	671	1,500×600×800	95	150/165	-	ビール230本 ビール214本

冷凍機内蔵型 リーチインショーケース

冷凍機内蔵型リーチインショーケース 外装ステンレスタイプ



GGN-120AG



GGN-180AG

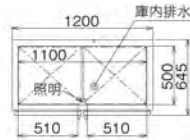


GGD-120AG(T)



GGD-180AG(T)

奥行645mm

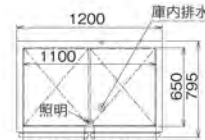
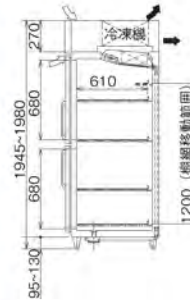


GGN-120AG

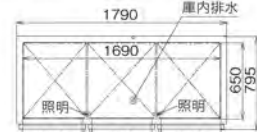


GGN-180AG

奥行795mm



GGD-120AG(T)



GGD-180AG(T)

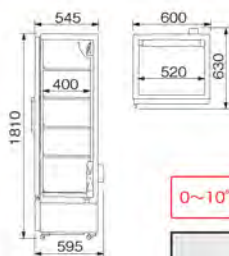


0~10℃ ※蛍光灯

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)			
								単相100V		三相200V	
								冷却時 (W)	霜取時 (W)	冷却時 (W)	霜取時 (W)
薄型 645	1,200	GGN-120AG	受単	976,000円	795	1,200×645×1,950	135	410/430	114	-	-
	1,790	GGN-180AG	受単	1,272,000円	1,235	1,790×645×1,950	200	495/535	190	-	-
厚型 795	1,200	GGD-120AG	受単	1,017,000円	1,038	1,200×795×1,950	145	410/430	114	-	-
		GGD-120AGT	受単+③	1,038,000円				44/44	44	365/415	70
	1,790	GGD-180AG	受単	1,280,000円	1,607	1,790×795×1,950	215	495/535	190	-	-
		GGD-180AGT	受単+③	1,320,000円				88/88	88	430/495	102

改造対応(各機種共通) 集中制御

冷凍機内蔵型リーチインショーケース



マイコン制御

キャスター標準装備

デジタル温度表示

排水皿標準装備

※排水量が多い場合は排水を捨てる必要があります。



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)	
									冷却時 (W)	霜取時 (W)
MMC-20GWSR2	単	338,000円	270	293	107	880	600×545+(50)×1,810	100	215/244	18/17

デザインを一新した、商品を美しく魅せるショーケース

DCC方式^{※1}を採用し省エネを実現 **DCC**

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}省エネ運転を行います。

※1 DCC方式とはDual Comp Controlの略。(幅600、1,200mmの冷蔵タイプは除く)

※2 当社比

排水設備不要

排水皿を冷凍機下部に設置しているので、排水設備は不要です。

※排水量が多い場合は、排水皿を外し排水を捨てる必要があります。

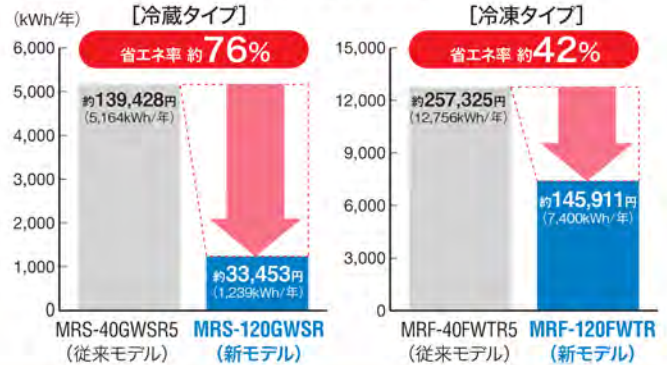
結露防止対策

全機種防露ヒーター付ガラス扉を採用し、結露を抑えます。

全機種でより静音化を実現 **LED照明を採用**

冷却方式を大きく変更し、大幅な省エネを実現

蒸発器の位置や冷風の流れ方を変更しました。



スイング扉タイプ [冷蔵]



幅 600mm タイプ



幅 1,200mm タイプ



幅 1,800mm タイプ

選べる外装は
2タイプ



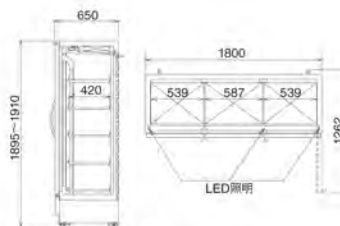
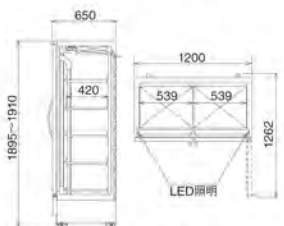
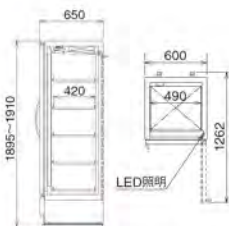
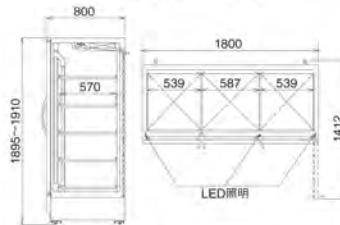
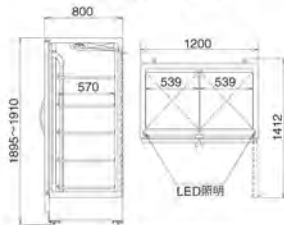
ホワイト



木目調 (オプション)

奥行800mm

奥行650mm



MRS-060GWSR

MRS-120GWS(T)R

MRS-180GWS(T)R

-1~10℃ オフタイマー 霜取り

幅 (mm)	奥行 (mm)	品番	電源	色目	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)
600	薄型 650	MRS-060GWSR	単	ホワイト	694,000円	297	398	116	915	600×650×1,900	110	460/460	185	-	-
1,200	厚型 800	MRF-120GWSR	受	ホワイト	1,151,000円	908	1,125	192	1,410	1,200×800×1,900	185	695/735	359	-	-
		MRF-120GWTR	受		1,151,000円			188	1,444			325/370		300/335	0
	薄型 650	MRS-120GWSR	単		1,045,000円	662	874	209	1,239	1,200×650×1,900	165	695/735	359	-	-
		MRS-120GWTR	単+3		1,065,000円			178	1,448			325/370		300/335	0
1,800	厚型 800	MRF-180GWSR	受	ホワイト	1,501,000円	1,428	1,754	211	2,065	1,800×800×1,900	255	1,035/1,080	535	-	-
		MRF-180GWTR	受		1,501,000円			198	2,200			620/620		435/540	0
	薄型 650	MRS-180GWSR	単		1,335,000円	1,044	1,367	205	2,032	1,800×650×1,900	235	1,035/1,080	535	-	-
		MRS-180GWTR	単+3		1,335,000円			190	2,195			620/620		435/540	0

改造対応(各機種共通) 木 集中制御

ジョッキ冷却専用 ジョッキクーラー

選べる奥行き2タイプ 650mm/450mm

お店のスペースや設置場所に合わせて奥行きと扉仕様をお選びいただけます。



冷凍機内蔵型リーチインショーケース

ガラス扉

マイコン制御

高級感

ステンレス扉

デジタル温度表示

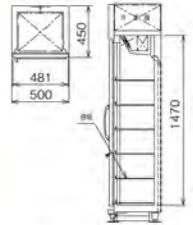
清潔感

耐久性

排水タンク付属 (定期的に排水を捨てるようにしてください。)



MJS-050DCSG6
MJU-050DCSG6



MJU-050DCSG6
MJU-050DCSN6

庫内温度
-5~10℃

MJS-050DCSG6

MJS-050DCSN6

MJU-050DCSG6

MJU-050DCSN6

奥行 (mm)	品番	仕様	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
								冷却時 (W)	霜取時 (W)	
厚型 650	MJS-050DCSG6	ガラス扉	単	635,000円	321	500×650×1,890	100	285/300	330/330	キッシュ 204杯 ジョッキ435型 高さ157× 直径75mm
	MJS-050DCSN6	ステンレス扉	単	556,000円				95		265/285
薄型 450	MJU-050DCSG6	ガラス扉	単	551,000円	191	500×450×1,890	80	290/300	400/400	キッシュ 120杯 ジョッキ435型 高さ157× 直径75mm
	MJU-050DCSN6	ステンレス扉	単	458,000円				75		280/285

HOT&COLD パススルーリーチインショーケース

特長

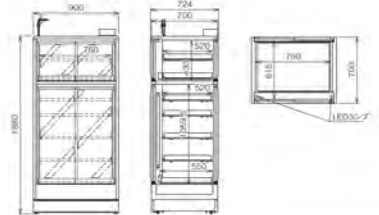
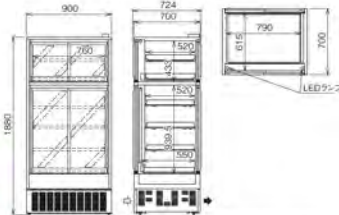
- 上室(棚2段分)と下室(内蔵仕様は棚4段分、別置仕様は棚5段分)があり、上室は温蔵・冷蔵切替式で下室は冷蔵。
- LED庫内灯を標準装備。
- 下室棚板はローラー仕様で、ボトルの補充が簡単。
- お客様側(前面)のスライド扉はオートクローズ式で便利。
- 前面の扉を開けると防犯も兼ねてブザー音が鳴ります。
- 排水タンクを付属しています。(定期的に排水を捨てるようにしてください。)



MSP-090TGWSR



MSP-090TGWSS



3~15℃ オフサイクル 照明付



品番	仕様	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)	
							冷却時 (W)	冷却+加熱時 (W)
MSP-090TGWSR	冷凍機内蔵	単	オープン価格	667	900×700(724)×1,880	190	580/585	1,180/1,185
MSP-090TGWSS	冷凍機別置	単		725			180	100/105

※冷凍機別置き仕様の製品も別途ご用意しております。

単 空冷単相 100V 接地形

3 空冷三相 200V

単 空冷単相 100V

3水 水冷三相 200V

受注生産

機械室パネル 木目調

DCC Dual Comp Control 方式

ブラストチラー/ショックフリーザー

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。

なぜ料理を急速に冷やすのか？

おいしさと香りを封じ込めます

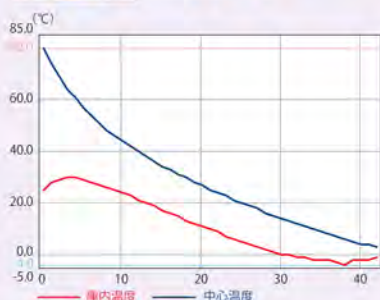
多くの料理は出来たてが最もおいしいです。しかし、すぐに食べないと熱による味の劣化（蒸発・乾燥・油の酸化・香り飛び・色飛び・エキス流出など）が進みます。それらを防ぐためには熱いまま衛生的に一気に冷却する必要があります。ブラストチラーを使って急速に冷やすことにより、おいしさや香りを封じ込め、再び加熱しても出来たてのおいしい味を再現できます。

食の安全性を確保します

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



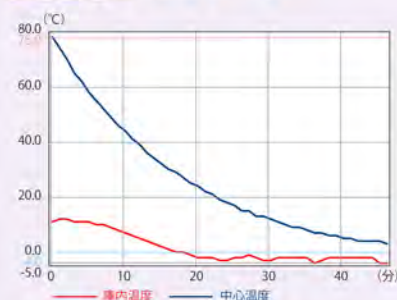
『かぼちゃの煮物』の
冷却データ



【容 量】かぼちゃ煮
2.5kg×6段=総量:15kg
65mmホテルパン1/1使用
【使用機種】QXF-006SFLT2
【設定条件】モード:チル 冷風温度:-2℃ 目標芯温:3℃
風量:AUTO 予冷:有(-40℃)
【結 果】中心温度80℃→3℃まで42分



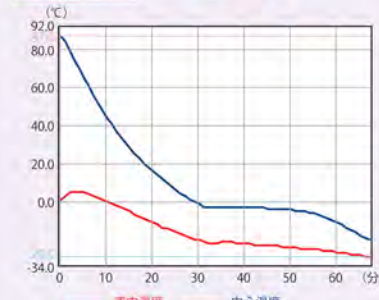
『プリン』の
冷却データ



【容 量】プリン60g/ヶ
60g×28ヶ/段×6段=168ヶ 総量:約10kg
65mmホテルパン1/1使用
【使用機種】QXF-006SFLT2
【設定条件】モード:チル 冷風温度:-2℃ 目標芯温:3℃
風量:AUTO 予冷:有(-40℃)
【結 果】中心温度75℃→3℃まで46分



『ハンバーグ』の
凍結データ



【容 量】焼成ハンバーグ95g/ヶ
95g×12ヶ/段×6段=72ヶ 総量:約6.84kg
25mmホテルパン1/1使用
【使用機種】QXF-006SFLT2
【設定条件】モード:ショックフリーズ 冷風温度:-40℃
目標芯温:-20℃ 風量:AUTO 予冷:有(-40℃)
【結 果】中心温度87℃→-20℃まで67分

※冷却時間は食材の量・大きさ・厚みや種類、初期温度等により異なります。

ブラストチラー冷却の特長

おいしさアップ!

おいしさを封じ込め、
風味をしっかりキープ

- 本来の香りが逃げず、色抜けも防止します。
- 時間が経過してもバサつきません。
- 加熱調理後のオーバークッキングを防止します。

効率アップ!

冷却時間が明確になるのでオペレーション
が組みやすく、計画生産が可能です

- 冷却時間を短縮でき、作業効率が悪くなります。
- 芯温計を使用すれば中心温度と冷却時間を把握することができます。
- クックチル、クックフリーズ（計画生産）には欠かせません。

安全性アップ!

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

- 菌の増殖温度帯を素早く通過するので安全・安心です。
- 落下細菌の付着や虫・異物の混入を防ぎます。
- 芯温計がついているので、TT（温度・時間）管理をしながらの冷却が可能です。液晶画面に芯温計の温度が表示されます。

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。)



分かりやすく、使いやすい操作パネル



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

※QXF-005BC5、QFP-005BCの操作パネルは画像のものとは仕様異なります。

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。

ヒーター内蔵芯温計を標準装備

食品の中心温度を計測できる芯温計を1本標準装備(20型・24型・40型は2本)。オプションで4本まで追加できます。

凍結した場合に抜きやすいよう芯温計にはヒーターを内蔵しています。また、オプションでL型芯温計、真空調理用芯温計も用意しております。

※QXF-005BC5はヒーター無し仕様になります。



庫内丸洗い可能！乾燥モードでより衛生的に！

庫内は直接水をかけて洗浄^{※1}ができます。庫内清掃後に乾燥ボタンを押せば、水分を温風で乾燥させ庫内を清潔に保つことができます。またオゾン・マイナスイオンによる脱臭機能もついています。

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

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

※2 QXF-005BC5・QFP-005BC・QXF-006SFLT2・QFP-006SFLT2は、強制乾燥機能に対応していません。



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、すず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。

1/2・1/3・2/3 ホテルパンやグリッドにも対応

縦差しタイプは1/2ホテルパン、2/3ホテルパンにも対応しています。



フランス天板仕様もラインナップ

QFP-012SFLV2 12型(フランス天板12枚差し)

QFP-006SFLV2 タテ6型(フランス天板6枚差し)

QFP-006SFLT2 ヨコ6型(フランス天板6枚差し)

※P.107をご覧ください。

温度管理システムブラストメニューレコーダーへの対応(オプション)

●オプションのメニューコントローラーを取り付けることにより、パソコンで簡単に温度管理や帳票作成をすることができます。

(最大2台まで対応)



USBメモリへの温度データの記録(オプション)

オプションのUSBポートを搭載すると、付属のUSBメモリに運転履歴を保存し、グラフ化することができます。

※QXF-005BC5・QFP-005BCは対応していません。

ブラストチラー/ショックフリーザー

ブラストチラー100V

1/1ホテルパン5枚収納

有効内容積 **87L**

内装ステンレス鋼板

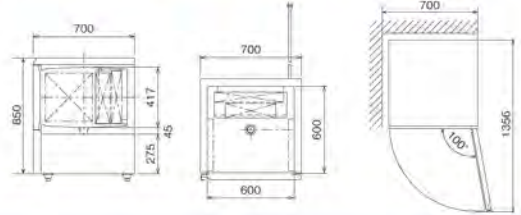
QXF-005BC5 (単)

標準価格 **1,260,000円** (税抜)

- 外形寸法: **W700xD700xH850mm**
- 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
- ※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。



◀操作パネル



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

有効内容積 **147L**

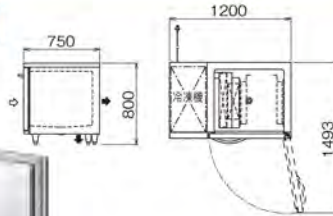
内装ステンレス鋼板

QXF-006SFLT2 (3)

標準価格 **1,800,000円** (税抜)

- 外形寸法: **W1,200xD750 (802) xH800mm**
- 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
- ※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。

上部スチコン設置可能タイプ



別途フランス天板仕様
QFPシリーズがございます。
フランス天板仕様
QFP-006SFLT2...P.107

ブラストチラー/ショックフリーザー6型タテ

1/1ホテルパン6枚収納

有効内容積 **173L**

内装ステンレス鋼板

QXF-006SFLV2 (ホテルパン縦差しタイプ) (3)

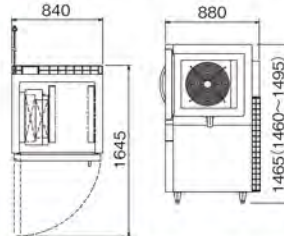
標準価格 **2,200,000円** (税抜)

- 外形寸法: **W840xD880 (932) xH1,465mm**
- 製品質量: 185kg
- 圧縮機公称出力: 1,500W
- 消費電力: 冷却時 1,310/1,450W (50/60Hz) 霜取時 636/636W
- ※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。
- ※ハンドシャワーを取付できます。(オプション対応)



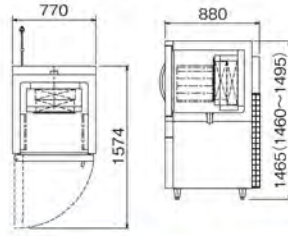
ワイド 840mm

QXF-006SFLV2
(ホテルパン縦差しタイプ)



ワイド 770mm

QXF-006SFSV2
(ホテルパン横差しタイプ)



別途フランス天板仕様
QFPシリーズがございます。
フランス天板仕様
QFP-006SFLV2...P.107

1/1ホテルパン6枚収納

有効内容積 **145L**

内装ステンレス鋼板

QXF-006SFSV2 (ホテルパン横差しタイプ) (3)

標準価格 **2,200,000円** (税抜)

- 外形寸法: **W770xD880 (932) xH1,465mm**
- 製品質量: 180kg
- 圧縮機公称出力: 1,500W
- 消費電力: 冷却時 1,310/1,450W (50/60Hz) 霜取時 636/636W
- ※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。
- ※ハンドシャワーを取付できます。(オプション対応)

菓子冷却専用機パティシエクーラー

5年間保証(点検2回含む)付

フランス天板5枚収納

有効内容積 **85L**

内装ステンレス鋼板

素早く、おいしく、衛生的に

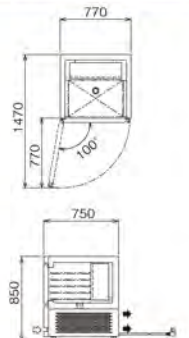
オープンから出した熱いままのジェノワーズやプリン、クリームなどをそのままパティシエクーラーへ。粗熱を素早く取ることで生産効率をアップするとともに水分やうまみを保持します。また菌の繁殖も抑制します。



QFP-005BC (単受)

標準価格 **1,380,000円** (税抜)

- 外形寸法: **W770xD750xH850mm**
- 製品質量: 115kg
- 消費電力: 冷却時 818/838W (50/60Hz) 霜取時 480/458W
- 圧縮機公称出力: 600W
- ※本機種に芯温計はありません。
- ※フランス天板(W600xD400mm)はオプションです。
- ※設定温度は-20℃までです。



ブラストチラー/ショックフリーザー

ブラストチラー/ショックフリーザー12型

1/1ホテルパン12枚収納

有効内容積 **286L**

内装ステンレス鋼板

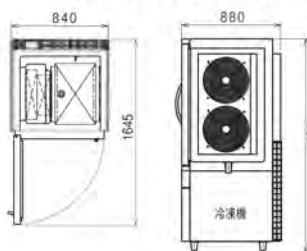
QXF-012SFLV2
(ホテルパン縦差しタイプ) ③

標準価格3,200,000円(税抜)

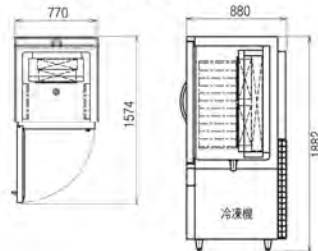
- 外形寸法: W840xD880(932)×H1,882mm
- 製品質量: 230kg ●圧縮機公称出力: 2,200W
- 消費電力: 冷却時 1,765/1,875W (50/60Hz) 霜取時 1,252/1,252W
- ※ヒーター付芯温計・ストレート型標準装備(1本)
- ※ホテルパンはオプションです。
- ※ハンドシャワーを取付できます。(オプション対応)



QXF-012SFLV2
(ホテルパン縦差しタイプ)



QXF-012SFV2
(ホテルパン横差しタイプ)



別途フランス天板仕様 QFPシリーズがございます。
フランス天板仕様 QFP-012SFLV2...P.107

1/1ホテルパン12枚収納

有効内容積 **240L**

内装ステンレス鋼板

QXF-012SFSV2
(ホテルパン横差しタイプ) ③

標準価格3,200,000円(税抜)

- 外形寸法: W770xD880(932)×H1,882mm
- 製品質量: 225kg ●圧縮機公称出力: 2,200W
- 消費電力: 冷却時 1,765/1,875W (50/60Hz) 霜取時 1,249/1,249W
- ※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。
- ※ハンドシャワーを取付できます。(オプション対応)

庫内自動洗浄機能付タイプ

1/1ホテルパン12枚収納

有効内容積 **286L**

内装ステンレス鋼板

QXC-012SFLV2
(ホテルパン縦差しタイプ) ③ 受

標準価格3,704,000円(税抜)

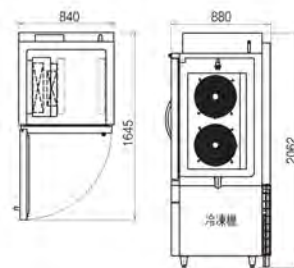
- 外形寸法: W840xD880(932)×H2,062mm
- 製品質量: 250kg ●圧縮機公称出力: 2,200W
- 消費電力: 冷却時 1,785/1,895W (50/60Hz) 霜取時 1,272/1,272W
- ※ヒーター付芯温計・ストレート型標準装備(1本)
- ※専用洗浄剤(2Lボトル入り)1個付属
- ※ホテルパンはオプションです。
- ※給排水の設備が必要です。



2017年度「グッドデザイン賞」を受賞



専用洗浄剤
標準価格 5,000円(税抜)
(2Lボトル入り:約80回分)



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。



ブラストチラー/ショックフリーザー20型

1/1ホテルパン20枚収納

冷凍機(インバーター)別置型

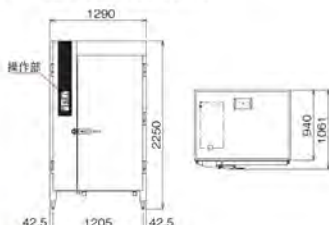
冷媒(R-410A)

ホテルパン横差しのカートに対応したタイプ

内装ステンレス鋼板 カート仕様

QXF-020SFKS (ホテルパン横差しタイプ) 受

- 有効内容積: 864L
- 外形寸法: W1,290xD940(1,061)×H2,250mm
- 製品質量: 320kg
- 圧縮機公称出力: 4.5kW (別置式)
- 本体側消費電力: 冷却時 285/285 (50/60Hz) 霜取時 2,527/2,527
- ※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

冷凍機(インバーター)別置型

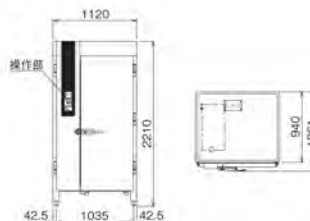
冷媒(R-410A)

ホテルパン縦差しのカートに対応したタイプ

内装ステンレス鋼板 カート仕様

QXF-020SFKL (ホテルパン縦差しタイプ) 受

- 有効内容積: 648L
- 外形寸法: W1,120xD940(1,061)×H2,210mm
- 圧縮機公称出力: 4.5kW (別置式)
- 本体側消費電力: 冷却時 280/280 (50/60Hz) 霜取時 2,522/2,522
- ※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ホテルパンサイズ W530xD325×H65mm

ブラストチラー/ショックフリーザー24型

1/1ホテルパン24枚(12段×2)収納 **冷凍機(インバーター)別置型**

本体高さ、カート高さを低くし、作業の効率と安全性を考えたタイプ **冷媒(R-410A)**
内装ステンレス鋼板 カート仕様

QXF-024SFKS **受**

- 有効内容積：638L
- 外形寸法：W1,290×D1,080(1,201)×H1,775mm
- 圧縮機公称出力：4.5kW(別置式)
- ※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40型

1/1ホテルパン40枚(20段×2)収納 **冷凍機(インバーター)別置型**

ホテルパンを40枚収納できる大容量タイプ **冷媒(R-410A)**
内装ステンレス鋼板 カート仕様

QXF-040SFKS **受**

- 有効内容積：1,123L
- 外形寸法：W1,290×D1,080(1,201)×H2,262mm
- 圧縮機公称出力：6.0kW(別置式)
- 本体側消費電力：冷却時 445/445 (50/60Hz) 霜取時 3,031/3,031
- ※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 カート仕様 自動洗浄機能付タイプ

カート仕様の大型タイプに 自動洗浄機能付タイプが新登場!

