

F'S DESIGN COURTは、調理や衛生管理などの体験ができる場として、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利用いただけます。ぜひ、ご活用ください。

F'S DESIGN COURT 名前の由来

Fukushima・Food Business・Fun・Friendly・Fresh・Future など
+ みんなで**デザイン(創造)**していく + **場所**



F'S DESIGN COURT (東京事業所)



F'S DESIGN COURT Osaka (本社・大阪)



F'S DESIGN COURT Fukuoka (福岡事業所)

■ F'S DESIGN COURT のご利用例

- セミナー・講習会の会場として
- お客様の各種研修の場として
- メニュー開発のためのテストキッチンとして
- 食材の冷却・冷凍試験
- ベーカリーの生地発酵・焼成テスト
- 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
- 製品発表の場として
- FEクリーン水による衛生管理テストなど

■ F'S DESIGN COURT の機器

- | | |
|------------|------------|
| プラストチラー | 業務用RO水生成装置 |
| ドゥコンディショナー | ドゥフリーザー |
| 低温スチーマー | FEクリーン水 |
| 業務用冷凍冷蔵庫 | 製氷機 |
| RO水自動販売機 | 温度管理システム |
| パブリック解凍機 | 食品自主検査キット |

・当社専属のコーポレートシェフによる冷却調理セミナー等も開催しております。その他、お客様の要望に合わせた講習会も開催致しますので、お気軽にご相談ください。

・東京事業所・福岡事業所・本社の他、小規模なものが東北支店(仙台)にございます。ぜひお越しください。

※ご利用に関しましては、事前に弊社営業にご依頼ください。

支店・営業所は全国に66ヶ所 Fukushimaのサービスネットワーク

万全のネットワークで、導入からアフターケアまで安心をサポート。お近くの支店または事業所・営業所まで、お気軽にお問い合わせください。

本社・大阪事業所	06-6477-2011 (代)	大阪府大阪市西淀川区御幣島3-16-11
	営業一部 06-6477-2052 営業二部 06-6477-2062	パティスリー & ベーカリー事業部 06-6477-2062
東京事業所	03-5835-2181 (代)	東京都台東区柳橋2-17-4
	営業一部・二部 03-5835-2183 営業三部 03-5835-2185 営業四部 03-5835-2182	フーズコンサルタント室 03-5835-2182 パティスリー & ベーカリー事業部 03-5835-2182
名古屋事業所	052-413-2331	愛知県名古屋市中村区並木2-265
福岡事業所	092-474-5881	福岡県福岡市博多区博多駅南6-2-27

支店	
札幌支店	011-882-5666
東北支店[仙台]	022-259-1671
信越支店[新潟]	025-245-3322
関東支店[さいたま]	048-654-0761
西関東支店[立川]	042-548-0112
横浜支店	045-444-6140
北陸支店[富山]	076-492-6630
京都支店	075-691-0335
神戸支店	078-682-9201
岡山支店	086-245-0551
広島支店	082-231-1231
四国支店[高松]	087-865-1585
西九州支店[長崎]	095-862-6633
南九州支店[熊本]	096-389-2292
沖縄支店	098-896-0550

営業所	
北海道・東北地方	旭川 青森 盛岡 郡山 秋田 山形
関東・信越地区	松本 長野 宇都宮 千葉 水戸 高崎 甲府 小田原 相模原
東海・北陸地区	静岡 浜松 沼津 岐阜 高山 三重 豊橋 金沢 福井
関西地区	南大阪 北大阪 難波 滋賀 和歌山 奈良 姫路 北近畿
中国・四国地区	岡山工場 鳥取 松江 福山 山口 松山 高知 徳島
九州地区	北九州 佐賀 佐世保 大分 宮崎 鹿児島 石垣



⚠️ 安全に関するご注意

- このリーフレットに掲載の製品は屋内用です。雨水のからないところでご使用、保管ください。
- ご使用前に「取扱説明書」と「据付説明書」をよくお読みの上正しくお使いください。
- 据付工事、電気工事、排水工事が必要です。お買い上げの販売店、又は資格のある専門業者にご相談ください。

