

# 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、クリーム・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



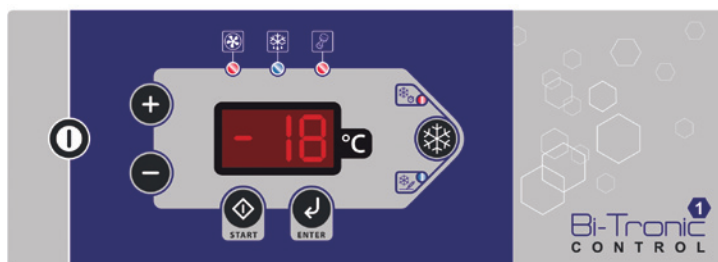
### プログラムモード

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

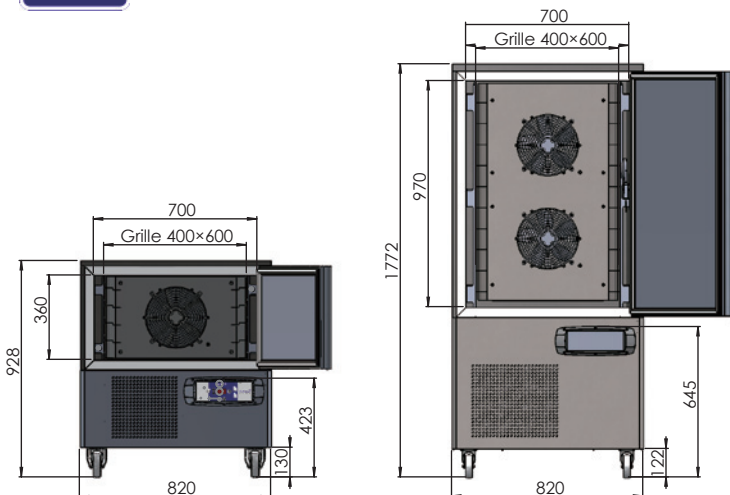


### 芯温センサーモード

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



**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

### 《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)

## 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](mailto:info@hengeljapon.com)