- 庫内の洗浄、すすぎから乾燥までを自動で行います。
- 大型タイプの清掃は、手作業では時間がかかり、また手が届きにくい場所もあるため、非常に有効です。

冷凍機(インバーター)別置型 **冷媒(R-410A)**

1/1ホテルパン40枚収納

内装ステンレス鋼板 カート仕様

QXC-040SFKS **受**

- ※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

内装ステンレス鋼板 ホテルパン横差し仕様

QXC-020SFKS **受**

- 内装ステンレス鋼板 ホテルパン縦差し仕様
- QXC-020SFKL **受****



専用洗浄剤(2Lボトル入り)
標準価格 5,000円(税抜)

ブラストチラー/ショックフリーザー20型 パススルータイプ

1/1ホテルパン20枚収納 **冷凍機(インバーター)別置型**

パススルー構造となっており、作業動線やゾーン分けを考えたレイアウトに最適!
内装ステンレス鋼板 カート仕様

冷媒(R-410A)

QXF-020SFPS **受**

- 外形寸法：W1,500×D1,242×H2,315mm
- 圧縮機公称出力：4.5kW(別置式)
- ※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40型 パススルータイプ

1/1ホテルパン40枚収納 **冷凍機(インバーター)別置型**

パススルータイプの40型 **冷媒(R-410A)**
内装ステンレス鋼板 カート仕様

QXF-040SFPS **受**

- 外形寸法：W1,500×D1,442×H2,315mm
- 圧縮機公称出力：6.0kW(別置式)
- ※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。



プレハブブラストチラー

冷凍機別置型

カート仕様 **受**

収容量、冷却時間等、食材や工程に合わせた設計が可能。粗熱取りから急速凍結まであらゆるニーズにお応えします。



TBR型バッチ式フリーザー タカハシガリレイ株式会社製

冷凍機別置型

受

トレー入り製品、惣菜、水産加工品、菓子類など、あらゆる食品に対応。多品種小ロットの商品に最適です。



※冷凍機別置型は、現地にて配線・配管工事が必要となります。

※搬入・据付及び廃棄費用は別途申し受けます。

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6台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。

MILAB紹介ムービー

動画でもご紹介しております。
是非ご覧ください。



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
- お客様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
- ドゥコンディショナー
- バブリング解凍機
- 超鮮度高湿庫
- FEクリーン水
- 製氷機
- 低温スチーマー
- 食品自主検査室
- RO水生成装置
- 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nder・ベーカリーオープンなど

調理セミナー等も随時開催しております。

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

冷水でパック済みの食品をすばやく冷却！

冷却工程の時間短縮により、作業効率と安全性の向上に役立ちます。

短時間冷却

パックしたアツアツのソースやスープ、煮物などを約10kgまで投入しても90分以内に3℃まで冷却可能。
※食材の大きさや種類などにより冷却時間は異なります。

機能的な操作パネル

1℃単位で温度設定が可能。常に冷水温度を確認できます。

温度ムラが少ない

循環ポンプにより水を循環させ、温度ムラを防ぎます。

優れた清掃性

水槽内の各パーツは取り外しが可能で清掃性に優れています。

落とし蓋網・網カゴ(オプション)

パック済みの食品をセットすると、簡単に水中に入れることができます。



落とし蓋網(上・中・下)



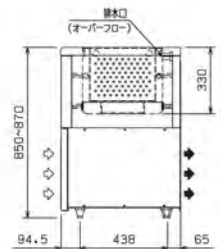
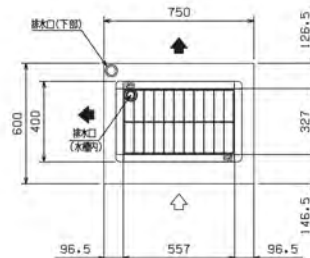
網カゴ 蓋付き(3セット)



QCW-08CMD ③ 受

- 外形寸法：W750×D600×H850mm
- 有効内容量：40L
- 製品質量：120kg
- 冷却性能：0～10℃
- 消費電力：冷却時 900/1,150W (50/60Hz)

※製品本体に給水接続口はありません。本体給水は飲料用水を使用し、水槽上部より給水用蛇口設置が必要です。



卓上型真空包装機 ホットパック機能搭載HVPシリーズ

できたてアツアツをそのままパック！

カレー、シチュー、煮物、デミグラスソース、だし汁などの計画生産に。冷水チラーとセットで使うと効率的です。



HVP-282 ①

- 外形寸法：W320×D535×H446mm
- チャンパー内寸法：W255×D320×H55mm
- 製品質量：33kg
- 消費電力：1.35kW(50/60Hz)



HVP-382N ①

- 外形寸法：W418×D641×H468mm
- チャンパー内寸法：W350×D453×H100mm(専用トレイ取り外し時)
- 製品質量：49kg
- 消費電力：1.1kW(50/60Hz)



HVP-482N ③

- 外形寸法：W540×D740×H470mm
- チャンパー内寸法：W473×D579×H100mm
- 製品質量：75kg
- 消費電力：2.3kW(50/60Hz)

素材を活かし、栄養素を逃がさない

低温スチーミングで素材がグンとおいしく！

- 素材を活かす最適温度に調整できます。(低温加熱)
- 優しい蒸気加熱は酸化を最小限に抑えられます。(低酸素での加熱)
- 食料の保湿度を高めます。(乾きにくい)

低温スチーミング下処理で、よりおいしく加工！

- 下処理工程でも使用するとさらに素材のおいしさを引き出します。

ブラストチラー100Vとの組み合わせでおいしさを逃がしません！

- ブラストチラー 100V の上に設置可能なコンパクトサイズです。
- スチーム後の食材をブラストチラー 100V ですばやく冷却することで、色よく仕上げ、しかも衛生的。さらに素材のおいしさを逃がしません。



庫内で網カゴがアップダウンし、上部でスチームします。



余分な空気を逃がし、庫内は低酸素状態になります。

低温スチーマーの活用方法

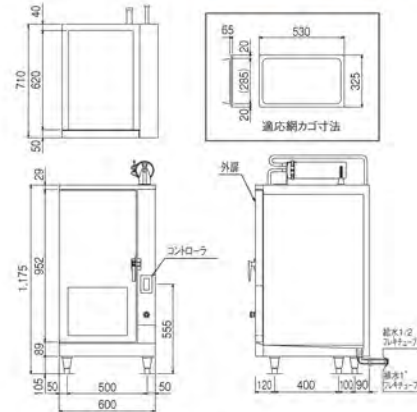
- スチーム野菜、なめらかプリン、茶碗蒸しはもちろん、仕上げ調理前の食材の下蒸しなどにも活用できます。

業務用低温スチーマー

QTS-23HTA ③受 オープン価格

- 外形寸法：W600xD710xH1,175(1,325)mm
- 製品質量：108kg
- 性能：40°C～95°C(設定温度範囲)
- 消費電力：調理時1,500W(50/60Hz)
- 放熱量：4,163kJ/h(フード施工の場合の参考)
- 付属品：減圧弁、ストレーナ、逆止弁付きボールバルブ、軟水器
- ※適用網カゴはオプション ※穴あき1/1ホテルパン使用可能
- ※2年間の無償保守点検契約付

■オプション



※給水に水道水を使用する場合は、必ず軟水器をとりつけてください。
※フード施工の場合は、現場の防火評定などの基準に従ってください。

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。



低温スチーム&ブラストチラー冷却はビタミンCが約2倍^{*}残ります!!

ブラストチラー 100V との組み合わせでさらにおいしく便利

^{*}食材や条件によって異なります。 ※ポイル、氷水冷却との比較結果より。

急速冷却機 粗熱取り

ブラストチラー100V

QXF-005BC5 ①単

粗熱をとることで食材の乾燥を抑えおいしさを逃しません。100V で使えるブラストチラーです。

低温スチーマーと
ブラストチラー100Vの
組合せによる効果

- 安全性アップ
- 栄養価保持
- おいしさアップ



ブラストチラー100V

栄養価検証試験

調理方法の違いによる栄養価の変化 (ブロッコリー)



試験データ：一般財団法人東京顕微鏡院 食と環境の科学センター 日本橋研究所
試験報告書東顕食発 第210810-0625号平成20年10月28日

ステップ運転機能付解凍庫

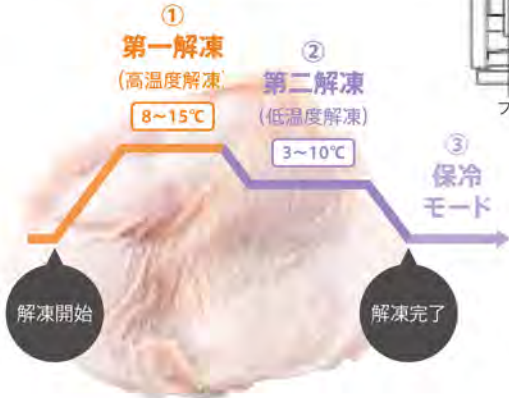
大風量と2段階の温度設定で、高品質かつ短時間解凍を実現

ステップ運転機能付解凍庫なら

衛生的で高品質に一年中安定して一定の時間で解凍できます！

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度解凍ですばやく解凍を行ない、表面温度が上昇した時点で低温度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。



←風の流れ



丸洗い可能！ 簡単お手入れ設計

防水仕様の庫内ファンを搭載し、庫内をまるごと水洗いできます。また、トレイ金具や棚柱も簡単に取り外すことができる清掃性に優れた設計です。



取り外し可能な棚受け金具

乾燥モード搭載で衛生的

50℃の乾燥モードを搭載し、庫内を衛生的に保つことができます。

2室独立制御

上下室でそれぞれ別の設定が可能なので、別の食材を同時に解凍するなど、お客様の用途に合わせて活用できます。(QDD・QDN)

解凍運転 2~25℃
保冷運転 0~10℃

QDD-08DDMD1

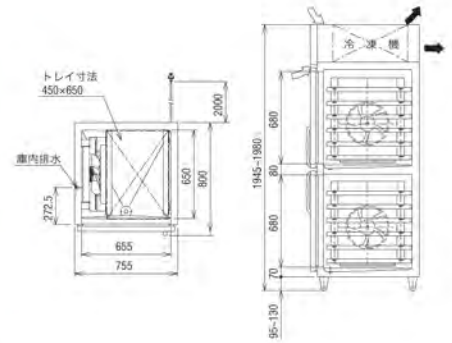
(上室 解凍/下室 解凍) ③ 受

オープン価格

- 外形寸法：W755xD800xH1,950mm
- 有効内容量：上室235L 下室 232L
- 製品質量：135kg
- 消費電力：冷却時 438/484W (50/60Hz) 昇温時 2,616W
- ※トレイ(W450xD650xH25mm)はオプション。



QDD-08DDMD1



QDD-08DDMD1

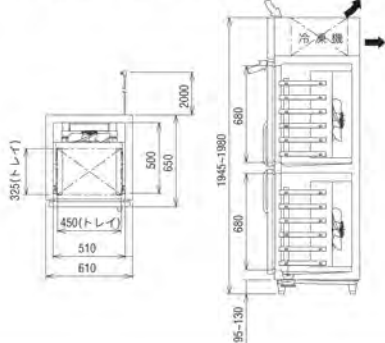
解凍運転 2~25℃
保冷運転 0~10℃

QDN-06DDM1

(ハーフトレイ仕様タイプ) ① 受

オープン価格

- 外形寸法：W610xD650xH1,950mm
- 有効内容量：上室161L 下室 158L
- 製品質量：115kg
- 消費電力：冷却時 425/390W (50/60Hz) 解凍運転時 1,180W
- ※ハーフトレイ(W450xD325xH27mm)付属。



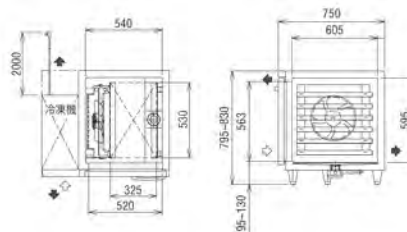
解凍運転 2~25℃
保冷運転 0~10℃

QDW-09DMT1

(横型タイプ) ① 受

オープン価格

- 外形寸法：W900xD750xH800mm
- 有効内容量：173L
- 製品質量：80kg
- 消費電力：冷却時 155/161W (50/60Hz) 解凍運転時 1,068W
- ※1/1ホテルバン付属。

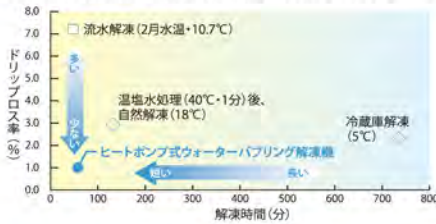


※搬入・据付及び廃棄費用は別途申し受けます。

温度コントロールとバブリングで高品質解凍

バブリングと最適な解凍温度制御により、食材解凍時に起こる細胞破壊・ちぢれ等を最小限に抑え、ドリップを防ぎます。1～30kgまで投入量に関わらず同一の品質・時間での仕上がりを実現します。

解凍方法の違いによる解凍時間とドリップロス率(マグロの冊の場合)



タッチパネル式の簡単操作

スタートボタンを押すだけで自動ステップ解凍。解凍終了後はそのまま鮮度保持運転を行います。

衛生的

槽内はフラット構造で清掃しやすくなっています。

WBD-30MTA1

オープン価格
 ●外形寸法：W900×D750×H850mm
 ●有効内容積：100L
 ●製品質量：120kg
 ●冷却時消費電力：1,212W/1,348W(50/60Hz)
 ●昇温時消費電力：1,502W/1,776W(50/60Hz)
 本体給水は飲料用水を使用し、給水のための給水用蛇口設置が必要です。



短時間で高品質の解凍

ヒートポンプ採用で解凍槽を温冷コントロールし、従来解凍方法より短時間で解凍が可能です。

◎マグロ(A品)解凍の場合



解凍



ヒートポンプ式
ウォーターバブリング解凍機

解凍時間 45分



冷蔵庫解凍

解凍時間 12時間



流水解凍

解凍時間 30分

K値測定結果

K値とは主に魚類の、鮮度を表す指標で、低いほど鮮度が高い。



大量の冷凍食材の高品質解凍を実現

高湿度で高品質解凍

高湿度で低温な空気を側面ダクトからムラなく循環させるので、食材の乾燥や変色を抑え、ドリップの少ない高品質な解凍が可能です。

多彩な食材を高品質に解凍

食材の種類	解凍モード	時間
若鶏もも肉 (2kg)×54袋 計108kg	自動解凍(完全解凍)	8~10時間
	連続解凍(半解凍)	4~5時間
豚肉ダイスカット (6kg)×18袋 計108kg	自動解凍(完全解凍)	8~10時間
	連続解凍(半解凍)	4~5時間

※各解凍時間は総重量・約100kgでの目安の時間です。
食材の厚みにより解凍時間は変わります。

有効内容積 **660L**

QDM-130CM6

標準価格 2,630,000円 (税抜)
 ●外形寸法：W1,300×D798(848)×H1,920(2,060)mm
 ●製品質量：320kg
 ●消費電力：冷却時 761/817W (50/60Hz) 加熱時 3,270/3,340W
 ●庫内温度設定範囲-15~30℃
 庫内湿度90%以上
 ●1回当り処理量目安：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。



庫内空気を除菌・脱臭

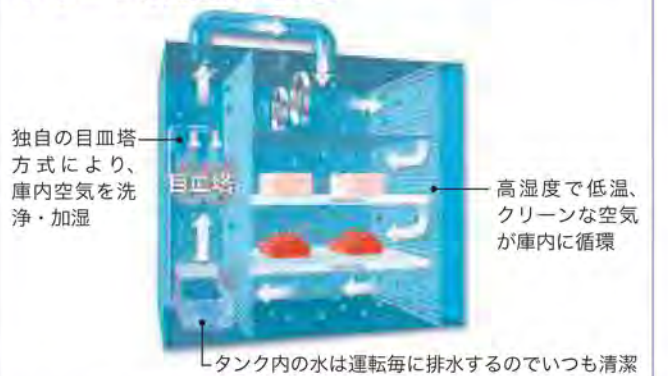
独自の目皿塔方式により、加湿しながら庫内空気を洗浄(除菌・脱臭)します。

温度調節

-15~+30℃まで食材に合わせた最適な温度設定が可能

タッチパネル式の簡単操作

クリーン解凍機の構造



ひと味違う厨房づくり

食材の味を活かす調理水に最適です!

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。

味噌汁、ダシ、スープに



煮炊き物に



お茶、お冷、紅茶、コーヒーに



炊飯に

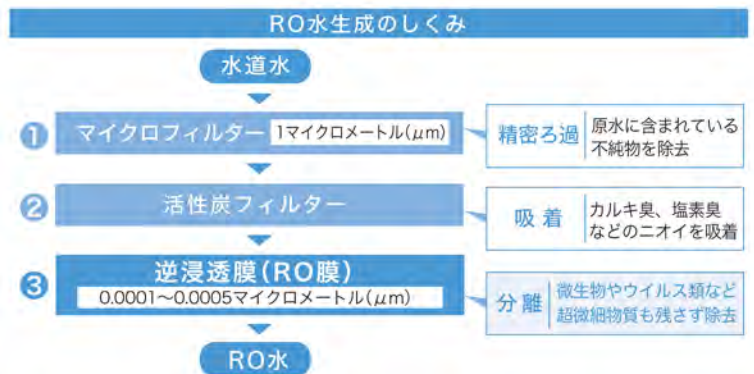


RO水のメリット

RO水だからいつも安心

私たちの体によくは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	○	×	×	×
有機性窒素	○	×	×	×



RO水生成装置

超小型タイプ

適定の目安
100L/日 供給
タイプ
4Lタンク内蔵



ROKS-01

ROKS-01 (単受)
オープン価格
●外形寸法: W322×D354×H366mm
●製品質量: 20kg (貯水時28kg)
●消費電力: 42/45W (50/60Hz)
●RO水造水能力: 0.6L/分
●ROタンク容量: 約4L

水質安全保障契約を ご用意しています

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。

小型タイプ

適定の目安
100L/日 供給
タイプ
30Lタンク内蔵



ROKL-01

ROKL-01 (受)
オープン価格
●外形寸法: W420×D600×H800mm
●製品質量: 50kg (貯水時80kg)
●RO水造水能力: 0.6L/分
●ROタンク容量: 約30L
※標準では電源が不要。原水圧が低い場合加圧ポンプ(オプション)が必要です。

ROKL-03 (単受)

オープン価格
●外形寸法: W300×D600×H800mm
●製品質量: 80kg
●消費電力: 540W (50Hz専用) 680W (60Hz専用)
●RO水造水能力: 2.5L/分 (50Hz専用) 2.7L/分 (60Hz専用)

適定の目安
750L/日 供給
タイプ



ROKL-03

縦型タイプ

適定の目安
1500L/日 供給
タイプ
30Lタンク内蔵



ROKH-08T

ROKH-08T (単受)
オープン価格
●外形寸法: W600×D600×H1,800mm
●製品質量: 145kg (タンク満水時180kg)
●消費電力: 待機時 20W (50/60Hz) 浄水時 900W
●RO水造水能力: 6L/分
●ROタンク容量: 約30L

ROKH-08T-M (単受)

オープン価格
●外形寸法: W600×D600×H1,800mm
●製品質量: 145kg (タンク満水時180kg)
●消費電力: 待機時 20W (50/60Hz) 浄水時 900W
●RO水造水能力: 6L/分
●ROタンク容量: 約30L
※通信機能により、使用量や水質等の遠隔監視も可能 (オプション対応)

適定の目安
3000L/日 供給
タイプ



ROKH-16

ROKH-16 (単受)
オープン価格
●外形寸法: W600×D600×H1,800mm
●製品質量: 300kg
●消費電力: 待機時 85W (50/60Hz) 浄水時 720W
●RO水造水能力: 10L/分

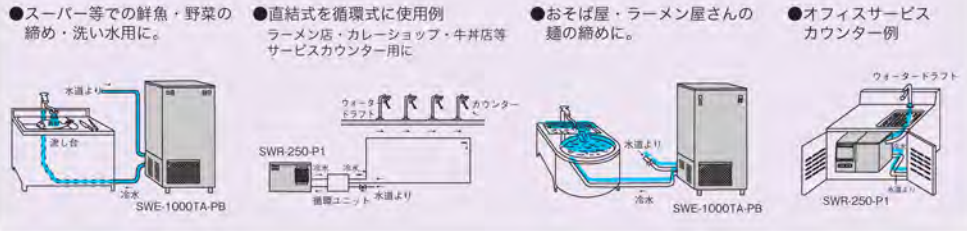
※RO水造水能力は原水水圧0.4MPa、水温25°Cの場合です。原水の水圧・水温・水質により変化します。

水道直結で衛生的な水蓄冷式冷水機は飲料水や食品の冷水処理に最適です。

冷水機の特長

- 省電力で大量の冷水を供給可能。
- 水道直結式で、いつでも必要分の冷水を供給。
- 据付簡単、水道と電源を接続するだけ。
- 蛇口を複数設置しても、同じ冷水温度で供給。(ポンプ追加)

水道直結式使用例



- 種類のかけ水用、鮮魚・カット野菜の洗い水用に最適

SWE-1000TA-PB1

- 標準価格 1,106,000円 (税抜)
- 外形寸法 : W680xD680xH1,438mm
 - 製品質量 : 142kg (冷却水含む372kg)
 - 消費電力 : 1,290/1,640W 50/60Hz
 - 圧縮機公称出力 : 750W
 - 冷水供給能力 : 5°C 750L/8h
(入り水温25°Cの場合) 10°C 1,000L/8h
15°C 1,500L/8h



JWWA
認証取得

- 飲料水用に最適

SWR-250-P2

- 標準価格 598,000円 (税抜)
- 外形寸法 : W703xD531xH504mm
 - 製品質量 : 57kg (冷却水含む93kg)
 - 消費電力 : 310/345W 50/60Hz
 - 圧縮機公称出力 : 350W
 - 冷水供給能力 : 5°C 200L/8h
(入り水温25°Cの場合) 10°C 250L/8h



JWWA
認証取得

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

低温乾燥庫は、乾燥した冷風を庫内に循環させ、鮮魚等の食材を乾燥させます。菌の増殖を抑制することができます。



店内
手作り!

簡単!