- 仕様・外観は改良のため予告なく変更する場合があります。
- 製品の色は印刷の具合で実物と若干異なる場合があります。
- 本リーフレットに収録したものは、すべて当社に著作権の存するものですから、無断の複製はかたお断りします。

URL <http://www.fukushima.co.jp>

フクシマ製品についてのお問い合わせ、ご注文は



ISO 9001:2008 認証取得
岡山工場 滋賀工場

ISO 14001:2004 認証取得
本社・東京 名古屋・福岡 滋賀工場・岡山工場

ER-1102-B
(1104-05)D

急速冷却調理・加工機

ブラストチラー / ショックフリーザー

加熱調理品のクオリティを守り、
変わらない「おいしさ」を届ける。



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が進みます。(蒸発・乾燥・油の酸化・香り飛び・色飛び・エキス流出など)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、細菌類の発育に適した危険温度帯(約10℃～60℃)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。ブラストチラーはマイナス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。

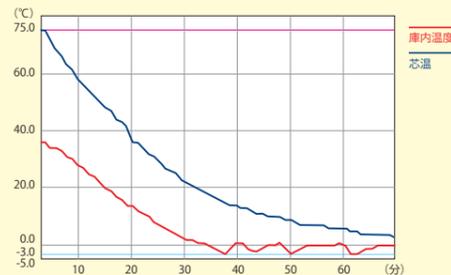


フクシマが提案する冷却調理とは

ブラスト君

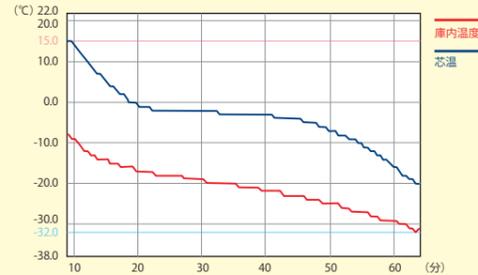
フクシマが提案する「冷却調理」は新調理システムの実践から生まれた方法論です。安全性を重視した保存の方法論ではなく「おいしさを重視」した方法論です。急速冷却することにより、安全性だけでなく料理のおいしさ・品質をキープすることができます。つまり冷却調理とは、料理のおいしさを保つための重要な調理工程なのです。冷やして食べる料理はもちろんのこと、すぐに食べない料理や惣菜においても活躍します。

『カボチャの煮物』の冷却データ



【検 体】かぼちゃの煮物
※ホテルパン1段に2.5kg×12段=30kg
【使用機種】QXF-0125FSV
【設定条件】予冷:ショックフリーズ-40℃ モード:ソフトチル
庫内:-2℃ 目標芯温:3℃ 風量:AUTO
【結 果】中心温度75℃→3℃まで64分

『塩鮭』の凍結データ



【検 体】塩鮭(1個あたり約100g)
※ホテルパン1段に15切×6段=90切(約9kg)
【使用機種】QXF-0065F5
【設定条件】予冷:ショックフリーズ-40℃ モード:ショックフリーズ
庫内:-40℃ 目標芯温:-20℃ 風量:最大
【結 果】中心温度15℃→-20℃まで55分

Tasty おいしさアップ!

自然冷却(緩慢冷却)だと

こんな問題が 食品内部の風味や水分が蒸発してしまい、かたくなってしまいます。
●パサつき ●風味が逃げる ●色抜け

ブラストチラー冷却なら!

ここが違う! 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。
●時間が経過してもパサつきません。
●乾燥が少ないので、焼き魚もかたならず、ふっくらジューシーです。
●加熱調理後のオーバークッキングを防止します。

Time 時間を短縮!

自然冷却(緩慢冷却)だと

こんな問題が 冷却に時間がかかり、作業がスムーズに行えない。

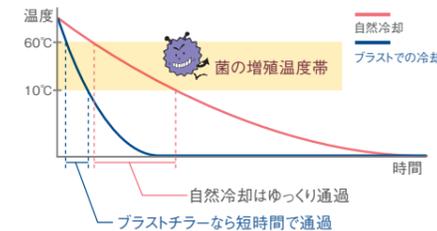
ブラストチラー冷却なら!

