

# Cold Foods Line

## 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-081AP



KBF-120AP

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-051AF	790	700	865	65	1/1 600×400	5 4	3φ200V	1.4	18kg/90min	12kg/240min
KBF-081AP	790	800	1320	65	1/1 600×400	8 8	3φ200V	1.67	25kg/90min	16kg/240min
KBF-120AP	790	800	1800	65	1/1	12	3φ200V	3.66	36kg/90min	24kg/240min
KBF-121AP	790	800	1800	65	1/1 600×400	12 11	3φ200V	3.66	36kg/90min	24kg/240min
KBF-122AP	1100	880	1800	65	1/1 2/1	24 12	3φ200V	5.7	72kg/90min	48kg/240min
KBC-10C1	1200	750	850	58	1/1	10	3φ200V	1.3	25kg/90min	-

※KBF-120APは、天板が縦差しになります。

## ジーニアス

ジーニアスシリーズは温度域 85℃から -40℃まで制御し、ブラストチリング・フリージングはもちろん、鮮度を保ったままの解凍、製パンにおける発酵、低温調理によるオーバーナイトクッキング（夜間調理）など様々な用途に対応した高性能ブラストチラーです。



KGP-61TS



KGP-121TS



KGP-171TS

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℃
KGP-61TS	790	720	850	45・60・75	1/1 600×400	6・5・4	3φ200V	1.5	18kg/90min	12kg/240min
KGP-121TS	790	820	1320	45・60・75	1/1 600×400	12・9・7	3φ200V	2.2	25kg/90min	16kg/240min
KGP-171TS	790	820	1800	45・60・75	1/1 600×400	17・12・10	3φ200V	4.8	36kg/90min	24kg/240min

※調理温度範囲は20℃～85℃、最大冷却温度は-40℃です。