タイマー
運転可能

低温乾燥で衛生的

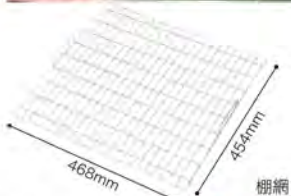
冷蔵状態で食材を乾燥させるため、菌の増殖を抑制することができます。

光触媒脱臭装置の標準装備で種類の異なる魚を入れても臭い移りにくい

光触媒脱臭装置の標準装備で臭い移りを防止。オゾンとマイナスイオンにより効果を発揮します。

タイマー運転

タイマー設定により、乾燥後は3°Cで冷蔵保管できます。

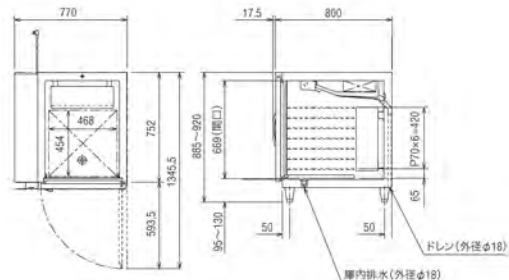


棚網



QLD-080DM

- オープン価格
- 外形寸法 : W770xD800xH890mm
 - 収容能力 : 棚網 (W468xD454mm) 7段
 - 使用温度帯 : 乾燥運転3~10°C
保冷運転3°C固定
 - 製品質量 : 95kg
 - 消費電力 : 冷却時 905/918W
(50/60Hz) 霜取時 527/630W
 - ※2年間の無償保守点検契約付
 - ※標準の場合、24時間運転仕様です。オプションで主電源スイッチを付けることができます。



生鮮食材の大量ストックに、バックヤードでの貯蔵に。

パネル組立式だからサイズ、温度帯、設置条件など、お客様の要望に合わせてフレキシブルに対応可能。

ガリレイならではの省エネ設計

フクシマプレハブコントローラーにより、冷凍機を最適に制御。庫内温度を一定にキープします。過剰な冷却を防ぐので省エネになります。
※セパレートタイプの場合

選べる温度帯

貯蔵物に合わせて、冷蔵から冷凍までさまざまな温度帯に対応できます。

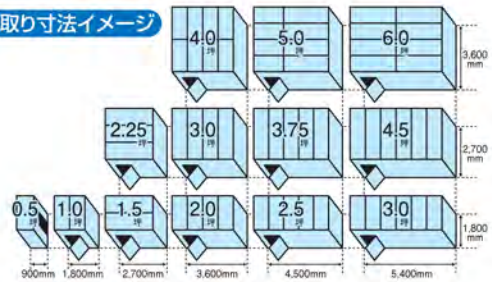
オーダーメイド設計

パネル組立式なので設置場所のスペースに合わせて自由に設計できます。

気配り安全設計

庫内の閉じ込めを防止する安全脱出ハンドルや庫内で安全に作業できる庫内灯など随所に安全設計を施しています。

間取り寸法イメージ



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。

ご要望に合わせて最適なお提案をさせていただきます。

プレハブコントローラー

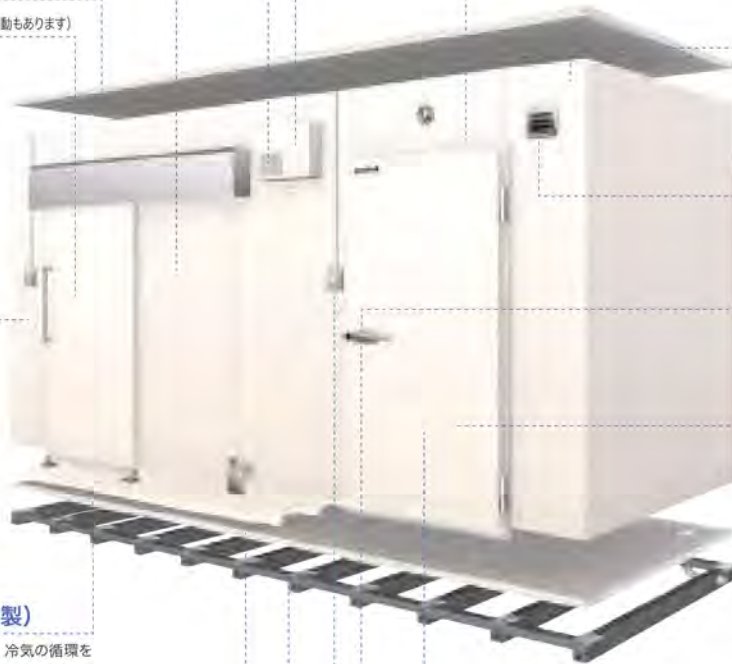
アラーム4（オプション）温度異常・火報・監禁警報を集中監視

壁パネル

天井パネル

手動片引スライド扉（自動もあります）

コーナーパネル



スノコ（樹脂製）

床パネルを保護し、冷気の循環をよくします。（床パネル付のみ）

床パネル

樹脂ベース

庫内灯スイッチ

標準ハンドル

片開き扉（右開き・左開きがあります。）

※パネル表面材は、カラー鋼板仕様（ソフトアイボリー色）
※ステンレス鋼板もご用意しています。

ドアスイッチ（オプション）

ドアの開閉に連動してファンの運転を制御する省エネ機器です。

庫内灯（庫内側）

白熱灯型LED
直管型LED
（共に低温型、防滴型）も準備できます。

リリース弁

庫内空気の膨張を調整する圧力調整弁（冷凍庫のみ）

押し棒&安全脱出ハンドル

万が一、閉じこめられた場合に中から簡単に扉を開けることができます。

省エネカーテン（オプション）

商品の出し入れ時、庫内からの冷気もれを最小限におさえます。

クーリングユニット
（冷凍機一体型の場合）

用途に応じて選べる扉

- 片開き扉 ●両開き扉 ●片引スライド扉（手動、自動）
- 小扉 ●スイング扉

用途に合わせた高品質断熱パネル

- 冷蔵庫…フラットパネル仕様（パネル厚44mm）
- 冷凍庫…フラットパネル仕様（パネル厚100mm）

断熱パネルについては129ページもご参照ください。

3タイプの中から選べる庫内高さ

庫内の高さは1,900mm・2,200mm・2,400mm
※別寸もご相談に応じます。

プレハブ冷蔵庫・冷凍庫

屋外設置インバータ冷凍機



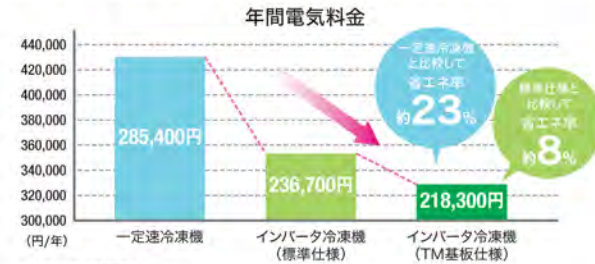
ACT-013VR3



ACT-020VR3
ACT-035VR3

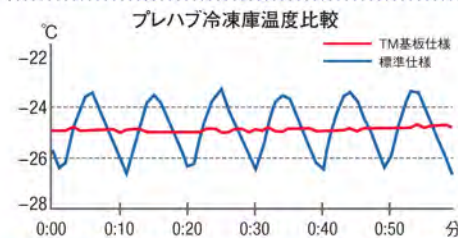
TM基板仕様で更なる省エネ化、高鮮度化

プレハブコントローラーとTM基板によるインバータ冷凍機の通信制御で、更なる省エネ化、高鮮度化を実現しました。



※当社試験条件による
プレハブ庫容量: 1.3m³(2坪)、プレハブ冷凍庫設定温度: -25℃、冷凍機周囲温度: 32℃、扉開閉回数: 48回/日、霜取回数: 6回(20分)/日、庫内負荷無し
※16円/kWh

TM基板仕様で庫内温度を一定コントロール

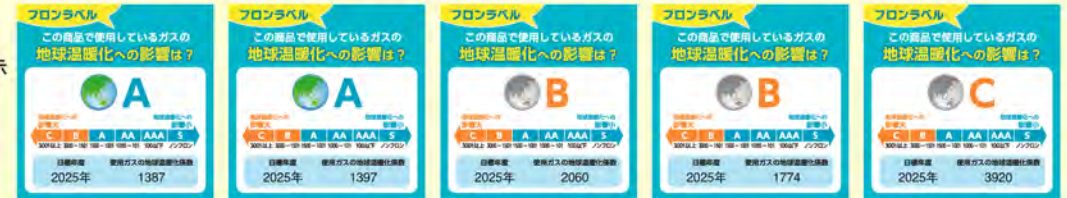


- 5冷媒兼用仕様 (R448A・R449A・R410A・R404A・R407C)
GWP1500以下の新冷媒に対応し環境保全に配慮
- 最低運転周波数を15Hzまで広げ、さらなる省エネを実現
- 運転周囲温度上限を+47℃まで拡大 (ただしR410A冷媒使用時は上限は+43℃となります)
- 施工・サービス性の向上
搭載基板を2枚に集約し、前面から基板交換が可能
運転圧力・エラー表示を外から確認可能
- 蒸発温度一定制御など、これまでの制御機能を踏襲、負荷に応じた最適制御が可能

■屋外設置型インバータ冷凍機ラインアップ

冷媒	R-448A / R-449A / R-410A R-404A / R-407C
呼称出力	0.75kW: ACT-013VR3 1.1kW: ACT-020VR3 2.2kW: ACT-035VR3

■フロン類またはフロン類代替物質を使用する製品の環境影響度の目標達成度表示



ユニットクーラー PEPシリーズ・PEBシリーズ

R448Aなど新冷媒に対応

効率的な除霜

ヒーターとフィンの接触効率アップにより優れた除霜を実現!



標準タイプPEPシリーズ



高湿度・低風速タイプPEBシリーズ

- 精肉・鮮魚・青果の乾燥をおさえます
- 6枚羽根の採用で静音性バツグン!



薄型タイプ PEUシリーズ

- 薄型仕様で庫内容積がアップ

簡単メンテナンス

ドレンホース断熱工事不要

※霜取復帰方式(ヒータデフロスタイプ)はサーミスタセンサーを使用しています。霜取の精度を向上し、庫内温度上昇を従来より抑えることができます。
※電子膨張弁もオプションにて対応できます。

プレハブコントローラー FPC-K1H

簡単な操作で最適制御運転を行います

■プレハブコントローラー



●外形寸法: W405.5xD261xH147mm
※オフサイクル専用のFPC-K1Cもあります。

■警報ボード(アラーム4)(オプション)

- ・プレハブコントローラーのオプション
- ・プレハブの警報を集中管理
- ・4点の警報を接点入力で受付 (各々警報ランプあり)
- ・警報時ブザーでお知らせ



※アラーム4をプレハブコントローラーに取り付けたイメージ

プレハブ庫用 温度拡大表示器

大きな表示で見やすさUP!

既存製品 (FPC-01,FPC-02) にも取り付け可能



●外形寸法: W200xD175xH60mm

パティスリー機器シリーズ

菓子専用ブラストチラー&ショックフリーザー フランス天板専用ラック仕様

- 使用しないときには完全停止可能
- 40℃~+10℃の範囲で冷却可能
- チラー機能：熱い食材をそのまま入れてクーリング・冷却・凍結まで

設定温度-40℃~10℃

フランス天板12枚収納



フランス天板6枚収納



フランス天板6枚収納



QFP-012SFLV2 ③受

標準価格3,390,000円(税抜)
●外形寸法：W840xD880(932) x H1,882mm
●消費電力：冷却時 1,765/1,875W (50/60Hz) 霜取時 1,252/1,252W
●製品質量：230kg
※フランス天板はオプションです。

QFP-006SFLT2 ③受

標準価格1,920,000円(税抜)
●外形寸法：W1,200xD750(802) x H800mm
●消費電力：冷却時 925/975W (50/60Hz) 霜取時 636/636W
●製品質量：145kg
※フランス天板はオプションです。

QFP-006SFLV2 ③受

標準価格2,340,000円(税抜)
●外形寸法：W840xD880(932) x H1,465mm
●消費電力：冷却時 1,310/1,450W (50/60Hz) 霜取時 636/636W
●製品質量：185kg
※フランス天板はオプションです。

ワイドレンジストッカー

- 30℃~5℃の範囲で制御可能

設定温度-30℃~+5℃

フランス天板18枚収納



BFX-118LT(改) ③受

●外形寸法：W620xD945(975.5) x H1,905mm
●消費電力：冷却時 690/710W (50/60Hz) 霜取時 786/786W
※霜取外部タイマーはオプションで取付できます。
※フランス天板はオプションです。

急速凍結庫



- 生地の急速凍結に

設定温度-40℃~-20℃

内装ステンレス鋼板棚網仕様

GFB-092FMD-N ③受
標準価格2,369,000円(税抜)
●棚網仕様：棚網(456x630mm)4枚付
●外形寸法：W900xD850(915) x H2,030mm
●製品質量：185kg
●消費電力：冷却時 1,060/1,435W (50/60Hz) 霜取時 1,395W

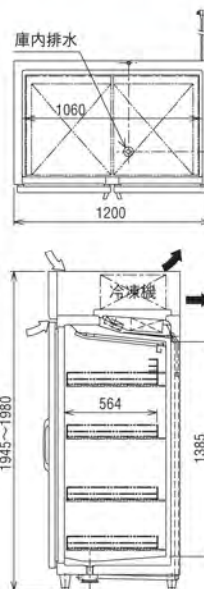
大扉高湿度恒温庫



- 陳列前のケーキや原材料などの箱やバットことの保管に便利。

内装ステンレス鋼板

GVD-120WM-F(改) ③受
●外形寸法：W1,200xD800xH1,950mm
●設定温度：-5~15℃
●庫内湿度：90%以上



ヨコ型冷凍冷蔵庫パティスリー仕様



改造内容

- 天板コンセントボックス
- 引出し式のバスケット仕様
- フランス天板ラック仕様
- キャスター・脚変更仕様
- ガラス扉仕様
- 排水強制蒸発仕様

※タテ型冷凍冷蔵庫も各種オプション改造ができます。



温湿度制御がさらに向上し、フラットデザインに

ドゥコンディショナーは、パン生地の **保冷** **解凍** **予熱** **ホロ** の工程をタイマーで切替え。ご希望の時間に合わせて、パン生地を理想的な発酵状態に仕上げます。

設定温度 $-15^{\circ}\text{C} \sim 40^{\circ}\text{C}$
 設定湿度 $60\% \sim 90\%$
庫内 10°C 以上
 水温 25°C 給水圧力 $0.2 \sim 0.4\text{MPa}$ の給

1. 庫内の視認性が大幅にアップ

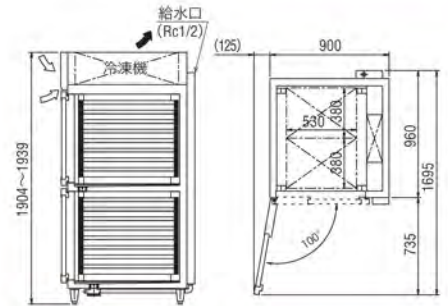
- 扉のガラス窓面積が約3倍に大幅UP。(当社従来機種比較)
- LED照明で大幅に照度UP。
※BDX-218LTの庫内照明はオプション。

2. スタイリッシュな扉フラット仕様

- 取っ手が出張っていないので、移動台などをぶつける心配がありません。

3. フレキシブルな棚受け

- 棚受間隔は72mm設計なので、2段分を使用すれば食パン用食型も収納可能。約10mm間隔で高さ変更も可能。



4. 機能も増え、より分かりやすくなった 新型操作パネル

- 3パターンの自動運転が登録でき、複雑な運転制御も簡単に行うことができます。「早出/遅出」機能を新たに追加。

本体高さ寸法
 そのままで、
 収納量が32枚から
36枚にUP
 しました。

NEW HACCP管理 (オプション)

温度や湿度は、品質や安全面において重要な要因です。運転履歴をデータ管理する通信オプションをご用意しています。HACCPマスター V3やHACCP ExAroundに接続することで、自動記録することができます。
 ※システム導入費用は別途必要。

6取天板又はフランス天板
 36枚 (18枚×2室) 収納

BDZ-236ST ③ 庫内照明付

標準価格 1,919,000円 (税抜)

- 外形寸法 : $W900 \times D950 (1,014) \times H1,904\text{mm}$
- 加熱ヒーター : $400\text{W} \times 2$
- 消費電力 : 冷却時 378/378W (50/60Hz) 加熱時 1,198/1,198W
- ※天板、棚網はオプション。
- ※キャスター仕様も可能。
- ※標準仕様は6取天板仕様、現場でフランス天板仕様に変更可能。

ドゥコンディショナー (1室制御)

改造対応で製作できます。

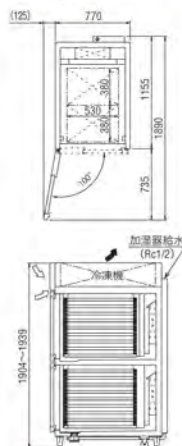


6取り天板又は
 フランス天板32枚収納

QBX-132HRST (改) ③ (1室制御・2枚ガラス扉仕様)

- 外形寸法 : $W770 \times D945 (1,034) \times H1,920\text{mm}$
- 加熱ヒーター : 700W
- ※天板、棚網はオプション。
- ※庫内照明無し。
- ※標準仕様は6取天板仕様、現場でフランス天板仕様に変更可能。

幅 770mm



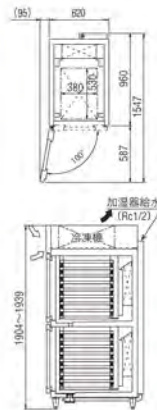
6取天板又はフランス天板
 36枚 (18枚×2室) 収納

BDZ-236ST ③ 庫内照明付

標準価格 2,016,000円 (税抜)

- 外形寸法 : $W770 \times D1,145 (1,209) \times H1,904\text{mm}$
- 加熱ヒーター : $400\text{W} \times 2$
- 消費電力 : 冷却時 374/374W (50/60Hz) 加熱時 1,205/1,205W
- ※天板、棚網はオプション。
- ※メンテナンス用として後側のみキャスター付き。
- ※標準仕様は6取天板仕様、現場でフランス天板仕様に変更可能。

幅 620mm



6取天板・フランス天板
 共用可能18枚 (9枚×2室) 収納

BDX-218LT ③

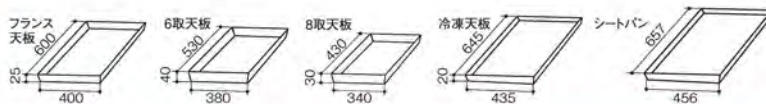
標準価格 1,696,000円 (税抜)

- 外形寸法 : $W620 \times D950 (1,014) \times H1,904\text{mm}$
- 加熱ヒーター : $400\text{W} \times 2$
- 消費電力 : 冷却時 331/331W (50/60Hz) 加熱時 1,205/1,205W
- ※天板、棚網はオプション。 ※キャスター仕様も可能。
- ※庫内照明はオプション。

※周囲環境温度・湿度・給水温度等により温度・湿度が設定値通りに維持できないことがあります。(主に寒冷地など)

各種天板の基本サイズ

当社ベーカリー機器は、右記の天板サイズに基づいて設計されております。



小型ドウコンディショナー (1室制御)

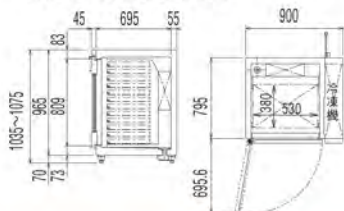
コンパクトタイプなので厨房スペースを有効活用できます。

- フィルターの取外しがしやすくなり、清掃が簡単になりました。
- 庫内底の清掃が容易になりました。
- 扉や本体が頑丈になりました。

1室制御タイプ



QBD-112DCSS2

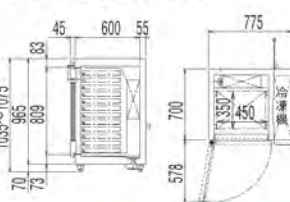


設定温度 -15℃~40℃
設定湿度 60%~90%
庫内0℃以上
水温25℃給水圧力0.2~0.4MPaの時

6取り天板又は
フランス天板12枚収納



QBN-112DCSS2



設定温度 -15℃~40℃
設定湿度 60%~90%
庫内0℃以上
水温25℃給水圧力0.2~0.4MPaの時

8取り天板又は
小フランス天板12枚収納

QBD-112DCSS2

標準価格 1,340,000円 (税抜)
●外形寸法: W900xD795 (816.5) xH1,035(1,075)mm
●有効内容積: 262L
●製品質量: 126kg
●加熱ヒーター: 400Wx2
●消費電力: 冷却時 347/333W (50/60Hz) 加熱時 838/836W
※天板、棚網はオプション。 ※キャスター仕様も可能。
※庫内照明はオプション。
※標準仕様は6取天板仕様、現場でフランス天板仕様に変更可能。

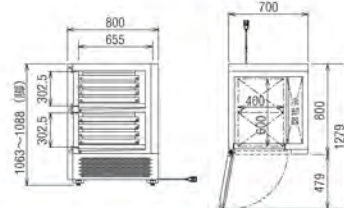
QBN-112DCSS2

標準価格 1,240,000円 (税抜)
●外形寸法: W775xD700 (721.5) xH1,035(1,075)mm
●有効内容積: 171L
●製品質量: 106kg
●加熱ヒーター: 400Wx2
●消費電力: 冷却時 347/333W (50/60Hz) 加熱時 838/836W
※天板、棚網はオプション。
※キャスター仕様も可能。
※小フランス天板サイズ(350x450x25mm)に対応

小型ドウコンディショナー (2室独立制御)

2室制御タイプ

給水タンク+排水皿で給排水設備は不要!



設定温度 -15℃~40℃
設定湿度 60%~90%
(庫内0℃以上の時)

6取り天板・
フランス天板共用可能8枚
(4枚x2室) 収納

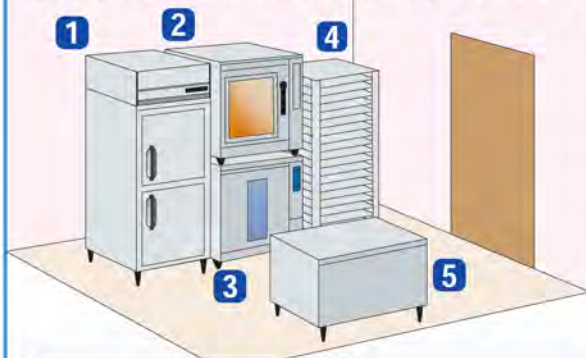
QBD-208DCLS2

標準価格 1,420,000円 (税抜)
●外形寸法: W700xD800xH1,063mm
●有効内容積: 各室74L
●製品質量: 130kg
●加熱ヒーター: 350Wx2
●消費電力: 冷却時 287/304W (50/60Hz) 加熱時 680/734W
●給水タンク付き・排水皿仕様
※天板、棚網はオプション。
※庫内照明不可。
※給水接続はできません。

※周囲環境温度・湿度・給水温度等により温度・湿度が設定値通りに維持できないことがあります。(主に寒冷地など)

イージーベイクシステム 日商6万円のシステム例

セントラルから送られてくる冷凍生地を店舗で解凍・発酵させて焼成するだけ。いつでもフレッシュな焼き立てパンを提供できます。口は少なく、パート、アルバイトの方で運営できます。



設置の目安

1. 冷凍庫 (冷凍生地保管用)
2. コンベクションオーブン
3. 小型ドウコンディショナー
4. ボックスラック
5. コールドテーブル冷蔵庫

※他にもさまざまなシステムのご提案ができます。



1 冷凍庫 (冷凍生地保管用)

GRD-062FM

●外形寸法: W610xD800xH1,950mm
●有効内容積: 503L
●製品質量: 85kg
●消費電力: 冷却時 165/165W 霜取時 257

2 コンベクションオーブン

3 小型ドウコンディショナー

QBD-112DCSS2

●外形寸法: W900xD795(816.5)xH1,035mm
●有効内容積: 262L
●製品質量: 126kg
●収容能力: 6枚取り天板 (フランス天板) 12枚
※天板、棚網はオプション。
※キャスター仕様もできます。
※庫内照明はオプション。



4 ボックスラック

5 コールドテーブル冷蔵庫

LRC-120RM-F

●外形寸法: W1,200xD600xH800mm
●有効内容積: 241L
●製品質量: 70kg



※搬入・据付及び廃棄費用は別途申し受けます。

ベーカリー&パティスリー機器シリーズ

サンドイッチケース ●-25~15℃

冷凍冷蔵切替のスーパーワイドレンジタイプ
単相100Vでアイスクリーム~弁当まで対応!!