ここが違う! 加熱調理後の食品をすばやく冷却、作業時間の短縮を実現!

Safety 安全性アップ!

自然冷却(緩慢冷却)だと

こんな問題が 菌の増殖温度帯をゆっくり通過するため、食中毒の危険性が高くなります。また、冷却基準が人によりばらつきがあり、安定した衛生管理が困難。



ブラストチラー冷却なら!

ここが違う! 加熱調理後の食品を急速冷却、菌の増殖温度帯を一気に通過。食の安全安心を守ります。
●菌の増殖温度域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・異物の混入も防げます。
●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。

Space 空間の活用

これまでの調理だと

こんな問題が ヨコ型調理で広いスペースが必要。
1200mm
+調理台など(並べて粗熱をとる為)

ブラストチラー冷却なら!

ここが違う! タテ型調理で省スペース化が可能!
空いたスペースを有効活用
↓
客席
ストックヤードなど
1200mm

Feature 1 食材に応じて使い分ける3つの冷却モードと制御方式を搭載



3つの冷却モード「ソフトチル」「ハードチル」「ショックフリーズ」と運転制御の組み合わせで、さまざまな加熱食品に対応します。運転制御方式は「芯温運転」「タイマー運転」「庫内温度運転」に切り替え可能です。

●3つの冷却モードを採用



デリケートな食品、身の薄いものなどを凍結させずに芯温が3℃以下になるまで冷却します。



強力な風で、凍結させずに芯温が3℃以下になるまで一気に冷却します。



マイナス40℃の冷風で芯温が-20℃以下になるまで一気に急速凍結させます。

●3つの運転制御方式



芯温が設定温度になるまで冷却し、その後保冷します。保冷時の庫内設定温度は芯温設定温度になります。



タイマーの設定時間だけ冷却し、その後保冷します。



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。

Feature 2 分かりやすく、使いやすい操作パネル



操作パネルは機能的に配置されたボタンで、作業する方にも設定や現在の運転状態が一目でわかるように配慮されています。QXF-012SFLV、QXF-012SFSVは漢字対応の液晶画面により、さらに見やすくなっています。

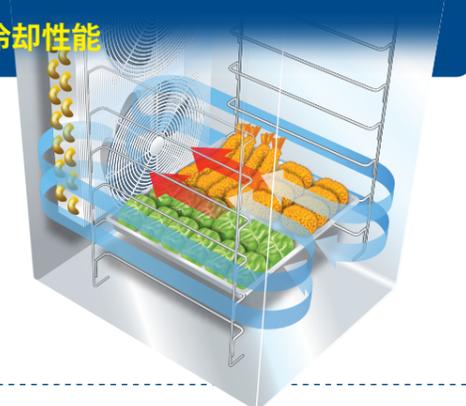


※写真はQXF-012SFLV

Feature 3 独自の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。



Feature 4 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。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。

※オプションで4本まで追加できます。



Feature 5 簡単お手入れ



庫内は直接水をかけて洗浄ができます。フィルターやトレイ受け具は取外して水洗いできます。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。QXF-012SFLVとQXF-012SFSVは乾燥モードを新たに搭載しました。作業後、クリーニングボタンを押すと自動的に霜取りを実施、画面の指示に従い庫内を水洗いした後は、乾燥を行います。これまで大変だった水きりや、ふき取り作業が大幅に短縮でき清掃の手間が省けます。



Feature 6 QXF-012SFLVはフランス天板にも標準対応



タテ差し仕様のQXF-012SFLVは標準でフランス天板にも対応しています。ホテルパン、フランス天板ともに棚受けを交換せずに装着可能です。



(フランス天板)

(ホテルパン)

