



SF-5



SF-10



SF-20

仕様			
型式	SF-5	SF-10	SF-20
商品コード	45294	45291	45292
冷凍処理量	約5kg/h*	約10kg/h*	約20kg/h*
冷凍液使用量	60L	100L	140L
電源	三相AC200V 50/60Hz	三相AC200V 50/60Hz	三相AC200V 50/60Hz
消費電力	1.8/2.0kW	2.9/3.5kW	3.1/3.7kW
外形寸法	W1,040×D770×H960mm (アジャスター含む)	W1,340×D815×H960mm (アジャスター含む)	W1,640×D815×H960mm (アジャスター含む)
本体重量	約162kg(付属品、冷凍液は除く)	約204kg(付属品、冷凍液は除く)	約245kg(付属品、冷凍液は除く)
放熱量	4.5/5.1kW	7.4/8.7kW	8.8/10.1kW
使用冷媒	R404A	R404A	R404A
GWP値	3920	3920	3920
付属品	標準ラック1個	標準ラック2個	標準ラック3個

*冷凍処理量は、食材、設置環境により異なります。



オプション品



ラピッドフリーザー専用液切り台
(ステンレス製)

冷凍液の消費量を節約!

ラピッドフリーザー専用の液切り台です。
凍結させた食材を浸漬槽から引き上げる際に袋に付いたアルコールを切り、
冷却槽に戻すことができます。
作業性が上がるだけでなく、冷却槽のアルコールの持ち出しを軽減できるので
経済的です。工具なしで取り付けが可能です。



液切り台にラックをのせて作業ができるため
作業性が向上!



チューブから冷却槽へ液が戻るため経済的!

品名	SF-5専用液切り台	SF-10専用液切り台
商品コード	45271	45288
外形寸法	W735×D384×H162mm	W779×D384×H162mm



専用冷凍液・アルコールブライン液 食品添加物 火気注意
ラピノールCL (食品添加物エタノール製剤)

商品コード: 45293 規格: 20L B.I.B.
エタノール濃度: 58.8%w/w

ラピッドフリーザーに最適な食品添加物アルコール製剤(不凍液)です。
エタノール濃度58.8%w/wのため、消防法における危険物の適用外で、
-30°Cの低温でも沈殿物が出ず使用できます。

※故障の原因となるので、ラピッドフリーザーには専用の冷凍液をご使用ください。



液体急速凍結機 ラピッドフリーザー
RAPID FREEZER
Preserve Taste and Quality in Seconds

高品質に! 効率化を実現
-30°Cのスピード凍結

アルコールブライン液に包装した食品を漬けて凍結。
ラピッドフリーザーだから、食品の品質を維持したまま素早く凍結。



詳しくはこちらから



液体急速凍結機 ラピッドフリーザー
RAPID FREEZER
Preserve Taste and Quality in Seconds



■製品は改良のため、予告なく変更する場合がありますので、ご了承ください。
■写真及び印刷の仕上がり上、現品と色合いが若干異なる場合があります。
■掲載製品の詳細については、取扱店・専門施工店または当社にお尋ね
ください。
■記載内容は2024年9月現在のものです。

サラヤ株式会社

〒546-0013 大阪市東住吉区湯里2-2-8
TEL.06-6797-2525 <https://www.saraya.com/>

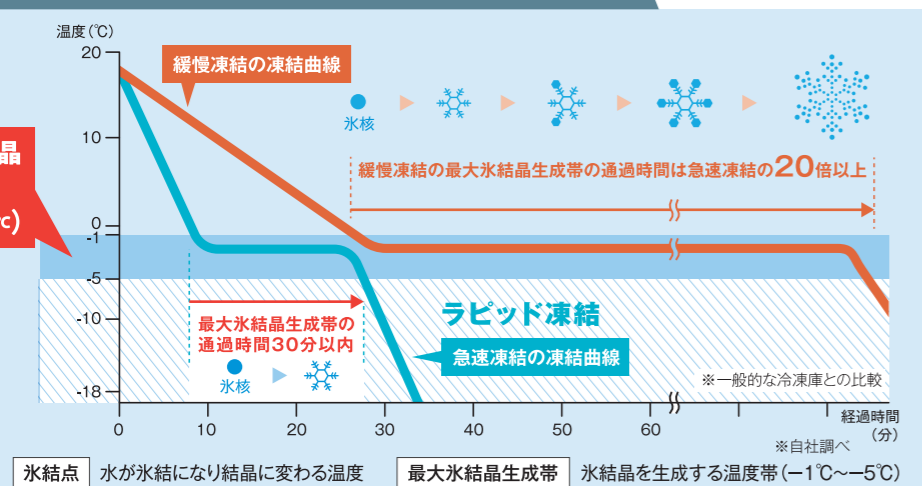
ラピッドフリーザーの3の特長

特長 1

短時間で高品質に食品を凍結

ラピッドフリーザーは-30℃の冷凍液に食品を浸すことで**食品の品質を落とさず凍結**。
最大氷結晶生成帯(-1~-5℃)を30分以内で通過することで**氷結晶が肥大化することを防ぎます**。