IMC-35QWFSAX (単)

標準価格 1,000,000円(税抜)
●外形寸法: W900xD900xH850mm
●有効内容積: 107L ●製品質量: 130kg
●消費電力: 安定時 651/654W
(50/60Hz) 最大負荷時 996/999W



アンダーカウンタータイプ器具洗浄機

GS630

●外形寸法: W870x
D600xH820mm
●電源: 三相200V
●消費電力: 6.6kW



スパイラルミキサー

SP-45

●外形寸法: W782x
D1,085xH1,265mm
●ボウル容積: 80L
●電源: 三相200V
●プラグ: 引掛形
●消費電力: 4.75kW



ミキサー

MS-30 (3)

●外形寸法: W550x
D790xH1,400mm
●ボウル容積: 31L
●攪拌モーター: 1.5kW
●定格消費電力: 1.9kW



HPI-60

●外形寸法: W670x
D861xH1,382mm
●ボウル容積: 60L
●電源: 三相200V
●プラグ: 引掛形
●攪拌用モーター: 2.2kW
●昇降用モーター: 0.1kW



スタンドミキサー

KSM5 (単)

●外形寸法: W270x
D340xH415mm
●容器容量: 4.8L
●消費電力: 250W



KPL9000S (単)

●外形寸法 W240x
D400xH350mm
●容器容量: 6.7L
●消費電力: 500W
50/60Hz



全自動分割丸目機

BT 30A

●外形寸法: W690x
D570xH1,500mm
●電源: 三相200V
●プラグ: 引掛形
●分割能力: 30分割
●電気容量: 1.1kW



モルダラー

ミニモルダラー

MM-230SS (3)
●外形寸法: W500x
D981xH1,039mm
●生地重量: 30~350g
●モーター: 0.2kW



バゲットモルダラー

SUPER MAJOR EVO
●外形寸法: W1,010x
D800xH690mm
●電源: 三相200V
●プラグ: 引掛形
●電気容量: 0.55kW
●成形可能重量:
80~1000g
●一時間当たりの
処理能力: 1500個



ドーシター (リバースシート)

床置タイプ

KR16 (3)

●外形寸法: W2,300x
D650xH1,095mm
●能力: 2~3kg
●消費電力: 0.4kW



卓上タイプ

TS500N

●外形寸法: W1,560x
D965xH500mm
●電源: 三相200V
●プラグ: 引掛形
●消費電力: 0.75kW



電気ドーナツフライヤー&ラック

EDFN-15R (本体)

●外形寸法: W450xD600x
H800mm
●電源: 三相200V
●プラグ: 引掛形
●消費電力: 3.5kW
●適正油量: 15L



EDFN-15RCR (ラック)

●外形寸法: W460xD600xH850mm

デッキオーブン

1枚差

NWC-F

●収容能力: 6取り天板1枚差
●外形寸法: W900x
D750xH515mm
●電源: 三相200V
●消費電力: 2.7kW



MBDO-D5E (単)

●収容能力: フランス天板1枚
又は6取り天板1枚差
●外形寸法: W900 (925)
xD800xH550mm
●消費電力: 2.7kW



2枚差

PET3-22S

●収容能力: 6取り天板又は
フランス天板2枚差x2段 (計4枚)
●外形寸法: W1,280x
D1,045xH1,755mm
●電源: 三相200V
●消費電力: 10.2kW
●ストッカー付



コンベクションオーブン

MBCO-5E

●収容能力: フランス天板5枚
又は6取り天板5枚差
●外形寸法: W900xD800x
H705mm
●電源: 三相200V
●消費電力: 9.5kW



KEB-30T (単)

●収容能力: アルミニウムトレー
(440x350mm) 3枚標準装備
●外形寸法: W600 x D635 x
H530mm
●消費電力: 3.2kW



4枚差

TVO4R-SSS

●収容能力: 6取り天板
又はフランス天板
4枚差x3段 (計12枚)
●外形寸法: W1,320x
D1,660xH1,800mm
●電源: 三相200V
●消費電力: 24kW
(特別オーダー仕様)



MC-FIR4-3W

●収容能力: 6取り天板4枚差
x3段 (計12枚)
●外形寸法: W1,765x
D1,240xH1,875mm
●電源: 三相200V
●消費電力: 21kW



ソレオ M4FE-C H4/L0/S4

●収容能力: フランス天板
4枚差x4段 (計16枚)
●外形寸法: W1,730x
D1,325xH2,000mm
●電源: 三相200V
●消費電力: 38.2kW



※挿入盤はオプション仕様

MB-43

●収容能力: 6取り天板
又はフランス天板
4枚x3段 (計12枚)
●外形寸法: W1,360x
D1,550xH1,800mm
●電源: 三相200V
●消費電力: 24kW



KSEN-6-12-3T-B

●収容能力: 6取り天板又はフ
ランス天板4枚差x3段 (計
12枚)
●外形寸法: W1,320x
D1,640xH1,670mm
●電源: 三相200V
●消費電力: 24kW



パンスライサー

AT-700Z (単)

●外形寸法: W590xD565x
H320mm
●カッター: 直径203mm
●厚さ調整: 7~40mm
●重量: 18kg
●モーター: 100W



パティスリー機器シリーズ

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

パティスリー用対面ショーケース

- 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。
- 美しく魅せる優れた透過性のペアガラスを採用。

※外気条件：温度 25℃ 湿度 60% 周囲風速 0.2m/s 以下



優れた透過性のペアガラス



LED 照明



- 結露防止対策として常にガラス面に風を送るエアデフ機能を搭載。
- 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。



エアデフ機能



PTR7530



PTR7524

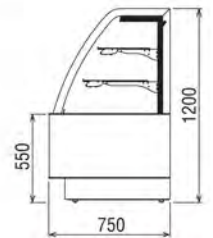


PTR7518

2~4℃

※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。

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+3	オープン価格	748	2~4	3,000×750×1,200	420	415	640
2,400	PTR7524	単+3	オープン価格	593		2,400×750×1,200	360	325	520
1,800	PTR7518	単+3	オープン価格	438		1,800×750×1,200	280	245	420



パティスリー用対面ショーケース

- ペアガラス
全てのガラス部分は結露しにくいペアガラスを採用。
- 前面は曲面ガラス
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です。標準は黒石目調。
- オプションでキャスター仕様(φ100)可能。(高さは1,240mmとなります。)

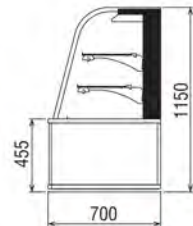
- 排水処理が容易なタンク標準装備



ADT-61GTNS2S



ADT-51GTNS2S



3~15℃

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	受 単	1,500,000円	419	3~15	1,800×700×1,150	268	1,030/1,084
1,500	ADT-51GTNS2S	受 単	1,425,000円	346		1,500×700×1,150	240	



さまざまなオーダーメイド製品も対応承ります。

※搬入・据付及び廃棄費用は別途申し受けます。

食品自主検査

食品自主検査は食の安全の見張り番。

食品の安全性は、科学的検証抜きには語ることはできません。各工程における品質を科学的に検証・記録し、その結果をタイムリーに現場にフィードバックすることが大切です。そのためには、自主検査を行う体制作りが重要となります。

製品紹介ムービー
本製品を動画でもご紹介しております。是非ご覧くださいませ。



簡単に始められる自主検査

簡単 その1 簡易検査キットの充実で、手軽に検査ができます。

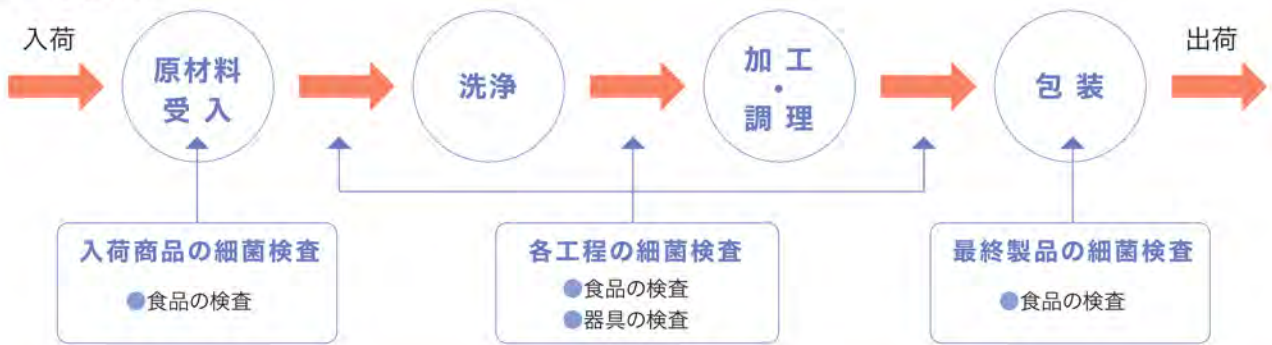
- 公定法…食品衛生法などで定められた検査法
- 簡易法…コンパクトドライ・ペトリフィルムなどの簡易培地を用いた手法

簡単 その2 外部検査機関での検査と併用しての運用をおすすめします。

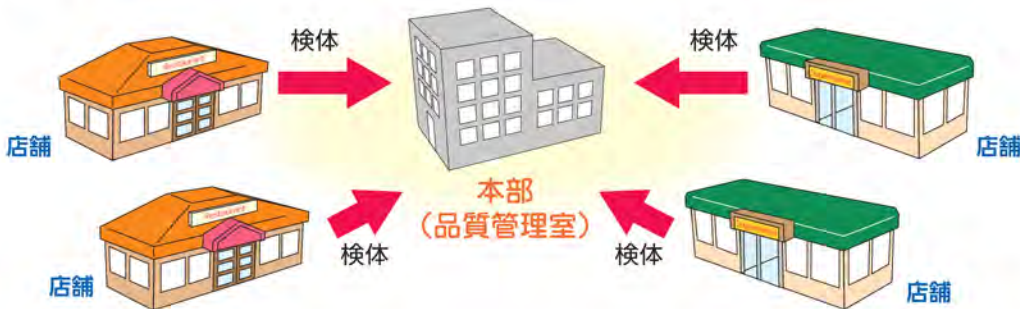
取引先様の意向で指定の検査機関での検査結果が求められた際にはもちろん、自社の細菌検査の結果が第三者の検査結果と異なっていないかチェックする為に定期的に外部検査機関でも検査されることをおすすめします。

運用例

製造・調理で…



店舗のチェックに…



(参考) 当社の納入実績例

- パン製造工場
- 弁当・惣菜工場
- スーパーセントラルキッチン
- 病院給食セントラルキッチン
- 学校給食セントラルキッチン
- 食肉加工場
- カット野菜工場ほか

ATPを測定して清浄度のチェック

「きれいに洗ったつもりだけど、本当にきれいになっているの？」そんな不安を解消するのがルミテスターです。残留 ATP、ADP および AMP を数値化することで清浄度をその場で 10 秒でチェックできます。

- 3ステップでかんたん衛生検査
- アプリと連動で結果を見える化
- クラウド管理でどこでもアクセス



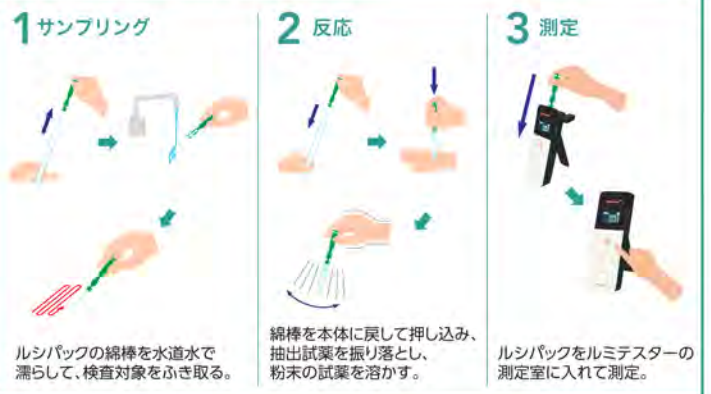
① ルミテスター Smart

標準価格 ¥99,800

② ルシパック A3 Surface (100本入)
標準価格 ¥24,000

③ ルシパック A3 Water (100本入)
標準価格 ¥24,000

ルシパック A3 Surface の使用方法



検査キットのプランニングからアフターフォローまで

自主検査キットのパッケージからお客様のご要望に応じたカスタマイズ・図面作成・ランニングコストシミュレーションまでトータルにプランニング。

プランニングからの流れ

STEP 1 ヒアリングシートの記入

単品カタログの
ヒアリングシート(裏表紙)
にご検討内容を記入の上、
FAXをお送り頂くか、
弊社担当者にお渡し下さい。

STEP 2 お打合せ

ヒアリングシートをもとに、
レイアウトと商品のご提案を
させていただきます。

- お打合せ**
- ・プランニング
 - ・設置場所確認



STEP 3 納品

納品時の取扱説明も
行います。



STEP 4 アフターフォロー

納入後も、検査方法・
結果確認方法等について、
しっかりアフターフォローします。

パッケージ例

※培地や希釈水など別途消耗品が必要です。

Aプラン (環境検査)

スタンプ法・拭き取り法による衛生状態のチェックに

商品名	型番	標準価格(税抜)
1 低温インキュベーター	FMU-054I	271,000円
2 サイエンスオートクレーブ	NCC-1701	191,000円
3 コロニーカウンター	CC-1	10,200円

472,200円(税抜)



Bプラン (食品検査)

スタンプ法・拭き取り法・食品のチェックに

商品名	型番	標準価格(税抜)
1 低温インキュベーター	FMU-054I	271,000円
2 サイエンスオートクレーブ	NCC-1701	191,000円
3 コロニーカウンター	CC-1	10,200円
4 バッグミキサー	E-Mix primo	248,000円
5 食品サンプル処理用スタンド	SAL	9,800円
6 電子天秤	IB-1K	30,500円
7 ホースレスパーナー	APT-L	29,500円
8 ニチベット	NPX2-1000	28,500円
9 ステンレス製ピンセット	150mm	280円
10 検査用ハサミ	155mm	1,400円
11 天秤用バッグスタンド	BG-S	4,000円

824,180円(税抜)



Cプラン

より精度をあげて検査を行ないたい方、将来的な検査内容のレベルアップをご検討の方に

商品名	型番	標準価格(税抜)
1 低温インキュベーター	FMU-054I	271,000円
2 高圧蒸気滅菌器(マイクレーブ)	TR-24LA	358,000円
3 コロニーカウンター	CC-1	10,200円
4 バッグミキサー	E-Mix primo	248,000円
5 食品サンプル処理用スタンド	SAL	9,800円
6 電子天秤	IB-1K	30,500円
7 ホースレスパーナー	APT-L	29,500円
8 ニチベット	NPX2-1000	28,500円
9 ステンレス製ピンセット	150mm	280円
10 検査用ハサミ	155mm	1,400円
11 天秤用バッグスタンド	BG-S	4,000円
12 クリーンベンチ	FMM-240TCB	620,000円

1,611,180円(税抜)



※FMM-240TCBは都市ガスかプロパンガスかをご指定ください。

※搬入・据付及び廃棄費用は別途申し受けます。

電解次亜水生成装置 FEクリーン水

FEクリーン水とは食塩水を電気分解して生成する殺菌水です。
(次亜塩素酸ナトリウムの希釈液と同等)

水道水のように
じゃぶじゃぶ使える
豊富な生成量

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。



使用方法

食材の殺菌



調理器具の除菌



テーブルや床、 取手等の除菌



流水洗浄で！

ため水ではなく、水を流しながら使用します。食材はボールやシンクなどでオーバーフローさせながら使用します。

安全・安心な「FEクリーン水」の特長

簡単操作

蛇口をひねるだけで使用できます。希釈作業や濃度調整は、不要です。

豊富な生成量

水道水のような感覚でじゃぶじゃぶ使用できます。

人と環境にやさしい

塩素臭や人体への刺激が少なく、安全性に優れています。原料が塩と水ですので、環境にも優しい殺菌水です。

汚れや臭いを除去

臭いの原因である汚れや雑菌を除去することで、消臭効果を発揮します。

食材を痛めない

中性～弱アルカリ性ですので、食材への影響が少なく、殺菌後のすすぎも短時間です。

低コストを実現

ランニングコストは塩代と電気代と水道代のみで経済的です。

※ FE アクアライザーの場合は別途酸が必要です。

FES-12S【簡易設置タイプ】

生成能力：8L/分(40ppmの場合)

配管工事が不要

水道蛇口に切替コックを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。

設置例



据付時のイメージ/蛇口に取付可能な切替コック(画像左)、本体(画像中央)、食塩タンク(画像右)

電解水/水道水の切替え可能

1つの水栓ですすぎ工程まで行うことができます。切替コック(電解水、水道水)を付属。

有効塩素濃度が4段階設定可能

40、80、100、200ppmの4段階設定。

FES-12S オープン価格

●外形寸法：本体 W250xD210xH320mm
食塩水タンク W160xD160xH244mm

●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

●生成水：pH7.5以上

40ppm設定時 最大 8.0L/min 80ppm設定時 最大 6.0L/min

100ppm設定時 最大 5.0L/min 200ppm設定時 最大 2.5L/min

厨房に最適な電解次亜水生成装置

FES-08S【簡易設置タイプ】

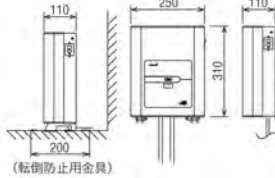
生成能力:8.0L/分(40ppmの場合)

設置例

■据置時



■壁取付時



※写真は付属の転倒防止金具取付時



据置設置時のイメージ/切替コック(画像左)、本体(画像中央)、食塩タンク(画像右)

配管工事が不要

水道蛇口に切替コックを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。

据置設置または壁取付設置に対応

据置設置用脚仕様にて出荷。付属の壁取付金具にて壁取付が可能。

電解水/水道水の切替え可能

1つの水栓ですすぎ工程まで行うことができます。切替コック(電解水、水道水)を付属。

蛇口の水量調整により、有効塩素濃度が変動

蛇口を全開した場合、40～50ppmの有効塩素濃度となります。蛇口を絞れば高濃度(200ppm)の電解水を吐水できます。

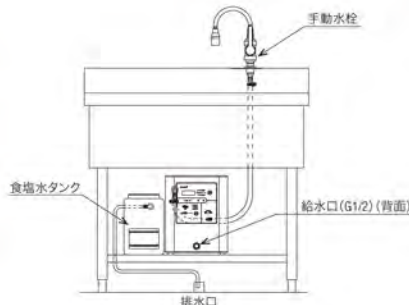
FES-08S オープン価格

- 外形寸法:本体 W250xD110xH335(310)mm
食塩水タンク W160xD160xH244mm
※()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
- 40ppm吐水時 8.0L/min 50ppm吐水時 6.0L/min
- 100ppm吐水時 2.4L/min 200ppm吐水時 1.2L/min

FES-12L【据置タイプ】

生成能力:12.5L/分(40ppmの場合)

設置例



豊富な生成量

40ppm設定時は最大生成量が12.5L/分ですので、水道水と同じような豊富な水量が吐水できます。配管を分岐し蛇口を複数接続することができます。

有効塩素濃度が4段階設定可能

有効塩素濃度は40、80、100、200ppmの設定が可能。

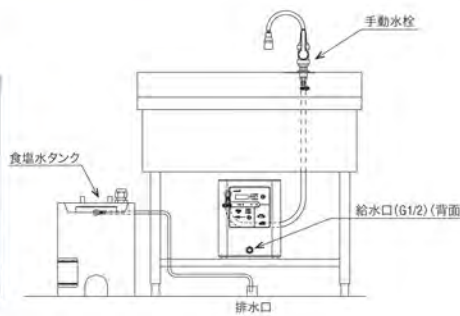
FES-12L オープン価格

- 外形寸法:本体 W250xD210xH320mm
食塩水タンク W160xD160xH244mm
- 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 ●給水口:G1/2
- 生成水:pH7.5以上
- 40ppm設定時 最大12.5L/min 80ppm設定時 最大 6.3L/min
- 100ppm設定時 最大 5.0L/min 200ppm設定時 最大 2.5L/min

FES-12H【据置タイプ】

生成能力:12.5L/分(40ppmの場合)

設置例



FES-12Lの食塩水タンクを大きくしたタイプ

食塩の補充の手間を減らすことができます。

連続で17.5時間生成が可能

長時間連続で使用したい場合に最適です。

FES-12H オープン価格

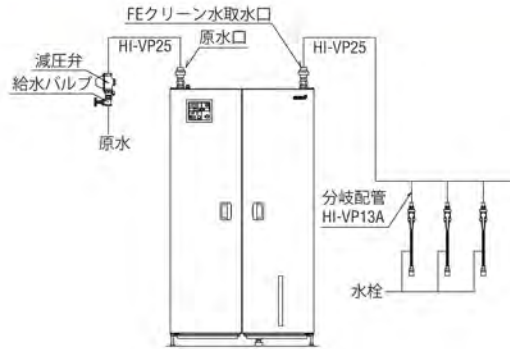
- 外形寸法:本体 W250xD210xH320mm
食塩水タンク φ315xH375mm
- 製品質量:本体約10kg 食塩水タンク3kg(空質量)
- 消費電力:250/260W ●給水口:G1/2
- 生成水:pH7.5以上
- 40ppm設定時 最大12.5L/min 80ppm設定時 最大 6.3L/min
- 100ppm設定時 最大 5.0L/min 200ppm設定時 最大 2.5L/min

FEクリーン水

FE-1U-10000 【オールインワンタイプ】

生成能力:10t/日(40ppmの場合)

設置例



オールインワン設計

別置きタンク等は必要ありません。

一時的な使用量が多い施設に最適

複数の水栓で同時に使用することができます。

酸添加方式によるpH調整が可能(オプション)

中性～弱酸性へ調整することができます。

FE-1U-10000 ● ●

- 外形寸法: **W1,000xD600xH1,790mm**
- 製品質量: 150kg(空質量) 満水時約300kg
- 消費電力: 500/500W
- 原水口: VP25
- 生成量: 40ppm設定時 50L/分 10m³/日
60ppm設定時 50L/分 6.6m³/日
80ppm設定時 50L/分 5m³/日
100ppm設定時 50L/分 4m³/日
150ppm設定時 40L/分 2.6m³/日
200ppm設定時 30L/分 2m³/日

FEアクアライザー 【大型タイプ】

生成能力:30t以上/日(30ppmの場合)

大型厨房から食品工場まで
対応可能な大型タイプ
ご要望にあわせて
最適な仕様へカスタマイズ

必要な最大水量に合わせて設計

酸添加方式にてpH調整可能(炭酸ガスによるpH調整にも対応)

塩素濃度計やpH計を取付可能

複数系統の配管へ異なる塩素濃度の電解水を吐水

冷水や温水を接続可能

<p>30ppm設定時 最大生成量 33トン/日</p>	<p>30ppm設定時 最大生成量 57トン/日</p>	<p>30ppm設定時 最大生成量 258トン/日</p>																														
<p>FEアクアライザー T20 ● ●</p>	<p>FEアクアライザー T50 ● ●</p>	<p>FEアクアライザー T200 ● ●</p>																														
<p>●外形寸法: 本体:W650xD440xH1,420mm タンク架台:W1,200xD600xH870mm(タンク類含む)</p> <p>●製品質量: 本体:30kg タンク架台:130kg(タンク満水時・タンク類含む)</p> <p>●電源:単相100V 50/60Hz</p> <p>●消費電力:400W</p> <p>●最大生成量(24時間電解時)</p> <table border="1"> <tr><td>30ppm換算</td><td>33.6m³/日</td></tr> <tr><td>50ppm換算</td><td>20.2m³/日</td></tr> <tr><td>80ppm換算</td><td>12.6m³/日</td></tr> <tr><td>100ppm換算</td><td>10.1m³/日</td></tr> <tr><td>200ppm換算</td><td>5.0m³/日</td></tr> </table>	30ppm換算	33.6m ³ /日	50ppm換算	20.2m ³ /日	80ppm換算	12.6m ³ /日	100ppm換算	10.1m ³ /日	200ppm換算	5.0m ³ /日	<p>●外形寸法: 本体:W650xD650xH1,460mm タンク架台:W1,200xD600xH990mm(タンク類含む)</p> <p>●製品質量: 本体:60kg タンク架台:330kg(タンク満水時・タンク類含む)</p> <p>●電源:単相100V 50/60Hz</p> <p>●消費電力:630W</p> <p>●最大生成量(24時間電解時)</p> <table border="1"> <tr><td>30ppm換算</td><td>57.1m³/日</td></tr> <tr><td>50ppm換算</td><td>34.3m³/日</td></tr> <tr><td>80ppm換算</td><td>21.4m³/日</td></tr> <tr><td>100ppm換算</td><td>17.1m³/日</td></tr> <tr><td>200ppm換算</td><td>8.6m³/日</td></tr> </table>	30ppm換算	57.1m ³ /日	50ppm換算	34.3m ³ /日	80ppm換算	21.4m ³ /日	100ppm換算	17.1m ³ /日	200ppm換算	8.6m ³ /日	<p>●外形寸法: 本体:W760xD640xH1,560mm タンク架台:W1,500xD750xH1,210mm(タンク類含む) 次亜水タンク架台:W900xD900xH1,445mm</p> <p>●製品質量: 本体:120kg タンク架台:900kg(タンク満水時・タンク類含む) 次亜水タンク架台:570kg(タンク満水時・タンク類含む)</p> <p>●電源:単相200V 50/60Hz</p> <p>●消費電力:2.4kW</p> <p>●最大生成量(24時間電解時)</p> <table border="1"> <tr><td>30ppm換算</td><td>258.7m³/日</td></tr> <tr><td>50ppm換算</td><td>155.2m³/日</td></tr> <tr><td>80ppm換算</td><td>97.2m³/日</td></tr> <tr><td>100ppm換算</td><td>77.6m³/日</td></tr> <tr><td>200ppm換算</td><td>38.8m³/日</td></tr> </table>	30ppm換算	258.7m ³ /日	50ppm換算	155.2m ³ /日	80ppm換算	97.2m ³ /日	100ppm換算	77.6m ³ /日	200ppm換算	38.8m ³ /日
30ppm換算	33.6m ³ /日																															
50ppm換算	20.2m ³ /日																															
80ppm換算	12.6m ³ /日																															
100ppm換算	10.1m ³ /日																															
200ppm換算	5.0m ³ /日																															
30ppm換算	57.1m ³ /日																															
50ppm換算	34.3m ³ /日																															
80ppm換算	21.4m ³ /日																															
100ppm換算	17.1m ³ /日																															
200ppm換算	8.6m ³ /日																															
30ppm換算	258.7m ³ /日																															
50ppm換算	155.2m ³ /日																															
80ppm換算	97.2m ³ /日																															
100ppm換算	77.6m ³ /日																															
200ppm換算	38.8m ³ /日																															
<p>〈設置例〉</p>	<p>〈設置例〉</p>	<p>〈設置例〉</p>																														