Feature 7 温度管理システムHACCPマスターV3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温度管理システムHACCPマスターV3へ温度データ、運転データを送信することができます。また99個のメニューのプログラム設定ができます。(1メニュー最大9ステップまで登録可)



プラストラー 業務用冷蔵庫

Feature 8 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、お持ちのUSBメモリに温度データや運転データをcsv形式のファイルで保存することができます。またパソコンで編集したメニューデータをプラストラーに書込むこともできます。

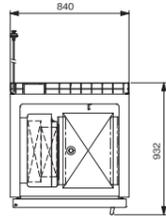
※QXF-012SFLV、QXF-012SFSVのみオプションで対応



ブラストチラー/ショックフリーザー12型



庫内温度
-40℃まで
設定可能



1/1ホテルパン
12枚収納可能

QXF-012SFLV [三相200V]
[ホテルパン縦差しタイプ]
標準価格税込3,360,000円
(税抜3,200,000円)
内装ステンレス鋼板

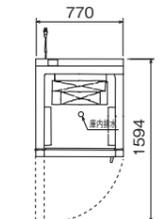
- 有効内容積:275L
- 外形寸法:W840×D880(932)×H1,882mm
- 製品質量:270kg
- 圧縮機公称出力:2,200w
- 冷却時消費電力:三相200V 1,726/1,827W (50/60Hz)
- 霜取時消費電力:三相200V 1,252/1,252W (50/60Hz)
- 付属品:ホテルパン受け具、排水キット一式

※ヒーター付芯温センサー・ストレート型標準装備(1本)
※ホテルパンはオプションです。

ブラストチラー/ショックフリーザー6型タテ



庫内温度
-40℃まで
設定可能



1/1ホテルパン
6枚収納可能

QXF-006SF5-E [三相200V]
標準価格税込2,310,000円
(税抜2,200,000円)
内装ステンレス鋼板

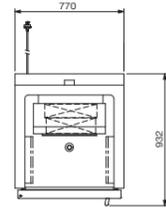
- 有効内容積:122L
- 外形寸法:W770×D880(932)×H1,425mm
- 製品質量:210kg
- 圧縮機公称出力:1,500w
- 冷却時消費電力:三相200V 1,325/1,475W (50/60Hz)
- 霜取時消費電力:三相200V 636/636W (50/60Hz)
- 付属品:ホテルパン受け具、排水キット一式

※ヒーター付芯温センサー・ストレート型標準装備(1本)
※ホテルパンはオプションです。

ブラストチラー/ショックフリーザー12型



庫内温度
-40℃まで
設定可能



1/1ホテルパン
12枚収納可能

QXF-012SFSV [三相200V]
[ホテルパン横差しタイプ]
標準価格税込3,360,000円
(税抜3,200,000円)
内装ステンレス鋼板

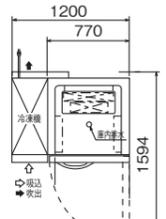
- 有効内容積:230L
- 外形寸法:W770×D880(932)×H1,882mm
- 製品質量:265kg
- 圧縮機公称出力:2,200w
- 冷却時消費電力:三相200V 1,798/1,870W (50/60Hz)
- 霜取時消費電力:三相200V 1,249/1,249W (50/60Hz)
- 付属品:ホテルパン受け具、排水キット一式

※ヒーター付芯温センサー・ストレート型標準装備(1本)
※ホテルパンはオプションです。

ブラストチラー/ショックフリーザー6型ヨコ



庫内温度
-40℃まで
設定可能

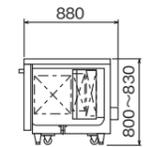


1/1ホテルパン
6枚収納可能

QXF-006SF5 [三相200V]
標準価格税込1,890,000円
(税抜1,800,000円)
内装ステンレス鋼板

- 有効内容積:122L
- 外形寸法:W1,200×D880(932)×H800mm
- 製品質量:185kg
- 圧縮機公称出力:1,100w
- 冷却時消費電力:三相200V 1,070/1,175W (50/60Hz)
- 霜取時消費電力:三相200V 636/636W (50/60Hz)
- 付属品:ホテルパン受け具、排水キット一式

