

# Blast Chiller-Freezer

ブラストチラー&フリーザー



## 安全、品質、効率のUP。熱いものをそのまま急速冷却、冷凍。

エンジェルのプラストチラー&フリーザーは、コンパクトなボディながら、焼き立ての商品をそのまま急速冷却・冷凍できます。最小のスペースで設置でき、これまでと変わらない作業環境の中で、安全性の高い商品を効率良く、優れた品質で生産することが可能になります。



商品へのダメージを適切にコントロール



人間工学を考慮したドア一体型ドアハンドル



移動が楽なキャスター付



取り外し、清掃、交換が容易なドアパッキン

### 安全性、効率アップ、1台で2役

●細菌の繁殖しやすい危険温度帯(+65℃~+3℃)を優れた冷却能力によって素早く回避し、安全性を向上。出来立てのプリンやジュレ、クレーム・パティシエールなどに効果を発揮

◎プラストチラー 13~38kg/サイクル

30~60分で、+63℃→+10℃に※

◎ショックフリージング 5~20kg/サイクル

50~90分で、+25℃→-18℃に※

※:サイズ、水分、糖度によって変動

●焼き立てのスポンジ生地や焼菓子、プリンなどがそのまま急速冷却できるので、品質向上及び作業効率のアップと、作業時間の短縮が可能

●内外装ともにステンレススチール。断熱は60mm (43kg/m<sup>3</sup>)

●タッチスクリーン式コントロールパネルBi-Tronic Control 1

●衛生面を考慮した角のない洗浄しやすい庫内  
ダイヤモンド型エッジで排水もスムーズに

### シンプルな4モード。BI-TRONIC CONTROL 1でコントロール。



#### 時間設定モード

商品の冷却・冷凍の時間を自由に設定



#### 設定レベルモード

冷却プロセスを設定し、商品へのダメージを適切にコントロール



#### プログラムモード

商品の冷却・冷凍温度を6種類まで記憶させることが可能



#### 芯温センサーモード

商品の中心部が設定された温度に達すると、冷却・冷凍プロセスを自動的に停止



芯温センサーを冷却または冷凍する製品の中心にセット、希望する温度を設定します



#### 《ラインナップ》

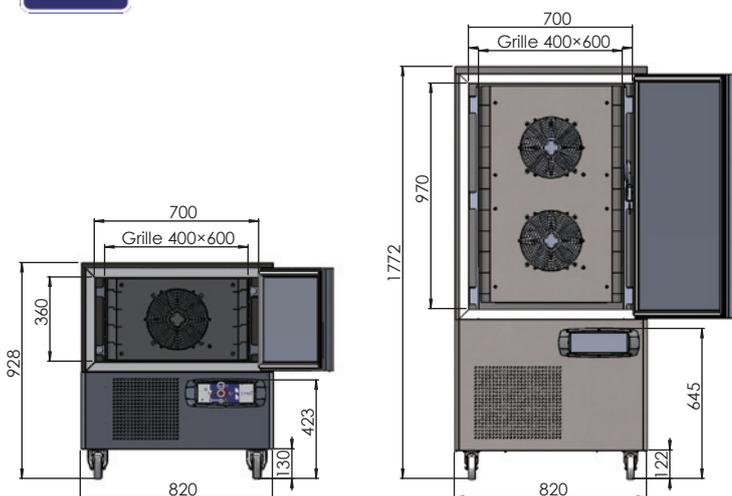
GS-05B 5段/75mm 使用可能トレイ:400×600mm

GS-10B 10段/75mm 使用可能トレイ:400×600mm

棚間隔は15mmで変更可。

#### 《OPTIONS》

高さ調整可能ステンレススチール脚 (高さ 150mm)



#### GS-05B

本体サイズ:W820×D700×H930mm  
電源:単相200V 1.0kW

#### GS-10B

本体サイズ:W820×D800×H1770mm  
電源:単相200V 1.7kW

## 株式会社 エンジェルジャパン

〒940-2311 新潟県長岡市三島新保633-1

TEL.0258-42-2292(代) FAX.0258-42-2089

http://www.hengeljapon.com info@hengeljapon.com