熱風式再加熱カート

適温配膳とトレイメイク作業の平準化をサポート
モデルチェンジによりカートの脱着が
しやすくなりました！

NEW

従来難しかったごはんや汁物の先盛りを可能にします。
再加熱後にステーションからカートを外し、配膳することで
効率的かつ衛生的に配膳できます。

クックチルをさらに効率化

クックチルの調理工程に組み込むことで、トレイメイク作業を前もって
行う事ができ、作業の平準化を実現。
※クックサーブの場合も温冷配膳車としても使用可能

適温給食やセレクトメニュー対応

再加熱後のスムーズな配膳による適温給食や事前調理によるセレクト
メニューへの対応により、顧客満足度アップ。

安全・安心の温度制御

チルド保管中の低温保管や、再加熱時の温度制御を確実に行うことで、
食の安全・安心をサポートします。



26膳タイプ

ステーション

冷風と熱風をカート内へ強制循環。
チルド保冷時は、カート内全体へ冷
風を送り込み、再加熱時は片側のみ
熱風を送り込みます。



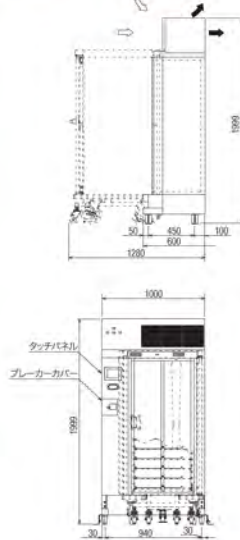
インサートをセット

カート

インサートを差し込んで使用。気密
性の高い庫内で、冷風や熱風を逃さ
ず効率的に保冷・再加熱。再加熱後
はそのまま配膳できます。



26膳タイプ



QKN-100HL2-H26



インサート

トレイを乗せてカート内へ。出し入
れ用の取手付きで別途ハンドルは不
要。また、ラックと台車が一体型で
台車用スペースも必要ありません。

再加熱カート導入時の流れ



チルド盛付け・トレイメイク
チルド状態のまま料理を盛付け、
トレイメイクし、インサートへセット。



ステーションにセット
予冷を行っているカートに
インサートをセットします。



チルド保冷
予約時間までカー
ト内をチルド冷却。



再加熱
時間に合わせて加熱側のみ
カート内を自動再加熱。



配膳
再加熱完了後は、そ
のまま配膳できます。

※搬入・据付及び廃棄費用は別途申し受けます。

適温配膳車コンパクトクッカー（フラットトレイ対応）

※ここに掲載する適温配膳車はフジタコーポレーションの商品です。

フラットトレイ使用可能

フラットトレイが使用できるので、食事の演出がより楽しくなります。トレイは豊富なバリエーションからお選びいただくことができます。

本体カラーは7色と木目仕様の8パターン



木目仕様（オプション）
※ダイノックシートではありません。

32膳タイプ

NFRW-CF-32

標準価格 **3,430,000円** (税抜)

- 外形寸法：W1,060xD770×H1,485mm
- 収容能力：32膳（4列×8段）
- 庫内設定温度（保温室）：65～75℃
（保冷室）：5～10℃
- 消費電力：2,530/2,640W(50/60Hz)
- 製品質量：207kg
- コンセント形状：接地形3極引掛 20A 250V



多彩なトレイバリエーション



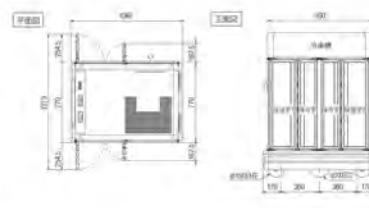
■カラートレイ
（ライトグリーン）
W400×H325mm

28膳タイプ

NFRW-CF-28

標準価格 **3,090,000円** (税抜)

- 外形寸法：W1,060xD770×H1,370mm
- 収容能力：28膳（4列×7段）
- 庫内設定温度（保温室）：65～75℃
（保冷室）：5～10℃
- 消費電力：1,880/1,950W(50/60Hz)
- 製品質量：176kg
- コンセント形状：接地形3極引掛 20A 250V



■木目
（黒）
W400×H325mm

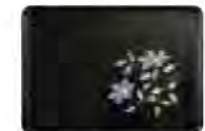
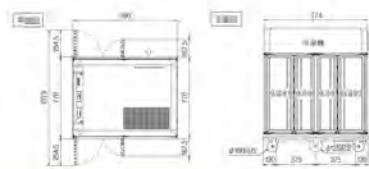
24膳タイプ

NFRW-DF-24

[小荷物専用昇降機対応]

標準価格 **2,900,000円** (税抜)

- 外形寸法：W990xD770×H1,170mm
- 収容能力：24膳（4列×6段）
- 庫内設定温度（保温室）：65～75℃
（保冷室）：5～10℃
- 消費電力：1,850/1,930W(50/60Hz)
- 製品質量：155kg
- コンセント形状：接地形3極引掛 20A 250V



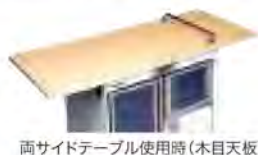
■漆調柄入り
（鉄屑）
W400×H325mm

※この他にも多数
ご用意しております。

ユニットワゴン

優れた温度制御と操作性で配膳作業をサポートします。

大皿、フードパン、ホテルパン、個別食器などの収納ができ、様々なフードサービスの場面で活躍します。



両サイドテーブル使用時（木目天板）



MTW-SB-F



MTW-WBK-BR-F



MTW-SB-F

MTW-WB2-F

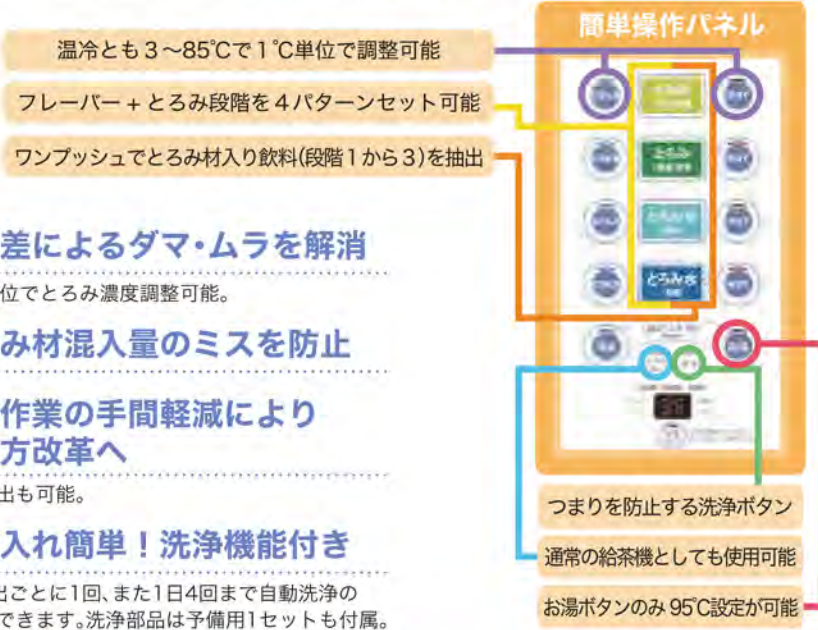
	機種名・仕様		外形寸法(mm)			棚段数		電源		消費電力	質量	標準価格(税抜)	
	本体ホワイト仕様	本体ブラウン仕様	間口	奥行	高さ	保温	保冷	50/60Hz	kW	kg	本体ホワイト	本体ブラウン	
ステンレス天板	MTW-SB-F	MTW-SB-BR-F	片面扉片サイドテーブル	980	700	910	6段	3段	100V仕様	0.8	119	960,000円	975,000円
	MTW-WB-F	MTW-WB-BR-F	両面扉片サイドテーブル	980	700	910	6段	3段	100V仕様	0.8	115	1,020,000円	1,035,000円
	MTW-SB2-F	MTW-SB2-BR-F	片面扉両サイドテーブル	1,080	700	910	6段	3段	100V仕様	0.8	127	990,000円	1,005,000円
	MTW-WB2-F	MTW-WB2-BR-F	両面扉両サイドテーブル	1,080	700	910	6段	3段	100V仕様	0.8	123	1,050,000円	1,065,000円
木目天板	MTW-SBK-F	MTW-SBK-BR-F	片面扉片サイドテーブル	980	700	910	6段	3段	100V仕様	0.8	123	1,040,000円	1,055,000円
	MTW-WBK-F	MTW-WBK-BR-F	両面扉片サイドテーブル	980	700	910	6段	3段	100V仕様	0.8	119	1,100,000円	1,115,000円
	MTW-SBK2-F	MTW-SBK2-BR-F	片面扉両サイドテーブル	1,080	700	910	6段	3段	100V仕様	0.8	130	1,080,000円	1,095,000円
	MTW-WBK2-F	MTW-WBK2-BR-F	両面扉両サイドテーブル	1,080	700	910	6段	3段	100V仕様	0.8	126	1,140,000円	1,155,000円

※片サイドテーブルは小荷物専用昇降機対応です。

誤嚥を防ぐ、とろみのついたお茶や水／お湯を提供します。

とろみをつける作業を自動化し、均一な粘度(LST値)をボタン一つで抽出します。

特許出願中



個人差によるダマ・ムラを解消

0.1g単位でとろみ濃度調整可能。

とろみ材混入量のミスを防止

攪拌作業の手間軽減により働き方改革へ

連続抽出も可能。

お手入れ簡単！洗浄機能付き

5杯抽出ごとに1回、また1日4回まで自動洗浄の設定ができます。洗浄部品は予備用1セットも付属。

種類豊富なフレーバー

飲料のパウダーを変えることで様々な味の飲料が抽出できます。
煎茶を始め、ほうじ茶や麦茶、コーヒー、スポーツドリンクなど、バリエーションのある飲料の選択が可能です。

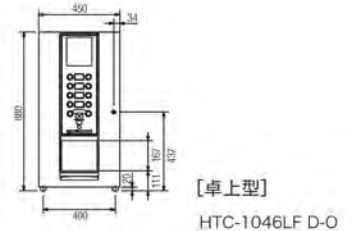
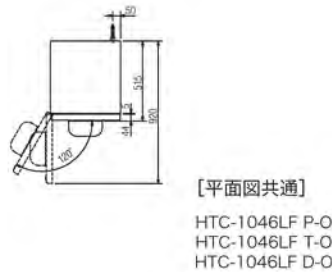
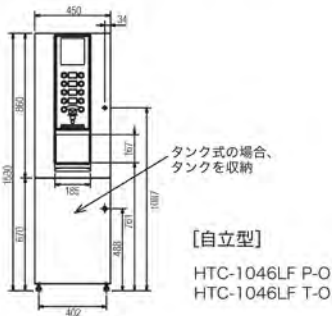
給排水設備不要のタンク式や自動で給排水してくれる水道直結式、また卓上型など多彩なラインナップを取り揃えました。

※飲料のパウダー、とろみ材は専用のものをご利用ください。
※抽出された飲料は、ムラをなくす為2、3回かき混ぜてください。
※浄水機のフィルター交換を定期的に行ってください。



レンタルプランもご用意しています。

<p>・自立型</p>	<p>・卓上型</p>	
<p>HTC-1046LF P-O ●</p> <p>自立型(直結式) オープン価格</p> <ul style="list-style-type: none"> ●外形寸法: W450xD515(カップ置き取付時610)×H1,530mm ●製品質量: 本体部:37kg 置き台部:16kg ●給水方式: 水道直結 ●排水方式: 直接排水 (オプションで容器排水も可能) ●給水口径: G1/2A <ul style="list-style-type: none"> ●電源: 単相100V ●消費電力: 給茶機部:1,040W 冷水機部:175/190W ●沸上温度: 標準 約95°C (80~98°C可変) 	<p>HTC-1046LF T-O ●</p> <p>自立型(タンク式) オープン価格</p> <ul style="list-style-type: none"> ●外形寸法: W450xD515(カップ置き取付時610)×H1,530mm ●製品質量: 本体部:37kg 置き台部:24kg ●給水方式: 下部タンク給水式 ●排水方式: タンク式容器排水 (直接排水も可能) ●給水口径: ー <ul style="list-style-type: none"> ●冷水温度: 約4°C (給水水温、採水量により変動) ●原料容器: 粉末原料 約800ml収容×4個 ●安全装置: 漏電遮断器付き 	<p>HTC-1046LF D-O ●</p> <p>卓上型(直結式) オープン価格</p> <ul style="list-style-type: none"> ●外形寸法: W450xD515(カップ置き取付時610)×H880mm ●製品質量: 本体部:37kg ●給水方式: 水道直結 (給水電磁弁内蔵) ●排水方式: 直接排水 ●給水口径: G1/2A <ul style="list-style-type: none"> ●付属品: 鍵、排水皿エルボ、内部フィルター、カップ置台、商品ラベル、商品ラベルセット、ウォーターフィルター(浄水器)、洗浄部品(予備) ●置き台付属品: 鍵、本体固定金具



※搬入・据付及び廃棄費用は別途申し受けます。

コールドロッカー

サービスとアメニティの向上、さらに収益をサポートします

コールドロッカーの特長

食品の個別低温管理

- 生鮮食品の一時保冷サービスに最適な8室コールドロッカーです。
- 乳製品や飲料、果物、惣菜など幅広く使えます。

衛生的

- 内箱は丈夫なABS樹脂製で、取り外しで清掃も可能です。
- オゾン脱臭装置を標準装備しており、冷蔵庫内の除菌や臭い移りを防止します。

様々なシーンに対応

- 手間の要らない全自動霜取式。
- 便利な单相100V仕様、通路にも置くコンパクト型です。

使いやすい、充実の機能。

様々なシーンで活躍！



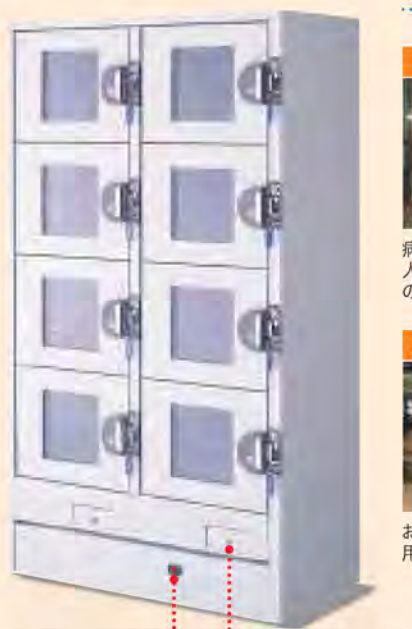
ワイド扉 間口が広くて大きい

2段式可能 棚網を下ろせば簡単に2段式として使用可能



高い収納力 牛乳1Lパックを立てたまま収納可能

快適メンテナンス 内箱は取り外しが可能で、庫内清掃ラクラク



HPM-8RR9-G



病院・介護施設 病院では入院患者さんの個人用冷蔵庫として鍵付きなので安全対策も万全

商業施設 通常のコインロッカーと並べて貸し出しを行いサービスアップに



カラオケ店・ボウリング場 お客様に施設をより多く利用して頂くサービスとして

キャンプ場 ご利用客が自炊用に使う食材の一時保管に活躍



温度管理 デジタル温度表示器を採用

簡単コイン回収 コイン回収ボックス(コイン式)

仕様図 (共通)

■内箱

コールドロッカーは、食品の一時保管用に開発されたものです。食品以外のものを収納したり、食品を長期間保存することは避けてください。

コイン式

管理の手間が省けるコイン式

- リターン式と有料式の2タイプで、リターン式は100円・500円硬貨の2種類、有料式は200円タイプの1種類があります。
- 各室用キー（8種類、各1個）と管理用のマスターキー、コインボックスキーがあり、管理面も安心です。

リターン式



庫内温度
2~12℃

有効
内容積

36L x 8室(合計 288L)

リターン式

HPM-8RR9 (100円硬貨)

●単 ●受

標準価格 **1,120,000円** (税抜)

HPM-8RR9-5 (500円硬貨)

●単 ●受

標準価格 **1,136,000円** (税抜)

●外形寸法 :

W1,000xD544 (569) xH1,815mm

●消費電力 : 冷却時 250/270W
(50/60Hz) 霜取時 58/58W

リターン式・ガラス扉

HPM-8RR9-G (100円硬貨)

●単 ●受

標準価格 **1,223,000円** (税抜)

HPM-8RR9-G5 (500円硬貨)

●単 ●受

標準価格 **1,240,000円** (税抜)

●外形寸法 :

W1,000xD544 (569) xH1,815mm

●消費電力 : 冷却時 250/270W
(50/60Hz) 霜取時 58/58W

有料式



有料式

HPM-8RG9-2 (100円硬貨x2枚)

●単 ●受

標準価格 **1,120,000円** (税抜)

●外形寸法 :

W1,000xD544 (569) xH1,815mm

●消費電力 : 冷却時 250/270W
(50/60Hz) 霜取時 58/58W

有料式・ガラス扉

HPM-8RG9-G2 (100円硬貨x2枚)

●単 ●受

標準価格 **1,223,000円** (税抜)

●外形寸法 :

W1,000xD544 (569) xH1,815mm

●消費電力 : 冷却時 250/270W
(50/60Hz) 霜取時 58/58W

※有料式は100円の設定も可能です。但し使用できるのは100円硬貨のみです。
500円タイプは500円硬貨のみです。

キー式

スペアキー付で安心

- キーは最大40種類、すべてスペアキー付のため、紛失時にも安心です。
- キー1本で一括管理もできます。(オプション)
- キーをお客様管理にすれば、お店や施設の方の手間が省けます。



庫内温度
2~12℃

有効
内容積

36L x 8室(合計 288L)

キー式

HPK-8R9 ●単 ●受

標準価格 **687,000円** (税抜)

●外形寸法 :

W1,000xD544 (569) xH1,815mm

●消費電力 : 冷却時 250/270W
(50/60Hz) 霜取時 58/58W

キー式・ガラス扉

HPK-8R9-G ●単 ●受

標準価格 **792,000円** (税抜)

●外形寸法 :

W1,000xD544 (569) xH1,815mm

●消費電力 : 冷却時 250/270W
(50/60Hz) 霜取時 58/58W

冷凍・冷蔵品受け取りロッカー

電子錠タイプ
(宅配・ネットスーパー)

宅配便やネットスーパー等の 商品の受け取りが可能

近日発売

- 冷凍・冷蔵温度帯に対応。
- 荷物検出センサーにより、中身の出し忘れや配送漏れも防ぎます。
- 常温タイプ・冷蔵タイプ・冷凍冷蔵切り替えタイプのユニットを組み合わせたことができます。
- インバーター制御なので省エネで電気代も抑えます。



冷凍冷蔵切り替えロッカーを8室と、
常温ロッカーを5室備えたパターン。

※外形や箱の寸法は他の製品と異なります。
※この製品は電子商取引の運営会社様のシステムと連動させる必要があります。
単独で使用することはできません。

Bems-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フクシマ独自のトータルエネルギー管理システムです。



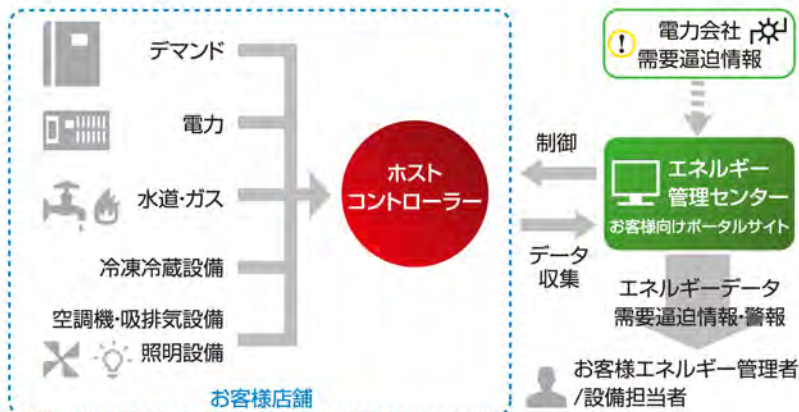
1. エネルギーの見える化 (電力・ガス・水道)

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トिंग。



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繋がります。

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 (2014年3月～2015年2月)

- 節電量 578,335kWh
- CO₂削減量 307ton (CO₂排出係数0.531kg・CO₂/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

フクシマ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。



※搬入・据付及び廃棄費用は別途申し受けます。

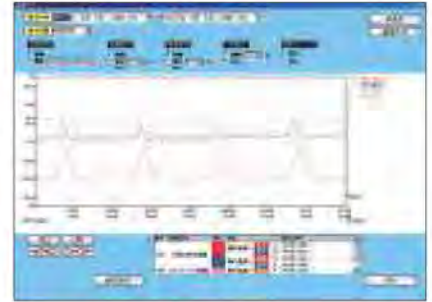
トータル温度管理システム「HACCPマスターV3」

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。



運転状態のチェックもグラフで一目瞭然!

食材の流れ

入荷

非接触表面温度計で食材入荷時の温度や状態の記録。

原料保管

原材料を保管するプレハブ庫や冷蔵庫の温度・運転状態を24時間管理。

一時保管

一時保管に使用するバスター冷蔵庫の温度管理。

環境

厨房内の温度・湿度の状態を記録。

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。



食器の流れ

食器消毒

食器や器具用の消毒倉庫内の庫内温度を管理。

入室時

入室時の衛生チェックや施設のクレンリネスチェックの管理。

加熱

スチコンの庫内温度・中心温度を自動で管理。さらにハンディターミナルやHACCP Extenderを用いて加熱後の中心温度も記録。

配膳

急速冷却

急速冷却で使用するプラスチックの庫内温度・中心温度を自動で管理。さらにハンディターミナルやHACCP Extenderを用いて冷却後の中心温度も記録。

製品保管

製品保管を行う冷蔵庫の温度・運転状態を24時間管理。

再加熱

再加熱カートの温度・運転状態の管理。調理のスケジュール管理にも対応。

配送

配送時の温度はデータログを使用して記録。

温度記録の一元管理

メリット.1

- 入荷日時
- 温度記録
- 鮮度OK



冷機器や熱機器の温度記録や検品時の記録、加熱や冷却工程の温度の記録など、全てのデータを一元管理できます。

帳票を自動的に作成

メリット.2



HACCPマスターV3は計測した温度や作業記録データから日報や月報などの帳票を自動的に作成し保存します。これからは必要な時に帳票を選んで印刷するだけ。もう時間をとられません。

異常の発生をリアルタイムに把握

メリット.3



HACCPマスターV3は機器の異常が発生した場合、メールなどで速やかに担当者へ通報する機能があります。これにより24時間厨房内の異常を見逃す事はありません。

HACCP Extender

食品の中心温度や検品時の温度の管理には、HACCP Extenderをご用意しています。

●ハンディターミナルタイプ

表面温度や中心温度の計測時には温度測定者や料理名などを合わせて簡単に記録・管理が行えます。

品名	調理時間	調理温度	調理状態	検品温度	検品時間	検品状態
鶏肉	10:00-10:30	75℃	OK	75℃	10:30	OK
豚肉	11:00-11:30	70℃	OK	70℃	11:30	OK
牛肉	12:00-12:30	70℃	OK	70℃	12:30	OK
魚肉	13:00-13:30	70℃	OK	70℃	13:30	OK
野菜	14:00-14:30	70℃	OK	70℃	14:30	OK
合計						



●タブレットタイプ

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、クレンリネスの作業記録が行えます。

項目	ACW	SCN	CPN	ECTN
調理開始前の手洗いの回数				
調理中の手洗いの回数				
調理後の手洗いの回数				
調理器具の消毒回数				
調理場の清掃回数				
調理場の換気回数				



防水温度センサ(無線)

食品工場・低温倉庫向け設備管理システム「F's eye」



施設内の機器や設備の状態監視を行い、
温度とエネルギーを一元管理！



設備の省エネに

デマンド・電力・ガス・水道などの使用量を計測しエネルギー管理を行います。
また、制御も行うことができるので、デマンドのピークカット運転を行うことができます。

設備管理に

冷凍冷蔵庫やトンネルフリーザー、作業場の温湿度・機器管理が可能です。異常発生時にはメール・プリンタ等でお知らせするので、対応までの時間短縮になります。また、必要な時には帳票も作成できます。

クラウドデータサービス「ミルデ」



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

フロン排出抑制法への対応は、MILDEで一元管理が可能となります。簡易点検・定期点検・メンテナンス記録の整備まで弊社に委託することで、現場のスタッフや本部の管理担当者の負担を大幅に軽減できます。



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

各店舗の機器リスト、設備図面、関連資料の登録・閲覧がパソコンで簡単にできます。冷設、空調以外の様々な設備機器を幅広く一元管理できます。クラウドサービスによりパソコン、タブレットでいつでもどこでもタイムリーに閲覧可能です。



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

各店舗で発生した保守の進捗状況がパソコン、タブレット、スマートフォンでいつでもどこでもタイムリーに確認可能です。各設備の過去の故障履歴や整備記録をペーパーレスで一元管理できます。

