

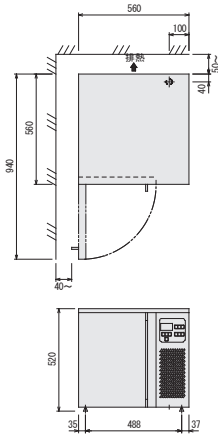
ブラストチラー／フリーザー

アツアツの料理もハイスピードで冷却・凍結。そのおいしさをそのまま保存

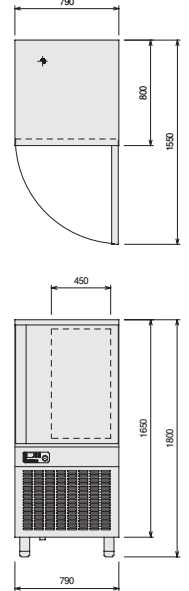
クックチルを実現する際に欠かせないのがブラストチラー／フリーザー。ブラストチリングで細菌の繁殖しやすい温度帯を、ショックフリージングで水分が凍結する温度帯を素早く通過させ、調理した食品の鮮度やおいしさ、栄養価をそのまま保ちながら冷却・凍結します。そのため、高品質の料理を効率的に保管・提供することが可能になります。



KBF-030AF



KBF-120AP



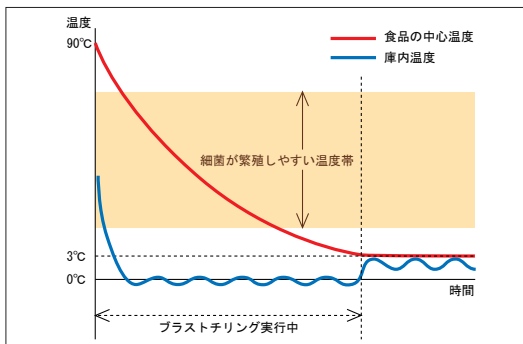
ブラストチリング

調理したての食品を3℃まで急速冷却。細菌繁殖の危険性が高い10～65℃の温度帯を素早く通過させ、食品の安全性と風味を保ちます。食品のタイプやサイズに合わせてソフトとハード、2種類のブラストチリングが選択可。

ショックフリージング

食品の温度を-18℃まで急速フリージング。食品内の水分が凍結する0～5℃の温度帯を素早く通過させ氷結晶の肥大化を防ぎ、食品を傷めることなく凍結します。こちらも食品に合わせてソフトとハードを使い分け可能。

■ブラストチリングによる急速冷却イメージ



ブラストチリングでは、庫内温度を急激に下げることにより、短時間で食品を冷却。細菌が繁殖しやすい危険な温度帯を素早く通過させ、安全な温度帯へと移行させます。

■ブラストチリングを利用した、クックチルによる食品提供イメージ



kitazawaのスチーム＆コンベクションオープンやマルチクッカーなどで調理した食品をブラストチラー／フリーザーで急速冷却。その後は冷蔵庫で4～5日保管できるので、必要ときに再加熱して、出来たてさながらの料理を素早く提供するクックチルが可能になります。

型式	外形寸法 (mm)			収容能力			電源	消費電力 (kW)	冷却能力	
	間口	奥行	高さ	ピッチ (mm)	サイズ	枚数			チルド 90℃ → 3℃	フリーズ 90℃ → -18℃
KBF-030AF	560	560	520	80	2/3	3	1φ100V	0.587	8kg/90min	5kg/240min
KBF-051DF	790	700	850	65	1/1 600×400	5 4	1φ100V	1.35	18kg/90min	12kg/240min
KBF-081AP	790	800	1320	65	1/1 600×400	8 8	3φ200V	2.0	25kg/90min	16kg/240min
KBF-120AP	790	800	1800	65	1/1 600×400	12 12	3φ200V	3.5	36kg/90min	24kg/240min
KBF-121AP	790	800	1800	65	1/1 600×400	12 11	3φ200V	3.5	36kg/90min	24kg/240min
KBF-122AP	1100	880	1800	65	1/1 600×400	24 24	3φ200V	6.12	72kg/90min	48kg/240min

※KBF-120APは、天板が縦差しになります。