

ショックフリーザー

Shock Freezer

視認性の良いタッチパネルにグレードアップ

おいしさそのまま すばやく冷却冷凍

急速冷却-35℃！

食の安全性・生産性の向上に貢献します



▲Shock Freezer リーチインタイプ



▲Shock Freezer ラックインタイプ

Shock Freezer

大型冷凍機、大型冷却器、大風量のファンによって食品の食品表面をすばやく凍結させ、品質劣化を抑えます。

急速に凍結するため、製品からの水分の抜けを極力少なくし、風味を閉じ込めます。

焼成直後の食パンの冷凍も十分可能です。

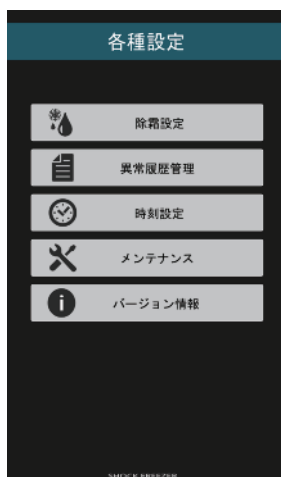
急速冷却・冷凍

スピーディーに冷却し、生地のダメージを抑えて出来立てのおいしさをキープ。
風味をそのまま封じ込めます。

グレード
アップ

タッチパネル操作盤

フラットな操作面で拭き取りやすく、操作もシンプルで直感的に使いやすくなりました。



安全性アップ

細菌が増殖しやすい温度帯を短時間で通過させ、衛生管理をサポートします。

作業効率アップ

すばやく冷却保管できるので作業時間の短縮を実現します。
また、計画生産のサポートにもなります。

<仕様表>

型番	TSF-0 (写真左：リーチインタイプ)
外形寸法 (mm)	W980 x D1195 x H2310
収容能力	欧州天板 P=50 最大 30 枚差
電気容量	3 相 200V 運転周波数 70Hz 時 4.2Kw ※1
冷凍機型番	KX-T5AV (R448A)

型番	RSF-0 (写真右：ラックインタイプ)
外形寸法 (mm)	W1060 x D1890 x H2360
収容能力	欧州天板 P=55 最大 25 枚差 (500 x 610 x 1656) (ラックサイズ) 六取天板 P=55 最大 25 枚差 (480 x 540 x 1656)
電気容量	3 相 200V 運転周波数 61Hz 時 4.1Kw ※1
冷凍機型番	KX-T4AV (R448A)

※1 蒸気温度 -45℃ 設定時

日本製パン製菓機械工業会会員 日本食品機械工業会会員

- 本体の仕様は改良のため予告なく変更することがあります。
- 写真・画像はイメージです。実物と異なる場合があります。

ToKuRa

戸倉商事株式会社
機械事業部

<http://www.tokura-shoji.co.jp>



TOOK FACTORY



オンライン
ショップは
こちら

SNS



- 機械事業部/栗東工場 〒520-3001 滋賀県栗東市東坂 53-16
TEL 077-558-3511 (代) FAX 077-558-3456
- 機械事業部/東京営業所 〒110-0015 東京都台東区上野 5-12-10
TEL 03-5806-3511 (代) FAX 03-5806-3456
- 機械事業部/名古屋営業所 〒497-0054 愛知県海部郡蟹江町錦 2-127
TEL 0567-31-6150 (代) FAX 0567-31-6160
- 機械事業部/福岡営業所 〒813-0034 福岡県福岡市東区多の津 5-23-18
TEL 092-409-6851 (代) FAX 092-409-6852
- 原材料事業部/本社 〒520-0002 滋賀県大津市際川 3-34-10
TEL 077-525-2227 (代) FAX 077-522-3708

製造品目：デッキオーブン、ドゥコンディショナー、ドゥフリーザー、キャビネットホイロ、ショックフリーザー、プレハブ式ドゥコン、プレハブ式ホイロ、冷水機、ラック&ボックス