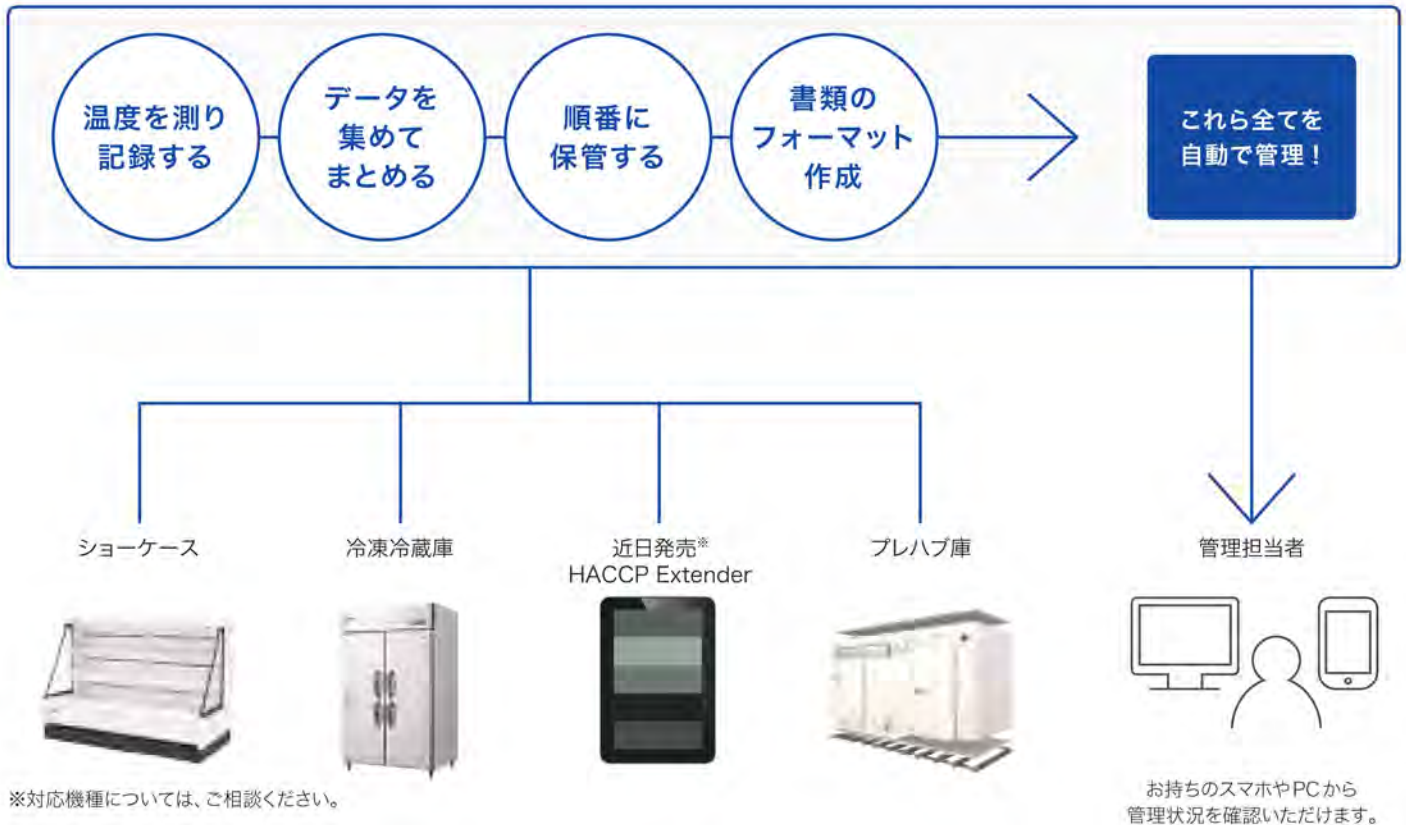


※搬入・据付及び廃棄費用は別途申し受けます。

HACCP **EX** Around ハサップエクサアラウンド 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すが、記録を取る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時間正確に自動で監視・記録します。また、クラウドサービスなので専用パソコンが不要でお持ちのスマホやPCから監視状況をご確認頂けます。


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。




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"> 専用のパソコンは不要。データはwebで閲覧可能。 	<ul style="list-style-type: none"> 設備の異常時にはメールでお知らせします。 	<ul style="list-style-type: none"> 店舗の電力データ監視 冷機器のデマンド制御 	<ul style="list-style-type: none"> 温湿度管理日報・月報のメール配信サービス
<ul style="list-style-type: none"> 24時間365日監視。営業時間外でも記録します。 	<ul style="list-style-type: none"> 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 	<ul style="list-style-type: none"> 警報発生時の電話連絡 	<ul style="list-style-type: none"> 冷機器の保守メンテナンスサービス

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、クレンリネスの作業記録が行えます。



HACCP Extender



タブレットPC用
中心 / 表面両用
防水温度計

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。



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

食の総合化

食の生産～加工～提供までのフードチェーンの中で危害要因を分析、管理点を抽出し、それらをコントロールすることにより、食の安全・安心を高めます。

食の安全・安心 技術

- ①加工・貯蔵設備の設計・施工
- ②HACCPの考え方に沿った運営サポート



導入事例



食肉加工工場



水産加工工場



カット野菜工場



低温物流センター

※搬入・据付及び廃棄費用は別途申し受けます。

トンネルフリーザー®

タカハシガリレイ株式会社

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します。

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。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、中華惣菜、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。

断熱パネル

ガリレイパネルクリエイト株式会社

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 (上部) 樹脂クリーン巾木 (下部)

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。

各種自動機コンベヤシステム

ショウケンガリレイ株式会社

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 棧付傾斜コンベヤ

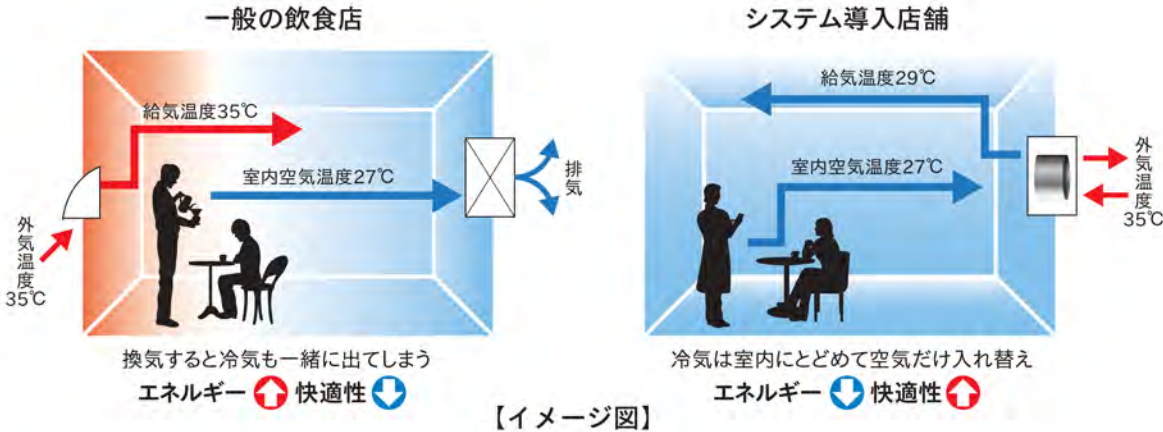
店内換気、省エネ、快適性を同時に実現！

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。

※株式会社トライアルカンパニーと共同受賞

3密対策には換気が重要です。クリーンな空気で換気しながら快適性と省エネを実現します。飲食店の客席エリアや食品工場、スーパーマーケットの売場の環境改善をご提案します。



ガリレイエアテックシステム導入のメリット

十分な換気により密閉空間の環境改善
省エネによる光熱費削減と快適空間を実現

特徴

- ▶ AI を用いた省エネ制御
 - ▶ PMV[※]制御による環境最適化
 - ▶ 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

システムを導入した新しい快適環境のスーパーマーケット

十分な換気 結露・カビ対策 コールドアイル対策 省エネ



省エネ効果(夏場)

売場面積2000㎡規模のスーパーマーケットの実績



環境改善効果



コールドアイル対策イメージ

※搬入・据付及び廃棄費用は別途申し受けます。

MEシリーズ

インバーター搭載で
省エネ・鮮度管理を両立

ナイトカバー
標準装置

排水蒸発
装置付

3℃～20℃
日配～弁当

- 2重エアカーテンにより庫内温度のムラを低減し、さらなる省エネを実現
- 外天照明はLED照明を標準装備
- キャスター標準装備

- 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。



ME-3シリーズ(近日発売)

- 地球温暖化係数の低い冷媒 R448A[※]を採用
- フィルター清掃装置(ファン制御方式)をオプション設定

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。



冷凍機内蔵型 MEU-GHシリーズ

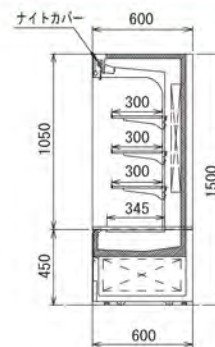
使用温度帯/3～20℃



MEU-32/3GHSA3L
MEU-32/3GHTA3L



MEU-42/3GHSA3L
MEU-42/3GHTA3L



MEU-2GH 共通

3～20℃ 排水蒸発式

奥行(mm)	幅(mm)	品番	冷媒	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(m ²)	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-32GHSA3L	R404A	インバーター	単相	833,000円	262	264	E105	3,508	1.06	900×600×1,500	155	511/511
		MEU-33GHSA3L	R448A*	インバーター	単相									
		MEU-32GHTA3L	R404A	インバーター	3相	833,000円								
		MEU-33GHTA3L	R448A*	インバーター	3相									
	1,200	MEU-42GHSA3L	R404A	インバーター	単相	920,000円	353	357	E101	3,669	1.43	1,200×600×1,500	200	858/858
		MEU-43GHSA3L	R448A*	インバーター	単相									
		MEU-42GHTA3L	R404A	インバーター	3相	920,000円								
		MEU-43GHTA3L	R448A*	インバーター	3相									

※新冷媒R448A(GWP:1387)環境負荷は従来機より65%低減

冷凍機内蔵型 MEU/MEK-GKシリーズ

使用温度帯/3~20℃



MEU/MEK-32/3GKSA5L
MEU/MEK-32/3GKTA5L



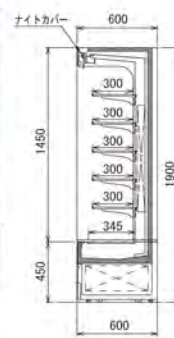
MEU/MEK-42/3GKSA5L
MEU/MEK-42/3GKTA5L



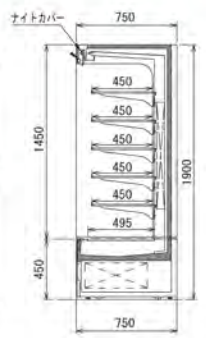
MEU/MEK-52/3GKTA5L



MEU/MEK-62/3GKTA5L



MEU-2GK 共通

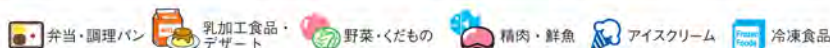


MEK-2GK 共通



奥行 (mm)	幅 (mm)	品番	冷媒	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)						
薄型 600	900	MEU-32GKSA5L	R404A	インバーター	単	849,000円	362	374	E 108	3,625	1.57	900×600×1,900	180	735/735						
		MEU-33GKSA5L <small>近日発売</small>	R448A*	インバーター	単															
		MEU-32GKTA5L	R404A	インバーター	3	849,000円										E 117	3,342			738/738
		MEU-33GKTA5L <small>近日発売</small>	R448A*	インバーター	3															
	1,200	MEU-42GKSA5L	R404A	インバーター	単	940,000円	489	505	E 115	4,731	2.14	1,200×600×1,900	220	868/868						
		MEU-43GKSA5L <small>近日発売</small>	R448A*	インバーター	単															
		MEU-42GKTA5L	R404A	インバーター	3	940,000円										E 116	4,689			868/868
		MEU-43GKTA5L <small>近日発売</small>	R448A*	インバーター	3															
1,545	MEU-52GKTA5L <small>受</small>	R404A	インバーター	3	1,136,000円	635	656	E 114	6,292	2.75	1,545×600×1,900	270	1,131/1,131							
	MEU-53GKTA5L <small>受</small> <small>近日発売</small>	R448A*	インバーター	3																
1,755	MEU-62GKTA5L	R404A	インバーター	3	1,184,000円	724	748	E 112	7,353	3.14	1,755×600×1,900	300	1,461/1,461							
	MEU-63GKTA5L <small>近日発売</small>	R448A*	インバーター	3																
厚型 750	900	MEK-32GKSA5L <small>受</small>	R404A	インバーター	単	872,000円	539	549	E 114	4,070	2.38	900×750×1,900	200	735/735						
		MEK-33GKSA5L <small>受</small> <small>近日発売</small>	R448A*	インバーター	単															
		MEK-32GKTA5L <small>受</small>	R404A	インバーター	3	872,000円										E 121	3,856			738/738
		MEK-33GKTA5L <small>受</small> <small>近日発売</small>	R448A*	インバーター	3															
	1,200	MEK-42GKSA5L <small>受</small>	R404A	インバーター	単	963,000円	728	742	E 136	4,742	3.16	1,200×750×1,900	245	868/868						
		MEK-43GKSA5L <small>受</small> <small>近日発売</small>	R448A*	インバーター	単															
		MEK-42GKTA5L <small>受</small>	R404A	インバーター	3	963,000円										E 132	4,886			868/868
		MEK-43GKTA5L <small>受</small> <small>近日発売</small>	R448A*	インバーター	3															
	1,545	MEK-52GKTA5L <small>受</small>	R404A	インバーター	3	1,195,000円	945	963	E 126	6,761	4.10	1,545×750×1,900	300	1,131/1,131						
		MEK-53GKTA5L <small>受</small> <small>近日発売</small>	R448A*	インバーター	3															
	1,755	MEK-62GKTA5L <small>受</small>	R404A	インバーター	3	1,245,000円	1,077	1,098	E 123	7,955	4.68	1,755×750×1,900	330	1,461/1,461						
		MEK-63GKTA5L <small>受</small> <small>近日発売</small>	R448A*	インバーター	3															

※新冷媒R448A(GWP:1387)環境負荷は従来機より65%低減



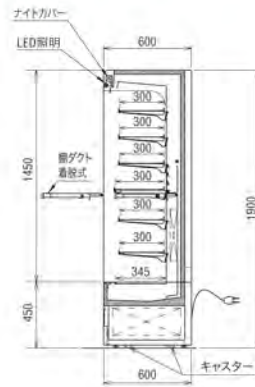
※搬入・据付及び廃棄費用は別途申し受けます。

冷凍機内蔵型 インバーター制御多段オープンショーケース

冷凍機内蔵型 MEシリーズ 下段2温度式タイプ



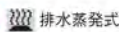
MEU-32/3WKS6G



MEU-32/3WKS6G



上段 18℃
下段 5℃・18℃切替式



排水蒸発式

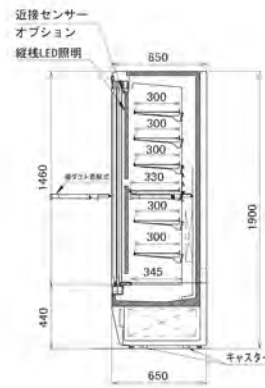
奥行 (mm)	幅 (mm)	品番	冷媒	仕様	電源	標準価格 (税抜)	定格内容積 (L)	陳列面積 (㎡)	外形寸法 幅×奥行×高さ (mm)	製品質量 (kg)	消費電力[安定時] (50/60Hz) (W)
薄型 600	900	MEU-32WKS6G	R404A			1,071,000円	362	1.85	900×600×1,900	180	684/684
		MEU-33WKS6G <small>近日発売</small>	R448A*								

※新冷媒R448A(GWP:1387)環境負荷は従来機より65%低減

冷凍機内蔵型 MEシリーズ 2温度式スライド扉付タイプ



MEU-32/3WKS6GS

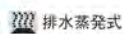


MEU-32/3WKS6GS



上段 18℃
下段 5℃・18℃切替式

上段 5℃
下段 5℃



排水蒸発式

奥行 (mm)	幅 (mm)	品番	冷媒	仕様	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 650	915	MEU-32WKS6GS	R404A			1,349,000円	362	1.85	915×650×1,900	190	685/685
		MEU-33WKS6GS <small>近日発売</small>	R448A*								

※新冷媒R448A(GWP:1387)環境負荷は従来機より65%低減

冷凍機内蔵型 オープンショーケース

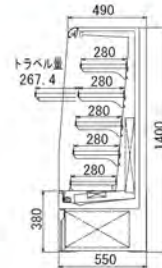
コンパクトドリンクショーケース MET/MDTシリーズ

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
- ヒーターを使用しない蒸発装置を採用
- ガラス側板の採用で商品の視認性の良いデザイン

METシリーズ

5℃～10℃
ペットボトル
(345ml)
収納本数
264本
照明付



MET-32GDS54S

スライド棚

5～10℃ 排水蒸発式

奥行 (mm)	幅 (mm)	品番	仕様	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)	電源容量 (A)
550	900	MET-32GDS54S	スライド棚・照明付	インバーター	878,000円	218	1.42	900×550×1,400	130	746/712	15

オプション…ナイトカバー

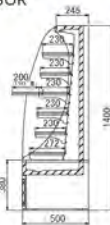
改造対応 ③

MDT/METシリーズ

7℃～12℃
ドリンク棚収容本数
543本



MDT-34GDSOR



7～12℃

冷蔵と温蔵が同時に
使用できます

HOT & COLD
55±5℃
5℃～10℃
ペットボトル
(345ml)
収納本数
104本



MET-32TDS53S

HOT 55±5℃
COLD 5～10℃
スライド棚
潤滑塗装



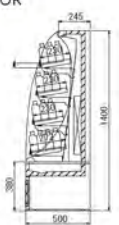
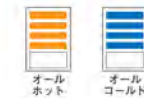
冷蔵か温蔵が
選べます

HOT OR COLD
55±5℃
7℃～12℃
ペットボトル
(345ml)
収納本数
156本



MDT-34HDSOR

HOT 55±5℃
COLD 7～12℃
スライド棚
潤滑塗装



スライド棚

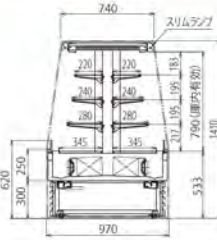
排水蒸発式

奥行 (mm)	幅 (mm)	品番	仕様	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)	電源容量 (A)
500	900	MDT-34GDSOR	スライド棚	単	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	1,084,000円		0.82		130	824～1,000/869～1,000	15
		MDT-34TDSOR	HOT&COLD・スライド棚	単	1,195,000円		0.82		130	799～1,000/844～1,000	20
550	900	MET-32TDS53S	スライド棚・スライド棚潤滑塗装	インバーター	1,250,000円	218	0.95	900×550×1,400	143	566～1,210	15

冷凍機内蔵型 オープンショーケース

デザートアイランドショーケース

使用温度帯/5~10℃ (デザート) 15~20℃ (弁当)



RMC-42GUPA3S

チルドデザートに最適な冷却 高出力DCインバーター圧縮機採用

インバーター圧縮機のスロースタート制御により、起動時の騒音値を6.4(dB)低減しました。

ヒーターレス排水蒸発装置採用

圧縮機の吐出管の熱を利用した蒸発装置採用により、高い排水蒸発性能を確保。冷凍サイクル上の凝縮工程を補うことで圧縮機の負荷低減と省エネ化を実現しました。

ランニングコスト低減

従来機比55%の省エネ化を実現しました。

デザート 5~10℃
弁当 15~20℃
排水蒸発式

品番	仕様	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)
RMC-42GUPA3S	受 インバーター	単+③	2,139,000円	583	2.64	1,380×970×1,410	265	1,900/1,903

ドーム型アイスクリームショーケース

インバーター

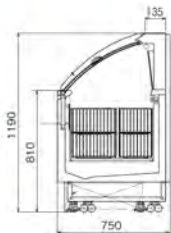
引き違い扉に高遮熱断熱ガラス採用フロントガラス付

※店内温度27℃・湿度70%で結露なし

- 低振動・低騒音のスクロールコンプレッサー採用。
- 庫内DCファンモーター採用により、省エネを実現。
- 商品陳列力ゴ標準装備。



DMU-67FNFTAS



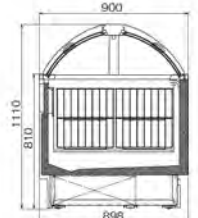
DMU-67FNFTAS



DMK-66FNFTAS



DMC-76FNFTAS



DMC-76FNFTAS

-25~-20℃
排水蒸発式

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 (50/60Hz) (W)	
											単相100V	三相200V
DMU-67FNFTAS	受 インバーター	単+③	1,300,000円	349	345	120	7,459	0.95	1,800×750×1,190	270	18.6/18.6	1,234/1,217
DMK-66FNFTAS	受 インバーター	単+③	1,430,000円	412	408	121	7,961	1.10	1,800×850×1,190	280	18.6/18.6	1,234/1,217
DMC-76FNFTAS	受 インバーター	単+③	1,560,000円	541	548	121	10,215	1.44	2,100×900×1,110	300	22/22	1,328/1,315

冷凍機内蔵型 対面ショーケース

対面ショーケース



PTR7524



ADT-61GTNS25

※規格品についてはP.112をご参照ください。
その他さまざまなオーダーメイド製品も対応承ります。

地球温暖化係数の低い冷媒R448A^{*}を採用のIM-6シリーズ
フィルター清掃装置(ファン制御方式)を新たにオプション設定

●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。



IM-66QLシリーズ

幅1800mmの単相100V仕様で
スーパーワイドレンジ対応

庫内容積は12%アップ

※IMC/X-65QWFTAX との比較

立ちガラス
200mm

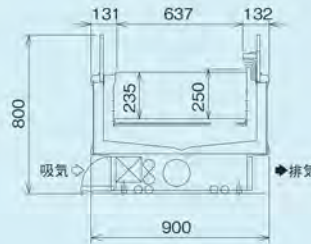
NEW



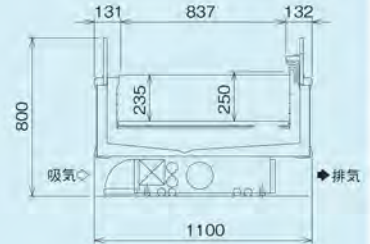
IMC-66QLBSAX
IMX-66QLBSAX

手すり高さ800mm

従来機種の手すり高さを50mm低くして商品を取りやすくしました。
また、視認性も向上しました。



奥行900mmタイプ



奥行1,100mmタイプ

日本製 静音設計 省エネ設計 省スペース設計 排水蒸発式
スーパーワイドレンジ -25~15℃

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)
薄型 900	1,800	IMC-66QLBSAX	立ちガラス 200mm	インバーター	1,230,000円	260	270	108	7,346	1.10	1,800×900×800	165	928
厚型 1,100	1,800	IMX-66QLBSAX	立ちガラス 200mm	インバーター	1,251,000円	338	351	109	8,295	1.44	1,800×1,100×800	178	933

※新冷媒R448A(GWP:1387)環境負荷は従来機より65%低減

立ちガラス
200mm

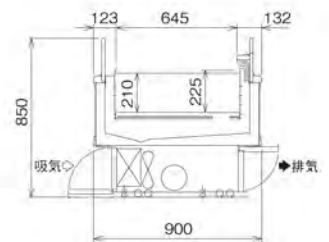
立ちガラス
200mm



IMC-36QWFSAX



IMC-46QWFSAX
IMC-46QWFTAX



日本製 静音設計 省エネ設計 省スペース設計 排水蒸発式
スーパーワイドレンジ -25~15℃

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)
薄型 900	900	IMC-36QWFSAX	立ちガラス 200mm	インバーター	1,000,000円	107	112	126	5,622	0.52	771+(64.5×2)×900×850	130	651
	1,200	IMC-46QWFSAX		インバーター	1,089,000円	148	156	122	5,799	0.72	1,071+(64.5×2)×900×850	136	688
	1,200	IMC-46QWFTAX		インバーター									

※IMC-3/46QW専用オプション…透明アクリルフード

※新冷媒R448A(GWP:1387)環境負荷は従来機より65%低減

冷凍機内蔵型【4面】アイランドショーケースシリーズ

インバーター制御アイランドショーケース IM-6シリーズ

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、日配、惣菜

使用温度帯/-25℃～15℃

立ちガラス
200mm



IMC-66QWFTAX
IMX-66QWFTAX

立ちガラス
100mm



IMC-66QGFTAX
IMX-66QGFTAX

スーパーワイドレンジ
-25～15℃ 排水蒸発式

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)
薄型 900	1,800	IMC-66QWFTAX 受	立ちガラス200mm	インバーター ③	1,230,000円	232	243	E 101	7,496	1.12	1,671+(64.5×2)×900×850	165	1,148
		IMC-66QGFTAX 受	立ちガラス100mm	インバーター ③	1,157,000円				7,533				1,093
厚型 1,100	1,800	IMX-66QWFTAX 受	立ちガラス200mm	インバーター ③	1,251,000円	302	316	E 101	8,465	1.46	1,671+(64.5×2)×1,100×850	178	1,153
		IMX-66QGFTAX 受	立ちガラス100mm	インバーター ③	1,173,000円				8,311				1,098

※新冷媒R448A(GWP:1387)環境負荷は従来機より65%低減

立ちガラス
200mm



IMC-56QWFTAX
IMX-56QWFTAX

立ちガラス
100mm



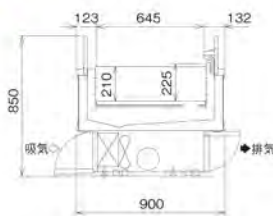
IMC-56QGFTAX
IMX-56QGFTAX

スーパーワイドレンジ
-25～15℃ 排水蒸発式

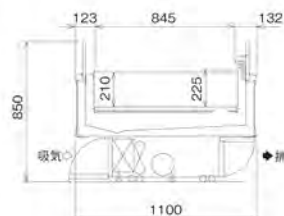
奥行 (mm)	幅 (mm)	品番	仕様	電源	標準価格 (税抜)	定格内容積 (L)	冷却内容積 (L)	2020年省エネ基準達成率 (%)	年間消費電力量 (kWh/年)	陳列面積 (㎡)	外形寸法 幅×奥行×高さ (mm)	製品質量 (kg)	消費電力 [安定時] (50/60Hz) (W)
薄型 900	1,500	IMC-56QWFTAX 受	立ちガラス200mm	インバーター ③	1,180,000円	190	200	E 102	6,960	0.92	1,371+(64.5×2)×900×850	152	918
		IMC-56QGFTAX 受	立ちガラス100mm	インバーター ③	1,107,000円				7,284				874
厚型 1,100	1,500	IMX-56QWFTAX 受	立ちガラス200mm	インバーター ③	1,201,000円	248	259	E 103	7,582	1.19	1,371+(64.5×2)×1,100×850	165	923
		IMX-56QGFTAX 受	立ちガラス100mm	インバーター ③	1,123,000円				7,284				879

