

調理のお困りごとと**解決**します！

こんなことでお悩みではありませんか？

夏は水温も高く、かけ流しは冷却にならない。

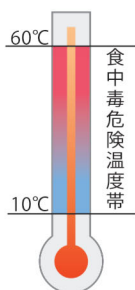
流水で冷却しているが、食材が水っぽくなる。

食材を絞る作業が大変。容器も移し替えるので洗い物も増える。

冷蔵庫で冷やすのも時間がかかるし、菌の繁殖が心配。

食中毒が心配。

食中毒予防は時間と温度の管理が重要！



自然放冷による危険

自然放冷だと時間がかかり、食中毒危険温度帯に長く食材を置くことになる。



流水冷却による危険

シンクには、細菌や汚れ・食物残渣など食品を汚染するものが沢山！水はね等により、食材に付着することも。



※冷蔵庫には熱い食材や大量の常温食材は入れないでください。

そんな悩みを**ブラストチラー**が解消します！

ブラストチラーとは、加熱した食品をアツアツのまま入れ、急速に粗熱とり・冷却・凍結するための機器です。



3つのPOINT

安全性確保

急速冷却で食中毒菌増殖温度帯(10~60°C)を素早く通過！しっかりと目標温度まで冷却！T・T管理もOK！決められた庫内での冷却で交差汚染や異物の混入も防げる

効率向上

ホテルパンをそのまま庫内へ。冷却時間の短縮・作業効率UP。

品質維持

急速冷凍・冷却で栄養価を損なわず、おいしさもキープ！

ブラストチラーってこんなに便利！

素早い冷却で菌の繁殖を抑え、作業効率もアップ！水っぽくならない！

例：和え物・サラダ用の野菜



庫内全体の水洗いが可能！

防水ファン採用で庫内全体の水洗いが可能！扉を閉じたまま乾燥できて衛生的。庫内清掃後に乾燥ボタンを押せば、拭きあげ時に取り切れなかった水分を温風で乾燥。扉を閉じたまま使用できる強制乾燥機能が標準装備。虫の侵入や菌・カビの増殖を防ぎます。



上は作業台として使えて便利！

実用例



他の作業台と同じ高さで使えます。



スチコンの近くに置いて作業効率UP！

ホテルパン以外も使えます。

少量なら鍋・ボウル・ザルなどを使用してもOK！



使う場所を選ばない
単相 100V 仕様
庫内乾燥機能付き



ヒーター付き芯温計
ストレート型標準装備(1本)



QXF-005SFLT ブラストチラー／ショックフリーザー100V

コード	型式	重量	容量	価格(税抜)
3232	QXF-005SFLT	120 kg	111L	¥1,822,700 (¥1,657,000)
3233	QXF-005SFLT 芯温センサー付(最大1本)			¥1,911,800 (¥1,738,000)

■サイズ:W750×D750×H850mm ■電源:100V
■消費電力:冷却時811/811W(50/60Hz)
※ホテルパンは商品には含まれません。
※別途電気工事・給排水工事が必要な場合があります。

QXF-006SFLT3 ブラストチラー／ショックフリーザー6型ヨコ

コード	重量	容量	価格(税抜)
3231	145 kg	147L	¥2,244,000 (¥2,040,000)

■サイズ:W1200×D750×H800mm
■電源:200V ■消費電力:冷却時989/1196W(50/60Hz)
※ホテルパンは商品には含まれません。
※別途電気工事・給排水工事が必要な場合があります。

ご注文・お問い合わせはこちらへ

受付時間 9:30~16:30(12時~13時、土・日・祝を除く)

Vity 株式会社 ビティ

【本社】〒547-0011 大阪市平野区長吉出戸6丁目14番30号



TEL.0120-555-456

FAX.0120-797-533



<https://vity.co.jp>