※ヒーター付芯温センサー・ストレート型標準装備(1本)
※ホテルパンはオプションです。



ブラストチラー 100V 粗熱取り用

単相100Vで
簡単設置



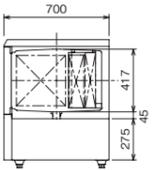
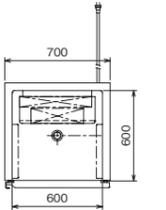
庫内温度
-20℃まで
設定可能

1/1ホテルパン
5枚収納可能

QXF-005BC5 [単相100V]
標準価格税込1,323,000円
(税抜1,260,000円)
内装ステンレス鋼板

- 有効内容積:87L
- 外形寸法:W700×D700×H850mm
- 冷却性能:30℃→0℃ 10分以内(周囲温度30℃ 無負荷の場合)
- 製品質量:100kg
- 圧縮機公称出力:600W
- 冷却時消費電力:単相100V 845/858W (50/60Hz)
- 霜取時消費電力:単相100V 512/512W (50/60Hz)
- 付属品:ホテルパン受け具、排水キット一式

※芯温センサー・ストレート型標準装備(1本)
※ホテルパンはオプションです。



ブラストチラー/
ショックフリーザー20型

庫内温度
-40℃まで
設定可能



1/1ホテルパン
20枚収納可能

QXF-020SF5 [三相200V] 受注生産
冷凍機別置型
内装ステンレス鋼板
トロリー仕様

- 有効内容積:843L
- 外形寸法:W1,220×D1,000(1,113)×H2,275mm
- 圧縮機公称出力:4.5kw
- 冷却時消費電力:755/755W (50/60Hz)
- 霜取時消費電力:3,213/3,213W (50/60Hz)

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

ブラストチラー/
ショックフリーザー24型

庫内温度
-40℃まで
設定可能



1/1ホテルパン
24枚収納可能

QXF-024SF5 [三相200V] 受注生産
冷凍機別置型
内装ステンレス鋼板
トロリー仕様

- 有効内容積:930L
- 外形寸法:W1,220×D1,270(1,383)×H1,750mm
- 圧縮機公称出力:4.5kw
- 冷却時消費電力:505/505W (50/60Hz)
- 霜取時消費電力:2,585/2,585W (50/60Hz)

ブラストチラー/
ショックフリーザー40型

庫内温度
-40℃まで
設定可能



1/1ホテルパン
40枚収納可能

QXF-040SF5 [三相200V] 受注生産
冷凍機別置型
内装ステンレス鋼板
トロリー仕様

- 有効内容積:1,308L
- 外形寸法:W1,220×D1,270(1,383)×H2,237mm
- 圧縮機公称出力:6.0kw
- 冷却時消費電力:755/755W (50/60Hz)
- 霜取時消費電力:3,213/3,213W (50/60Hz)

ブラストチラー/ショックフリーザー20型

両面扉バスルータイプ

庫内温度
-40℃まで
設定可能



1/1ホテルパン
20枚収納可能

QXF-020SF5-P [三相200V] 受注生産
冷凍機別置型
内装ステンレス鋼板 トロリー仕様

- 有効内容積:930L
- 外形寸法:W1,500×D1,000(1,226)×H2,370mm
- 圧縮機公称出力:4.5kw
- 冷却時消費電力:505/505W (50/60Hz)
- 霜取時消費電力:2,585/2,585W (50/60Hz)

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

両面扉バスルータイプ

庫内温度
-40℃まで
設定可能



1/1ホテルパン
40枚収納可能

QXF-040SF5-P [三相200V] 受注生産
冷凍機別置型
内装ステンレス鋼板 トロリー仕様

- 有効内容積:1,308L
- 外形寸法:W1,500×D1,200(1,426)×H2,370mm
- 圧縮機公称出力:6.0kw
- 冷却時消費電力:755/755W (50/60Hz)
- 霜取時消費電力:3,213/3,213W (50/60Hz)

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