※新冷媒R448A(GWP:1387)環境負荷は従来機より65%低減

立ちガラス
200mm

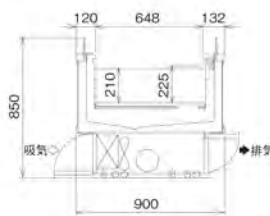


奥行 900mm タイプ

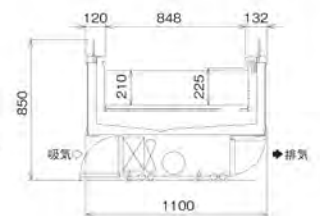


奥行 1,100mm タイプ

立ちガラス
100mm



奥行 900mm タイプ



奥行 1,100mm タイプ

冷凍・冷蔵切替ワイドレンジタイプ
冷凍食品、精肉・鮮魚、日配、惣菜

使用温度帯/−20℃~15℃

立ちガラス
200mm



IMC-86PWFTAX
IMX-86PWFTAX

立ちガラス
100mm



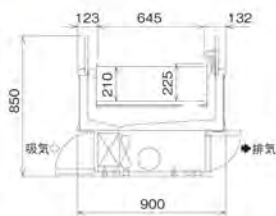
IMC-86PGFTAX
IMX-86PGFTAX

ワイドレンジ
−20~15℃
排水蒸発式

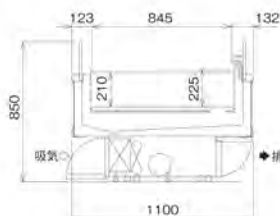
奥行 (mm)	幅 (mm)	品番	仕様	電源	標準価格 (税抜)	定格内容積 (L)	冷却内容積 (L)	2020年省エネ基準達成率 (%)	年間消費電力量 (kWh/年)	陳列面積 (㎡)	外形寸法 幅×奥行×高さ (mm)	製品質量 (kg)	消費電力 [安定時] (50/60Hz) (W)	
薄型 900	2,400	IMC-86PWFTAX 受	立ちガラス200mm	インバーター ③	1,316,000円	315	331	101	8,336	1.52	2,271+(64.5×2)×900×850	200	1,274	
		IMC-86PGFTAX	立ちガラス100mm	インバーター ③	1,237,000円			105	7,978				1,108	
	1,800	200mm	IMC-66PWFSAX 受	立ちガラス200mm	インバーター ③	1,040,000円	232	243	108	6,086	1.12	1,671+(64.5×2)×900×850	165	828
			IMC-66PWFTAX 受	立ちガラス200mm	インバーター ③	1,015,000円			106	6,205				872
		100mm	IMC-66PGFSAX 受	立ちガラス100mm	インバーター ③	968,000円			112	5,891				789
			IMC-66PGFTAX	立ちガラス100mm	インバーター ③	942,000円			107	6,164				830
	1,500	200mm	IMC-56PWFSAX 受	立ちガラス200mm	インバーター ③	994,000円	190	200	101	5,670	0.92	1,371+(64.5×2)×900×850	152	745
			IMC-56PWFTAX 受	立ちガラス200mm	インバーター ③	968,000円			5,630	784				
		100mm	IMC-56PGFSAX 受	立ちガラス100mm	インバーター ③	926,000円			5,643	710				
			IMC-56PGFTAX	立ちガラス100mm	インバーター ③	901,000円				747				
	厚型 1,100	2,400	IMX-86PWFTAX 受	立ちガラス200mm	インバーター ③	1,345,000円	410	450	106	10,259	1.98	2,271+(64.5×2)×1,100×850	215	1,274
			IMX-86PGFTAX	立ちガラス100mm	インバーター ③	1,262,000円			122	8,934				1,108
1,800		200mm	IMX-66PWFSAX 受	立ちガラス200mm	インバーター ③	1,058,000円	302	316	121	6,684	1.46	1,671+(64.5×2)×1,100×850	178	828
			IMX-66PWFTAX 受	立ちガラス200mm	インバーター ③	1,035,000円			117	6,894				872
		100mm	IMX-66PGFSAX 受	立ちガラス100mm	インバーター ③	982,000円			125	6,473				789
			IMX-66PGFTAX	立ちガラス100mm	インバーター ③	957,000円			120	6,724				830
1,500		200mm	IMX-56PWFSAX 受	立ちガラス200mm	インバーター ③	1,013,000円	248	259	111	6,231	1.19	1,371+(64.5×2)×1,100×850	165	745
			IMX-56PWFTAX 受	立ちガラス200mm	インバーター ③	987,000円			103	6,687				784
		100mm	IMX-56PGFSAX 受	立ちガラス100mm	インバーター ③	941,000円			110	6,280				710
			IMX-56PGFTAX	立ちガラス100mm	インバーター ③	915,000円			113	6,120				747

※新冷媒R448A (GWP : 1387) 環境負荷は従来機より65%低減

立ちガラス
200mm

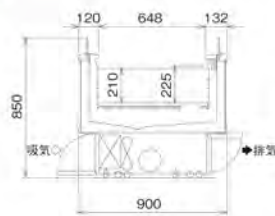


奥行 900mm タイプ

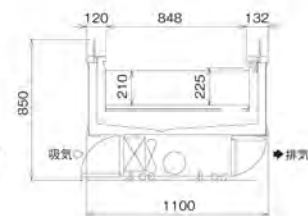


奥行 1,100mm タイプ

立ちガラス
100mm



奥行 900mm タイプ



奥行 1,100mm タイプ

冷凍機内蔵型【4面】アイランドショーケースシリーズ

インバーター制御アイランドショーケース IM-5シリーズ

冷蔵タイプ 精肉・鮮魚、日記、惣菜

使用温度帯/−2℃~15℃

立ちガラス
200mm



IMC-85RWFSA
IMC-85RWFSA
IMX-85RWFSA
IMX-85RWFSA

立ちガラス
100mm



IMC-85RGFSA
IMC-85RGFSA
IMX-85RGFSA
IMX-85RGFSA

−2~15℃ 排水蒸発式

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)		
薄型 900	2,400	IMC-85RWFSA	立ちガラス 200mm	インバーター	単相	1,020,000円	315	331		152	4,929	1.50	2,271+(64.5×2)×900×850	195	658/661
		IMC-85RWFSA	立ちガラス 200mm	インバーター	三相	1,020,000円									657/660
		IMC-85RGFSA	立ちガラス 100mm	インバーター	単相	942,000円									531/534
		IMC-85RGFSA	立ちガラス 100mm	インバーター	三相	942,000円									
厚型 1,100	2,400	IMX-85RWFSA	立ちガラス 200mm	インバーター	単相	1,043,000円	410	450		178	5,417	1.95	2,271+(64.5×2)×1,100×850	210	658/661
		IMX-85RWFSA	立ちガラス 200mm	インバーター	三相	1,043,000円									657/660
		IMX-85RGFSA	立ちガラス 100mm	インバーター	単相	960,000円									531/534
		IMX-85RGFSA	立ちガラス 100mm	インバーター	三相	960,000円									

立ちガラス
200mm



IMC-65RWFSA
IMC-65RWFSA
IMX-65RWFSA
IMX-65RWFSA

立ちガラス
100mm



IMC-65RGFSA
IMC-65RGFSA
IMX-65RGFSA
IMX-65RGFSA

−2~15℃ 排水蒸発式

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)		
薄型 900	1,800	IMC-65RWFSA	立ちガラス 200mm	インバーター	単相	885,000円	232	243		141	4,190	1.10	1,671+(64.5×2)×900×850	160	458/461
		IMC-65RWFSA	立ちガラス 200mm	インバーター	三相	885,000円									
		IMC-65RGFSA	立ちガラス 100mm	インバーター	単相	812,000円									370/373
		IMC-65RGFSA	立ちガラス 100mm	インバーター	三相	812,000円									
厚型 1,100	1,800	IMX-65RWFSA	立ちガラス 200mm	インバーター	単相	899,000円	302	316		157	4,605	1.44	1,671+(64.5×2)×1,100×850	173	458/461
		IMX-65RWFSA	立ちガラス 200mm	インバーター	三相	899,000円									
		IMX-65RGFSA	立ちガラス 100mm	インバーター	単相	822,000円									370/373
		IMX-65RGFSA	立ちガラス 100mm	インバーター	三相	822,000円									

冷蔵タイプ 精肉・鮮魚、日配、惣菜

使用温度帯/−2℃~15℃

立ちガラス
200mm



IMC-55RWFSA
IMC-55RWFSA
IMX-55RWFSA
IMX-55RWFSA

立ちガラス
100mm



IMC-55RGFSA
IMC-55RGFSA
IMX-55RGFSA
IMX-55RGFSA

−2~15℃ 排水蒸発式

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)
薄型 900	1,500	IMC-55RWFSA	立ちガラス 200mm	インバーター 単	827,000円	190	200	E 137	3,770	0.90	1,371 + (64.5×2)×900×850	148	434/437
		IMC-55RWFSA	立ちガラス 200mm	インバーター 単	827,000円								433/436
		IMC-55RGFSA	立ちガラス 100mm	インバーター 単	759,000円								350/353
		IMC-55RGFSA	立ちガラス 100mm	インバーター 単	759,000円								350/353
厚型 1,100	1,500	IMX-55RWFSA	立ちガラス 200mm	インバーター 単	840,000円	248	259	E 150	4,144	1.18	1,371 + (64.5×2)×1,100×850	161	434/437
		IMX-55RWFSA	立ちガラス 200mm	インバーター 単	840,000円								433/436
		IMX-55RGFSA	立ちガラス 100mm	インバーター 単	768,000円								350/353
		IMX-55RGFSA	立ちガラス 100mm	インバーター 単	768,000円								350/353

立ちガラス
200mm



IMC-45RWFSA
IMC-45RWFSA
IMX-45RWFSA
IMX-45RWFSA

立ちガラス
100mm

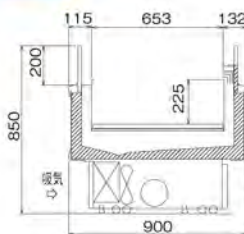


IMC-45RGFSA
IMC-45RGFSA
IMX-45RGFSA
IMX-45RGFSA

−2~15℃ 排水蒸発式

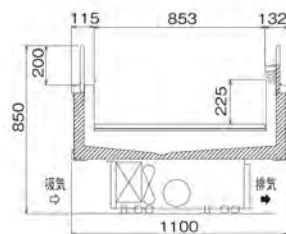
奥行 (mm)	幅 (mm)	品番	仕様	電源	標準価格 (税抜)	定格内容積 (L)	冷却内容積 (L)	2020年省エネ基準達成率 (%)	年間消費電力量 (kWh/年)	陳列面積 (㎡)	外形寸法 幅×奥行×高さ (mm)	製品質量 (kg)	消費電力 [安定時] (50/60Hz) (W)
薄型 900	1,200	IMC-45RWFSA	立ちガラス 200mm	インバーター 単	777,000円	148	156	E 130	3,356	0.71	1,071 + (64.5×2)×900×850	136	409/412
		IMC-45RWFSA	立ちガラス 200mm	インバーター 単	777,000円								408/411
		IMC-45RGFSA	立ちガラス 100mm	インバーター 単	715,000円								331/334
		IMC-45RGFSA	立ちガラス 100mm	インバーター 単	715,000円								330/333
厚型 1,100	1,200	IMX-45RWFSA	立ちガラス 200mm	インバーター 単	790,000円	193	202	E 139	3,730	0.92	1,071 + (64.5×2)×1,100×850	149	409/412
		IMX-45RWFSA	立ちガラス 200mm	インバーター 単	790,000円								408/411
		IMX-45RGFSA	立ちガラス 100mm	インバーター 単	723,000円								331/334
		IMX-45RGFSA	立ちガラス 100mm	インバーター 単	723,000円								330/333

立ちガラス
200mm

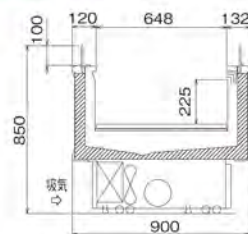


奥行 900mm タイプ

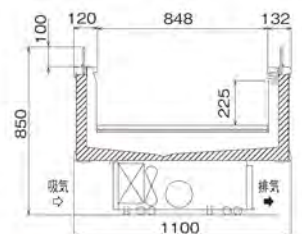
立ちガラス
100mm



奥行 1,100mm タイプ



奥行 900mm タイプ



奥行 1,100mm タイプ

冷凍機内蔵型【4面】 アイランドショーケースシリーズ

インバーター制御 IMW/IMLシリーズ

※外気条件 温度27℃ 湿度70% 風速0.2m/s以下

インバーター制御により消費電力が大幅にダウンし、省エネ性に優れています！！

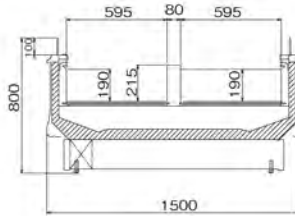
冷蔵タイプ 精肉・鮮魚、日配、惣菜

使用温度帯/−2℃~15℃

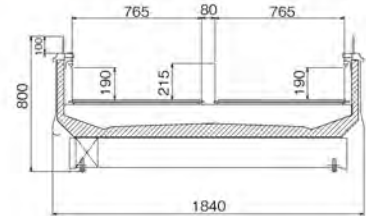
立ちガラス
100mm



IMW-81RGBTAX



IMW-81RGBTAX・IMW-61RGBTAX 共通



IML-81RGBTAX・IML-61RGBTAX 共通

デッキパン標準装備 (内装ステンレス仕様もあります。)



−2~15℃

排水蒸発式

奥行 (mm)	幅 (mm)	品番	仕様	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	立ちガラス 100mm	インバーター	1,563,000円	550	2.92	2,438 + (70×2)×1,500×800	390	655/734
	1,969	IMW-61RGBTAX		インバーター	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	立ちガラス 100mm	インバーター	1,604,000円	704	3.73	2,438 + (70×2)×1,840×800	410	804/900
	1,969	IML-61RGBTAX		インバーター	1,340,000円	528	2.79	1,829 + (70×2)×1,840×800	380	683/765

※IMW/IMLシリーズは電源プラグはオプション対応となります。現地配線工事が必要です。

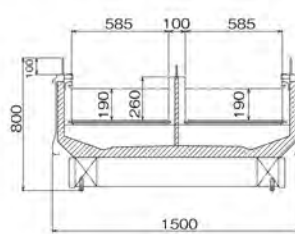
冷凍/冷蔵切替タイプ 冷凍・精肉・鮮魚・日配・惣菜

使用温度帯/−20℃~15℃

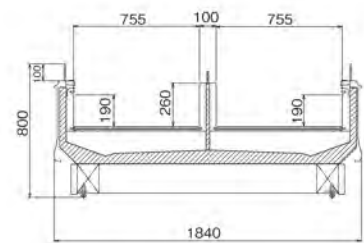
立ちガラス
100mm



IMW-81PGBTAX



IMW-81PGBTAX・IMW-61PGBTAX 共通



IML-81PGBTAX・IML-61PGBTAX 共通

片面毎切替



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あります。)
陳列パターンは4通り



−20~15℃

排水蒸発式

奥行 (mm)	幅 (mm)	品番	仕様	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	立ちガラス 100mm	インバーター	2,264,000円	541	2.85	2,438 + (70×2)×1,500×800	410	2,264/2,534
	1,969	IMW-61PGBTAX		インバーター	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	立ちガラス 100mm	インバーター	2,319,000円	694	3.68	2,438 + (70×2)×1,840×800	450	2,777/3,109
	1,969	IML-61PGBTAX		インバーター	2,063,000円	521	2.76	1,829 + (70×2)×1,840×800	420	2,360/2,643

※IMW/IMLシリーズは電源プラグはオプション対応となります。現地配線工事が必要です。

IEシリーズ

※外気条件:温度27℃ 湿度70% 周囲風速0.2m/s以下

インバーター制御で大幅な省エネを実現!

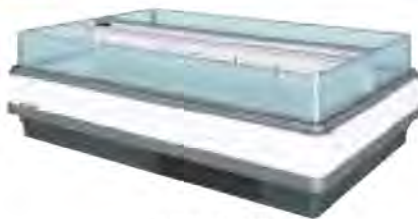
- 内蔵ケースにもかかわらず、手摺高さH=800mm、庫内深さ250mm。
- 中島通路設置で冷凍機の排熱をコールドアイル対策として利用し快適売場空間を提供。
- 既設の店舗に室外機容量を変更せずに、また床ピット、排水立ち上げが不要で、売場増設が可能。

オプション…ナイトカバー、パネルの指定色対応、電源プラグ

冷凍タイプ 冷凍食品、アイスクリーム

使用温度帯/-25℃~-18℃

立ちガラス
250mm



IEW-81FEBTAX

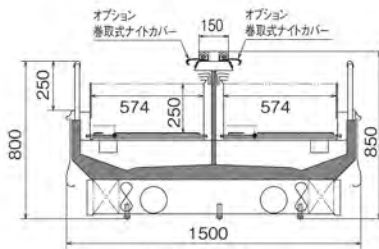
立ちガラス
250mm



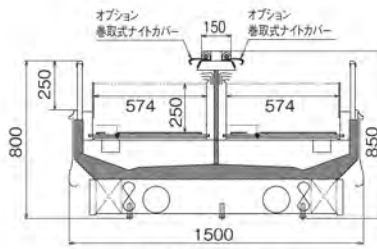
IEW-61FEBTAX



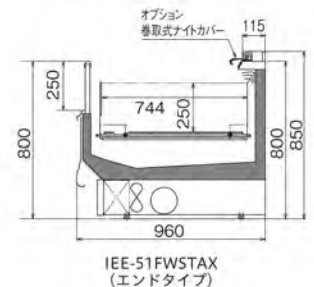
※IEEとIEWの連結例(手前がエンドタイプIEE)



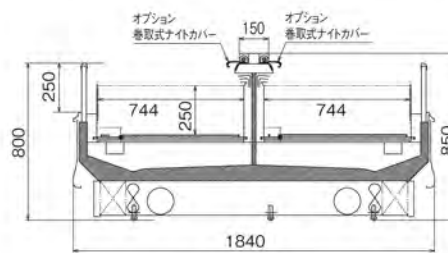
IEW-81FEBTAX



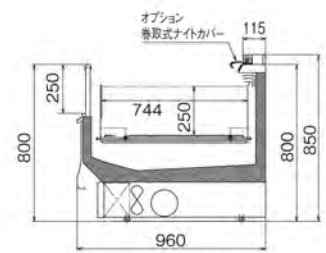
IEW-61FEBTAX



IEE-51FWSTAX
(エンドタイプ)



IEL-61FEBTAX



IEE-61FLSTAX
(エンドタイプ)

Free Frost -25~-18℃ 排水蒸発式

奥行 (mm)	幅 (mm)	品番	仕様	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)
超薄型 960	1,360	IEE-51FWSTAX	立ちガラス 250mm	インバーター	1,169,000円	253	1.0	1,360 + (70×2)×960×850	175	1,017/1,070
	1,700	IEE-61FLSTAX		インバーター	1,273,000円	316	1.3	1,700 + (70×2)×960×850	210	977/1,098
薄型 1,500	2,438	IEW-81FEBTAX	立ちガラス 250mm	インバーター	1,974,000円	700	2.8	2,438 + (70×2)×1,500×850	400	968×2/1,086×2
	1,829	IEW-61FEBTAX		インバーター	1,870,000円	525	2.1	1,829 + (70×2)×1,500×850	330	936×2/1,050×2
厚型 1,840	1,829	IEL-61FEBTAX	立ちガラス 250mm	インバーター	2,026,000円	680	2.7	1,829 + (70×2)×1,840×850	405	949×2/1,065×2

※IEシリーズは現地配線工事が必要です。

冷凍機内蔵型 平型オープンショーケース

MRN-Qシリーズ

使用温度帯/−25℃~15℃



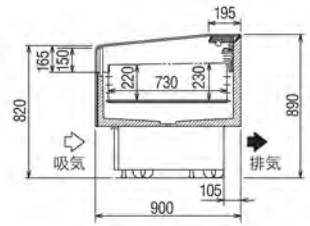
MRN-42QWBSPS
MRN-42QWBTPS



MRN-52QWBSPS
MRN-52QWBTPS



MRN-62QWBSPS
MRN-62QWBTPS



-25~15℃ 排水タンク仕様 (オプションにて排水蒸発式仕様対応可能)

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		単	879,000円	182	197	122	5,793	0.81	1,190×900×890	145	582/582
		MRN-42QWBTPS		3	879,000円								
	1,490	MRN-52QWBSPS		単	902,000円	233	250	110	6,961	1.03	1,490×900×890	155	604/604
		MRN-52QWBTPS		3	902,000円								
	1,790	MRN-62QWBSPS		単	933,000円	282	304	110	7,600	1.25	1,790×900×890	170	707/707
		MRN-62QWBTPS		3	933,000円								

MRN-Rシリーズ

使用温度帯/−2℃~20℃



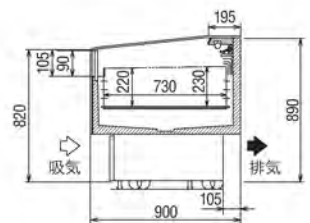
MRN-42RGBSPS



MRN-52RGBSPS



MRN-62RGBSPS



-2~20℃ 排水タンク仕様 (オプションにて排水蒸発式仕様対応可能)

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-42RGBSPS		単	507,000円	182	197	129	3,970	0.81	1,190×900×890	120	410/410
	1,490	MRN-52RGBSPS		単	567,000円	233	250	143	4,234	1.03	1,490×900×890	128	610/610
	1,790	MRN-62RGBSPS		単	580,000円	282	304	159	4,420	1.25	1,790×900×890	136	615/615

MF-5シリーズ

※外気条件：温度30℃ 湿度60% 周囲風速0.2m/s以下

生鮮用

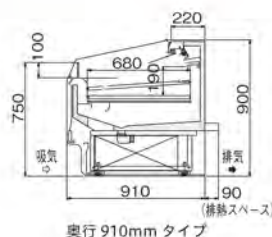
使用温度帯/-2℃~5℃



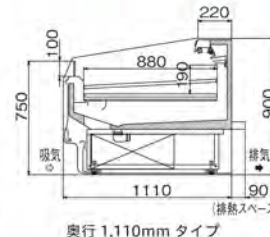
MFC-85ROBTXS



MFC-65ROBTXS



奥行910mmタイプ



奥行1,110mmタイプ

-2~5℃ 排水蒸発式

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	受 ③	842,000円	252	223	92	6,041	1.66	2,518×910×900	270	1,105/1,233
	1,909	MFC-65ROBTXS	受 ③	729,000円	190	167	94	4,832	1.24	1,909×910×900	222	905/1,027
		MFC-65ROBSXS	受 単									
厚型 1,110	2,518	MFX-85ROBTXS	受 ③	870,000円	328	289	107	6,323	2.15	2,518×1,110×900	278	1,105/1,233
	1,909	MFX-65ROBTXS	受 ③	753,000円	246	217	108	5,059	1.61	1,909×1,110×900	230	905/1,027
		MFX-65ROBSXS	受 単									

※幅 1,299、1,604mm の仕様も対応可能です。

日配・弁当用

使用温度帯/4℃~20℃

4~20℃ 排水蒸発式

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	受 ③	716,000円	190	167	58	3,624	1.24	1,909×910×900	220	905/1,027
		MFC-65GOBSXS	受 単									
厚型 1,110	1,909	MFX-65GOBTXS	受 ③	735,000円	246	217	54	4,300	1.61	1,909×1,110×900	228	905/1,027
		MFX-65GOBSXS	受 単									

※幅 1,299、1,604、2,518mm の仕様も対応可能です。

冷凍食品用

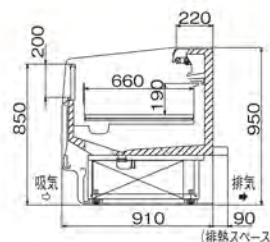
使用温度帯/-20℃~-18℃



MFC-85SGFTXS



MFC-65SGFTXS



-20~-18℃ 排水蒸発式

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	受 ③	1,412,000円	306	304	65	12,152	2.10	2,518×910×950	295	1,968/2,033
	1,909	MFC-65SGFTXS	受 ③	1,002,000円	230	228	83	7,547	1.21	1,909×910×950	235	1,257/1,351