急速凍結と緩慢凍結の凍結時間および氷結晶比較



こんなにやくゼリーの凍結実験



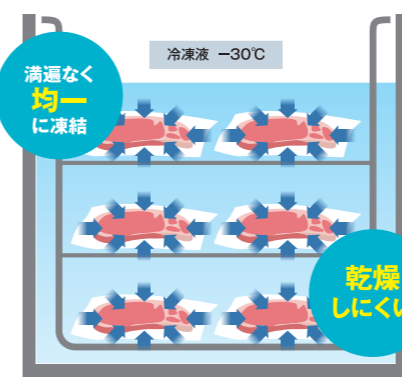
特長 3

熱伝導の良さが高い品質を維持

液体は気体に比べて熱伝導が良く、包装した食品を浸漬することで、食品の周囲に液体が密着。
全方位より凍結するので、**ムラなく高品質に凍結**することができます。

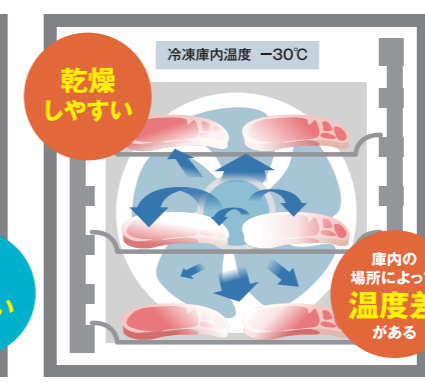


液体(フライン凍結)イメージ



液体が万遍なく均一にあたるため食品への熱伝導が高く凍結ムラが起こらず、高品質に凍結します。

気体(エアブラスト凍結)イメージ



冷気が当たる場所によって凍結速度にムラが生じるため、風が直接あたる部分は乾燥しやすくなります。

凍結・解凍後の発色比較

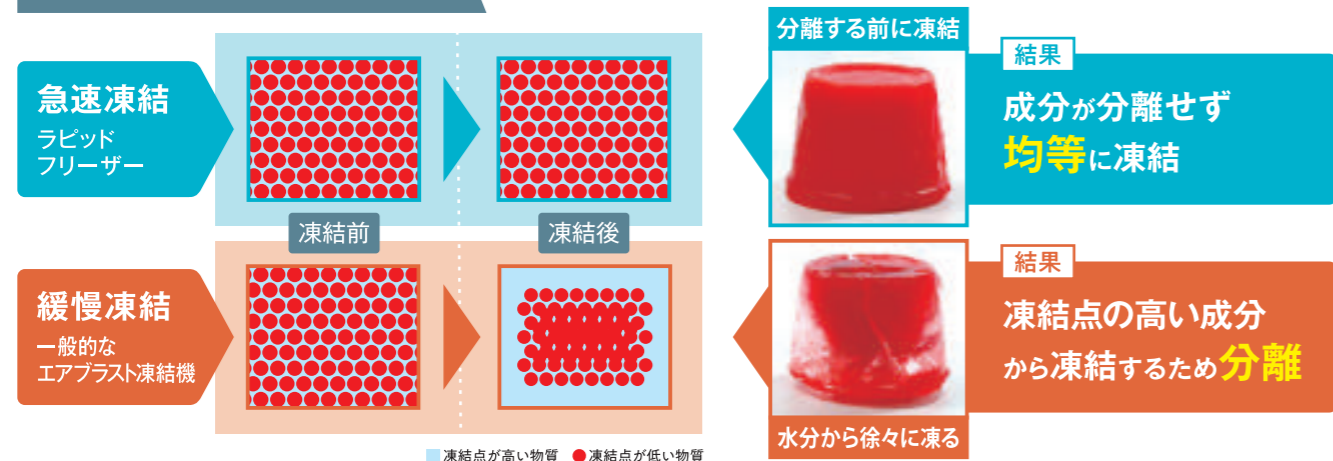


特長 2

凍結スピードの速さが食品の分離を防ぐ

食品や成分によって凍結点異なります、凍結点の高い物質から凍るため、緩慢凍結ではムラができます。
急速凍結では分離を抑えるので、冷凍により分離しやすい**調理品も冷凍前の品質を維持**することができます。

調理品凍結時の分離における違い



急速凍結により調理品も油分と水分が分離することなく出来立ての美味しさを維持します

機能紹介

ラックを搭載 ラックを使用することにより食品が重ならず全方面からムラなく凍結します。
食品が重ならない!

庫内フィルター付き 冷却装置内部へのゴミや異物の侵入を防止します。

低濃度の食品添加物冷媒液 エタノール濃度が58.8w/w%で消防法による危険物適用外。食品添加物のため安全性が高く安心してお使いいただけます。

霜対策機能 長く衛生的にお使いいただくために、空気中の水分による霜の付着を防止し、アルコール液の濃度低下やカビの発生を防ぎます。

冷凍液が循環し、熱伝導を促進 冷却装置で冷やしたエタノールが冷却槽内を循環するため、熱交換を促進し、効率的に凍結します。

吐出口 吸込み口