冷凍機内蔵型 多段・低多段オープンショーケース

KM-6・HM-5シリーズ

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！

●オプション…ナイトカバー、パネルの指定色対応

※排水設備要



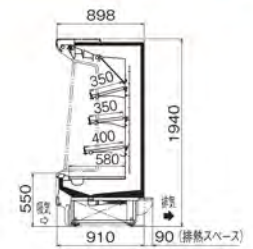
冷凍機内蔵型/冷蔵ショーケース

野菜・果物

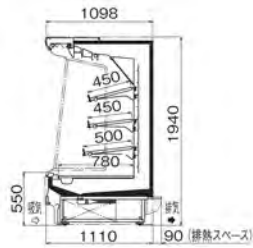
使用温度帯/7°C~12°C



KMC-66EKT3S



奥行 910mm タイプ



奥行 1,110mm タイプ

7~12°C

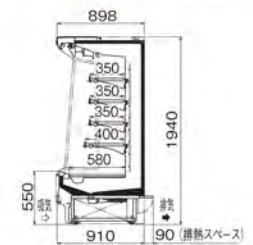
奥行 (mm)	幅 (mm)	品番	電源	標準価格 (税抜)	定格内容積 (L)	陳列面積 (㎡)	外形寸法 幅×奥行×高さ (mm)	製品質量 (kg)	消費電力 (50/60Hz) (W)
薄型 910	2,518	KMC-86EKT3S		1,313,000円	1,188	4.09	2,518×910×1,940	420	2,379/2,810
	1,909	KMC-66EKT3S		1,138,000円	891	3.07	1,909×910×1,940	345	1,614/1,798
厚型 1,110	2,518	KMX-86EKT3S		1,430,000円	1,405	5.31	2,518×1,110×1,940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

乳加工食品・日配

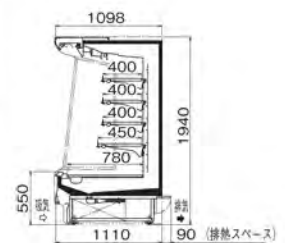
使用温度帯/3°C~7°C



KMC-66GKTO4S



奥行 910mm タイプ



奥行 1,110mm タイプ

3~7°C

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		1,435,000円	1,188	4.94	2,518×910×1,940	430	2,442/2,873
	1,909	KMC-66GKTO4S		1,157,000円	891	3.71	1,909×910×1,940	355	1,665/1,848
厚型 1,110	2,518	KMX-86GKTO4S		1,472,000円	1,405	5.92	2,518×1,110×1,940	480	2,442/2,873
	1,909	KMX-66GKTO4S		1,191,000円	1,054	4.44	1,909×1,110×1,940	390	1,665/1,848

冷凍機内蔵型/冷蔵ショーケース

乳加工食品・日記

使用温度帯/3℃~7℃

高さ 1,650mm

高さ 1,550mm

高さ 1,350mm

高さ 1,250mm



HMC-65GETO4S



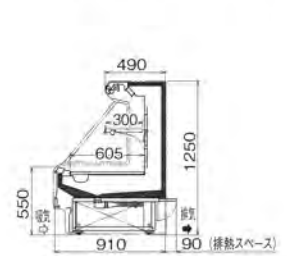
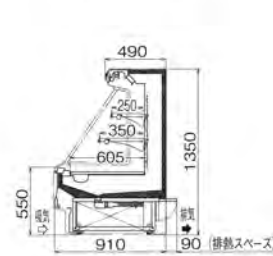
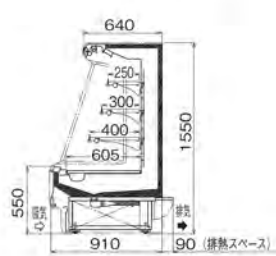
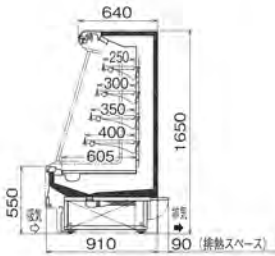
HMC-65GHTO3S



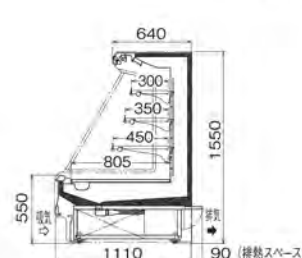
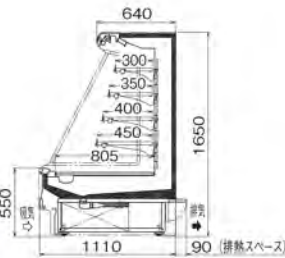
HMC-65GUTO2S



HMC-65GLTO1S



奥行 910mm タイプ



奥行 1,110mm タイプ

※機種により水冷仕様も対応可能。



3~7℃

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	ⓐ	1,290,000円	921	4.60	2,518×910×1,650	350	2,070/2,440
		1,909	HMC-65GETO4S	ⓐ	1,067,000円	691	3.45	1,909×910×1,650	285	1,630/1,757
	1,550	2,518	HMC-85GHTO3S	ⓐ	1,264,000円	829	3.76	2,518×910×1,550	335	2,007/2,377
		1,909	HMC-65GHTO3S	ⓐ	1,028,000円	622	2.82	1,909×910×1,550	270	1,525/1,697
	1,350	2,518	HMC-85GUTO2S	ⓐ	1,083,000円	600	2.92	2,518×910×1,350	290	1,514/1,742
		1,909	HMC-65GUTO2S	ⓐ	994,000円	450	2.18	1,909×910×1,350	240	1,475/1,703
	1,250	2,518	HMC-85GLTO1S	ⓐ	1,032,000円	539	2.19	2,518×910×1,250	285	1,451/1,679
		1,909	HMC-65GLTO1S	ⓐ	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	ⓐ	1,308,000円	1,086	5.58	2,518×1,110×1,650	390	2,070/2,440
		1,909	HMX-65GETO4S	ⓐ	1,081,000円	815	4.18	1,909×1,110×1,650	310	1,630/1,757
	1,550	2,518	HMX-85GHTO3S	ⓐ	1,285,000円	986	4.61	2,518×1,110×1,550	380	2,007/2,377
		1,909	HMX-65GHTO3S	ⓐ	1,046,000円	739	3.45	1,909×1,110×1,550	290	1,525/1,697
	1,350	2,518	HMX-85GUTO2S	ⓐ	1,104,000円	728	3.65	2,518×1,110×1,350	315	1,514/1,742
		1,909	HMX-65GUTO2S	ⓐ	1,013,000円	546	2.73	1,909×1,110×1,350	255	1,475/1,703
	1,250	2,518	HMX-85GLTO1S	ⓐ	1,080,000円	666	2.80	2,518×1,110×1,250	310	1,451/1,679
		1,909	HMX-65GLTO1S	ⓐ	962,000円	500	2.10	1,909×1,110×1,250	250	1,424/1,652

※搬入・据付及び廃棄費用は別途申し受けます。

冷凍機内蔵型 多段・低多段オープンショーケース

冷凍機内蔵型/冷蔵ショーケース

精肉・鮮魚

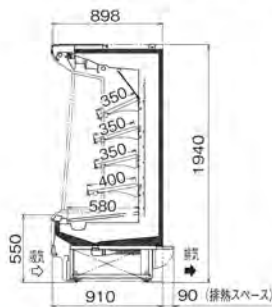
使用温度帯/-2℃~2℃



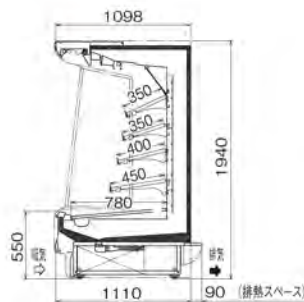
KMC-66RKT45



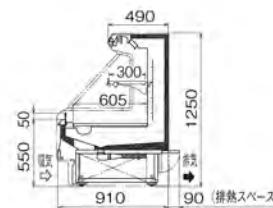
HMC-65RLT01S



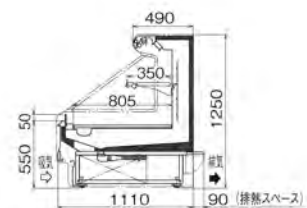
奥行910mmタイプ



奥行1,110mmタイプ



奥行910mmタイプ



奥行1,110mmタイプ



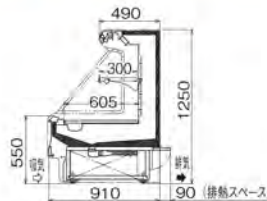
奥行 (mm)	幅 (mm)	品番	電源	標準価格 (税抜)	定格内容積 (L)	陳列面積 (㎡)	外形寸法 幅×奥行×高さ (mm)	製品質量 (kg)	消費電力 (50/60Hz) (W)
薄型 910	1,909	KMC-66RKT45 受	③	1,292,000円	891	3.71	1,909×910×1,940	370	1,948/2,449
	2,518	HMC-85RLT01S 受	③	1,069,000円	539	2.19	2,518×910×1,250	290	1,921/2,291
	1,909	HMC-65RLT01S 受	③	980,000円	404	1.64	1,909×910×1,250	235	1,456/1,684
厚型 1,110	1,909	KMX-66RKT45 受	③	1,352,000円	1,054	4.44	1,909×1,110×1,940	405	1,948/2,449
	2,518	HMX-85RLT01S 受	③	1,117,000円	666	2.80	2,518×1,110×1,250	310	1,921/2,291
	1,909	HMX-65RLT01S 受	③	995,000円	500	2.10	1,909×1,110×1,250	250	1,456/1,684

弁当

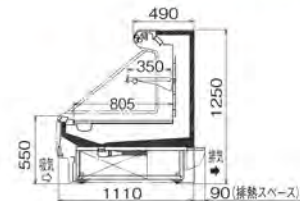
使用温度帯/15℃~20℃



HMC-65BLT01S



奥行910mmタイプ



奥行1,110mmタイプ



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-85BLT01S 受	③	1,022,000円	539	2.19	2,518×910×1,250	280	923/1,064
	1,909	HMC-65BLT01S 受	③	931,000円	404	1.64	1,909×910×1,250	225	896/1,037
厚型 1,110	2,518	HMX-85BLT01S 受	③	1,069,000円	666	2.80	2,518×1,110×1,250	305	923/1,064
	1,909	HMX-65BLT01S 受	③	947,000円	500	2.10	1,909×1,110×1,250	250	896/1,037

冷凍機内蔵型ショーケースの設置とお手入れ

設置するにあたって

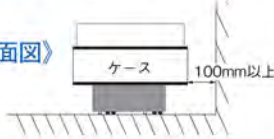
冷凍機内蔵型ショーケースの導入にあたっては、必ず下記の事項を確認してください。

① 排熱のためのスペースを、必ず取ってください。

製品を設置する場合には、必ず、下記で示す排熱用のスペースの確保をお願いします。

店舗壁面設置仕様の場合《ケース側面図》

各壁に対しては、右記の排熱用のスペースを必ず取ってください。



② 排熱用の換気扇を用意してください。

③ 空調機及び店舗の出入口付近の風が強い場所には、設置しないでください。製品は、風の強い(0.2m/sを越える所:タバコの煙がたなびく程度)場所や周囲温度の高い場所に設置しますと、冷気が悪くなったり、製品の故障の原因になります。

暖かい外気がエアーカーテンを乱し冷却不良・排水オーバーフローの原因となります。



空調の風がエアーカーテンを乱し、冷却不良の原因となります。狭い場所に内蔵型ショーケースを何台も設置すると高圧カットになり、運転停止の原因となります。

④ 設置する場所の床は、丈夫で水平な所に設置してください。

排水蒸発式に関するご注意

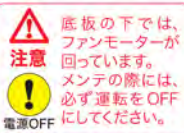
① 排水処理について

排水蒸発装置を搭載した製品におきましても設置環境が悪い場合(周囲湿度80%以上、周囲風速0.2m/s以上=高湿度やエアコンの風や出入口等からの風が吹きこむ場合)は、排水量が増え**排水処理が必要**となります。**1日1回以上**排水処理皿またはドレンタンクに溜まった排水の処理を行ってください。

② 排水口廻りの清掃方法

3ヶ月に1度程度、排水口の清掃を行なってください。

底板を外し、排水口の汚れをぞうきん等でふき取ってください。



③ 蒸発体及び排水皿の清掃に関して

定期的なメンテナンスを怠ると、蒸発体の蒸発能力低下による排水オーバーフローやカビ、微生物の繁殖による異臭の発生につながりますので、必ず、実行してください。

(A) 日常のメンテナンス<3ヶ月に1回程度>

パケツに標準濃度の2~3倍の中性洗剤を溶かし、蒸発体を揺すりながら洗浄した後、水をかけて、蒸発体の洗剤をきれいに洗い流してください。

(B) 異臭が発生したり、ヨゴれがひどい場合 <6ヶ月に1回程度>

中性洗剤で洗浄後、更に、標準濃度の塩素系洗剤で、5分間程、浸け置き洗いをしてください。その後、水で蒸発体の洗剤をきれいに洗い流してください。

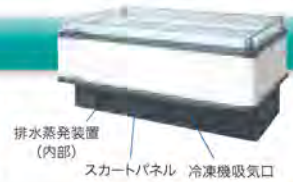
蒸発体は消耗品です。<有償>

日頃のメンテナンスによって、寿命は変わってきますが、2年程度を目安に、新しいものと交換するようお願いいたします。



コンデンサーフィルターの清掃

内蔵型ショーケースの故障で一番多い原因は空冷コンデンサーフィルターのゴミ詰まりです。フィルターがゴミやホコリで目詰まりすると冷却能力が低下するばかりか、冷凍機の故障原因となり、最悪の場合**冷凍機ユニットの交換**(約20~30万円)など思わぬ費用が発生します。清掃のスケジュールを立て**1~2週間に1回**定期的に清掃を行ってください。



① オープンショーケース下部のスカートパネルを外します。

警告が発報したり冷却不良が発生した場合はまず先に空冷コンデンサーのフィルターの汚れを確認してください。



② コンデンサーフィルターを外します。

※コンデンサー本体のゴミを取る場合は手袋などを使用してください。フィンに直接手を触れるとケガの原因になる場合があります。※掃除機がある場合は直接ゴミを吸い取ってください。



③ 水洗いの場合には清掃後充分に水分を取り乾燥後取り付けてください。

ハニカムの清掃

ハニカムが綿ボコリなどで目詰まりするとエアーカーテンの力が落ち、冷却能力が落ちると共に**消費電力が年間5~10%増加**します。また庫内天井部に水滴がつきやすくなり陳列商品に影響をおよぼすこともあります。電気料の節約の為、半年に1回の割合で定期的に清掃してください。

オープンショーケースのハニカム清掃方法



① 商品の上にホコリよけの布やビニールシートなどをかけてから、ハニカムを引き出します。

両手で取手をつまんで下に引き出してください。冷凍食品用のショーケースの内吹き出しは、形状が異なります。ショーケースによりハニカムの幅・長さ・材質に違いがあります。



② 綿ボコリを取り除き、汚れている面の反対側から水をかけるとよく落ちます。

汚れが少ない場合は掃除機で吸い取ってください。



③ 洗い終わったハニカムを軽くたたいて水分を取り必ず乾燥後、元に戻します。

ショーケースによりハニカムの幅、長さに違いがあります。ケース毎に清掃し、間違わないように取り付けてください。ハニカムは、完全に水分を取ってから取り付けてください。

ハニカムの取付



ハニカムの形状に注意して取り付けてください。



上記形状の場合、逆に取り付けますと冷風が遮断され冷却不良の原因になります。

※搬入・据付及び廃棄費用は別途申し受けます。

アンダーカウンター式 食器洗浄機

シンプルで使いやすいハイバリューアンダーカウンター食器洗浄機
 ハイクオリティな洗浄結果と、衛生コンセプトをお届けします



U50

- 外形寸法：W600×D617 (637) ×H820mm
- 製品質量：66kg
- 電源：三相200V (または単相200V)
- 消費電力：(三相200V仕様) 5.6kW
(単相200V仕様) 2.6kW
- ラック寸法：500×500mm
- 処理能力：60 または 20 [ラック/回]
(2プログラム)
- タンク容量：15.3L



ハイクオリティな洗浄能力

- 庫内すずみまで、均一な洗浄力を発揮する最適化された楕円形状の洗浄管。
- すすぎと洗浄管が一体となった軽量の洗浄ノズル。



ハイクオリティな衛生コンセプト

- 角とエッジが無い、一体成型深絞り洗浄タンク。汚れ付着を抑制し、高い清掃性を実現しています。
- 排水時に庫内を洗浄するセルフクリーニングプログラム。プログラム終了後に庫内をすすぐことで衛生を高めます。

シンプルで使いやすい操作性

- 言語フリーなカラーマネジメントディスプレイ
- ワンタッチで切り替え可能な2つの洗浄プログラム



信頼性の高い機械構造

- 防音・防熱性に優れた断熱2重構造の開閉ドア。安全性に優れ、設置場所を選びません。
- 内蔵式の専用洗剤・リンス剤供給装置
機器設置後、すぐに洗浄機を使用することが可能です。



自動洗米機 ライスミニ

スタンダード型

洗米量
1.8L~9L
(1升~5升)

貯米量
90kg

どなたでも簡単な操作でお米が研げる
自動洗米機のスタンダード

RM-401A

- 標準価格 1,100,000円 (税抜)
- 外形寸法：W600×D630×H1,785mm
 - 製品質量：77kg
 - 電源：単相100V 590/570W (50/60Hz)
 - 洗米処理量：1.8L~9.0L (0.9L刻み) / 1升~5升 (0.5升刻み)
 - 使用可能水圧：0.1Mpa~0.5Mpa (1kgf/cm²~5kgf/cm²)
 - 貯米量：90kg



*内釜は本体に含みません

洗米量
1kg~6kg

研ぎ方を3つのモードから
選択できます。

RM-601D

- 標準価格 720,000円 (税抜)
- 外形寸法：W415×D530×H1,345mm
 - 製品質量：28kg
 - 電源：単相100V 80/70W (50/60Hz)
 - 洗米処理量：1kg~6kg (0.5kg刻み)
 - 使用可能水圧：0.1Mpa~0.5Mpa (1kgf/cm²~5kgf/cm²)



*内釜は本体に含みません

洗米・炊飯時の 水は重要です!

「逆浸透膜ろ過システム」の

オールオー
RO水を
お勧めします!

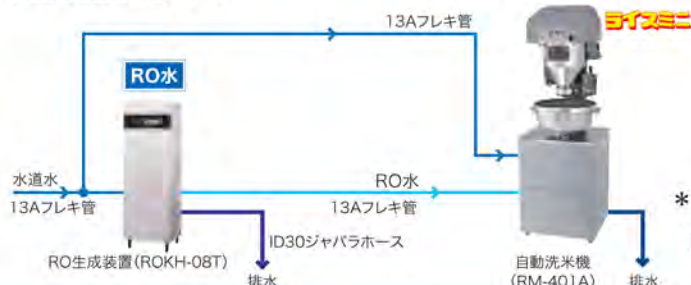
RO水のメリットは?

- 品質の向上!
温飯・冷飯とも雑味等が低く、旨味が強い!
- 調理時間の低減!
お米の浸漬時間を短縮!
- 廃棄率の低減!
黄ばみにくく、炊立て品質保持!
- 原材料の低減!
低いランクのお米でもランクアップ!

●自動洗米機・RO水生成装置の接続例

*洗米の最初と水加減水のみRO水を使用。
(洗米機の改造が必要です)

自動洗米機(RM-401A)、RO水生成装置(ROKH-08T)を接続して使用する例。
※連続して洗米する場合はROKH-16を使用してください。



*このシステム対応機種は
RM-401A・AG・AS・CG・B
となります。

温度計

極性化合物で油の劣化度を測定します。

食用油テスター
testo 270

- 標準価格66,000円(税抜)
●外形寸法: W170×D50×H300mm
●製品質量: 255g(バッテリー装着時)
●測定範囲: 極性化合物(TPM) 0.5~40% 温度 +40~+190°C
●動作温度: 0~+50°C
●保護等級: IP65(Top Safe プロテクタ使用時)
●バッテリー(寿命): 単4乾電池×2. 連続使用約25時間(測定回数 約500回)



ソフトウェア不要、アラーム設定可能。

輸送用USB温度ロガー
testo 184T3

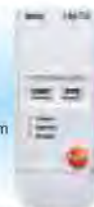
- 標準価格16,000円(税抜)
●外形寸法: W44×D12×H97mm
●製品質量: 45g
●チャンネル数: 1ch
●測定範囲: -35~+70°C
●精度±1digit: ±0.5°C
●分解能: 0.1°C
●メモリ: 40,000データ
●保護等級: IP67
●バッテリー: CR2450
●バッテリー寿命: 約500日



ソフトウェア不要、アラーム設定可能。

輸送用USB温度ロガー
testo 184T4(超低温対応)

- 標準価格28,000円(税抜)
●外形寸法: W44×D12×H97mm
●製品質量: 45g
●チャンネル数: 1ch
●測定範囲: -80~+70°C
●精度±1digit: ±0.5°C
±0.8°C(-80~-35.1°C)
●分解能: 0.1°C
●メモリ: 40,000データ
●保護等級: IP67
●バッテリー: TLH2450
●バッテリー寿命: 約100日



ソフトウェア不要、アラーム設定可能、無線タイプ。

WiFi対応無線温度ロガー
testo Saveris 2 T1

- 標準価格20,000円(税抜)
●外形寸法: W95×D75×H30.5mm
●製品質量: 240g
●チャンネル数: 1ch(内蔵×1)
●センサ: NTCサーミスタ
●測定範囲: -30~+50°C
●精度±1digit: ±0.5°C
●分解能: 0.1°C
●メモリ: 10,000データ/ch
●測定サイクル: 5秒~24時間
●保護等級: IP65
●バッテリー(寿命): 単3乾電池×4(約24か月*)
※測定間隔 15分、25°C時



温度計

放射温度計

Fluke-62 MAX+

- 外形寸法: W75×D85×H175mm
●測定範囲: -30~650°C
●電源: 単三電池1本
●バッテリー寿命(アルカリ乾電池使用時): 8時間
●質量: 255g



空気除菌脱臭器

病院の個室やトイレ、室内のアルデヒド対策に。

光触媒環境浄化装置 SP-90M2

- 標準価格300,000円(税抜)
●外形寸法: W474×D155(取手含まず)×H165mm
●重量: 約4kg
●本体材質・仕上げ: アルミ・メラミン焼付塗装
●最大処理風量・騒音: 1.5m³/min 35dB
●電源・消費電力: AC100V 30W 1.0A 50Hz/60Hz
●本体構成: UV-Aランプ10W×2本(定格寿命:約5,000時間)、プレフィルター1枚、特殊光触媒セラミックフィルター(120mm×300mm×15t)×2段
●許容周囲温度: 5~40°C 85%以下
※ブラケット(オプション)を付けると壁掛けが可能です。



ボードブラシ

ポリエステル糸と偏平糸(フィルム状)の特殊加工によって凸凹を出し立体的に編んでいますので汚れをしっかりと落とします。



Newカラークリーナー(タグ付き)

- (レッド、ブルー、グリーン、イエロー)
1パック(10個単色)

標準価格5,600円(税抜)

- 外形寸法: W155×D80×H35mm

コンパクトなサイズで女性にも使いやすいソフトハンドブラシ。



ハンドブラシ 3587

- 標準価格2,000円(税抜)
●外形寸法: W170×D55×H45mm
●製品質量: 110g
●材質: (ボディ部)ポリプロピレン、(フィラメント)ポリエステル
●耐熱温度: 121°C

ワイドタイプのネイルブラシ。丈夫な毛並みで指先から爪の間の汚れもきれいに落とせます。



ネイルブラシ 6440

- 標準価格1,600円(税抜)
●外形寸法: W123×D48×H38mm
●重量: 95g
●材質: (ボディ部)ポリプロピレン、(フィラメント)ポリエステル
●耐熱温度: 121°C

クロス

使い方簡単。水に濡らし汚れを拭き上げるだけのマイクロファイバークロス。



オリジナルクロス

- 標準価格1,200円(税抜)
●外形寸法: 320×320mm
●カラー: 赤・青・緑・黄の4色

ジェットタオル

食品の衛生は手元から小さな設備で衛生的・安全な厨房づくりを。



JT-SB116JH2-W

- 標準価格188,000円(税抜)
●外形寸法: W300×D219×H670mm
●製品質量: 11kg
●電源: 単相100V 50/60Hz ●定格電流: 11.8A
●消費電力: (ヒーターON)強1080W 弱630W
●消費電力: (ヒーターOFF)強590W 弱140W

狭いサニタリーにも設置しやすいコンパクトなフォルムで、パワフルな乾燥を実現。



JT-MC105J

- 標準価格98,000円(税抜)
●外形寸法: W245×D143×H470mm
●製品質量: 4kg
●電源: 単相100V 50/60Hz ●定格電流: 6.2A
●消費電力: (ヒーターON)強590W 弱330W
●消費電力: (ヒーターOFF)強360W 弱130W

て・きれいさ

専用消毒液 "ALOCLIN-ACE" は別売です。



TEK-M1B

- 標準価格40,000円(税抜)
●外形寸法: W153×D173×H297mm
●製品質量: 1.5kg(電池除く)
●電源: 単2乾電池4個(付属)
●消費電力: アルカリ電池の場合約3ヶ月(1日、100回使用)
●タンク容量: 1,000ml
●使用回数: 補給後約1,000回
●自動ドア運動: 不可

専用消毒液 "ALOCLIN-ACE" は別売です。



TEK-103D

- 標準価格105,000円(税抜)
●外形寸法: W282×D191×H480mm
●製品質量: 4.5kg(取付金具1kg含まず)
●電源: 単相100V 50/60Hz
●消費電力: (待機時)7W、(噴霧時)46W
●タンク容量: 1,200ml(補給量、1,000ml)
●使用回数: 補給後約1,000回
●自動ドア運動: 可