



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	2.5/2.8kW	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	7.0/8.1kW	8.8/10.1kW
使用冷媒	R404A	R448A	R404A
GWP値	3920	1390	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。

**凍結装置性能
認証マーク** FFTech(一般社団法人食品冷凍技術推進機構)より、
凍結性能の基準に関する認証を受けた製品です。

**凍結パワー
認定マーク** 性能評価基準に基づく凍結試験を行い、凍結能力を
5段階で評価・認定した証です。

機種	認証番号	標準積載量	MIG Time*	FR Time*
SF-5	FFT-2026-005	5kgにおける	18.3分(SD±2.7分)	31.5分(SD±4.0分)
SF-10	FFT-2026-003	10kgにおける	15.4分(SD±1.6分)	28.1分(SD±2.5分)
SF-20	FFT-2026-002	20kgにおける	20.0分(SD±2.0分)	34.4分(SD±2.8分)

※MIG Time:最大氷結晶生成時間 / FR Time:凍結時間(−18℃達成までの時間)



凍結する食品に合わせて、
段数や棚幅を変えたラックも
オプション対応可能です。
詳しくはお問い合わせください。

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る台です。
作業性上がるだけでなく、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。

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



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!



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℃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。



真空脱気包装機 SHUT-MAN
Seal Hot Foods in Seconds

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



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℃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。



本製品は、一般社団法人食品
冷凍技術推進機構(FFTech)に
よる公正な試験・測定に基づき、
高い凍結性能(凍結パワー:最
高評価★5)が認証されています。

凍結性能が公正に
測定された装置

FFTech認証

求める性能に見合った凍結装置を導くために



■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ことがあります。
■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2026年10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/>

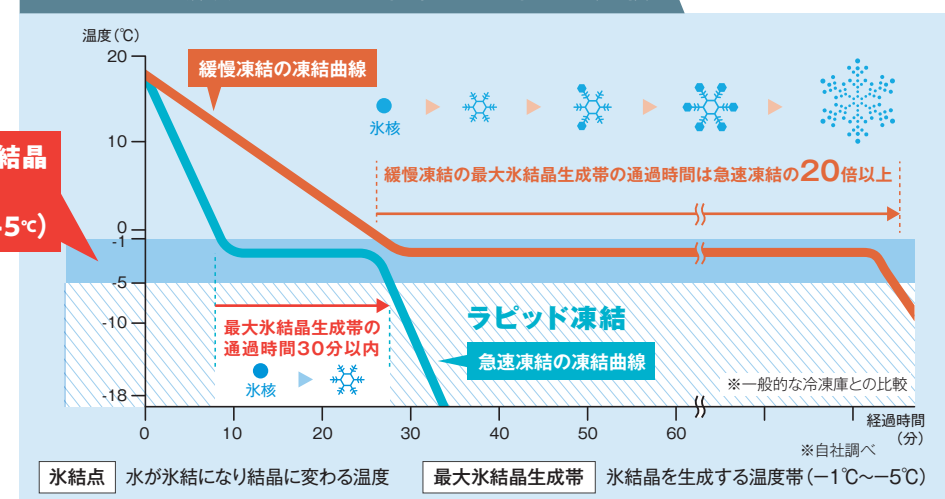
ラピッドフリーザーの3つの特長

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



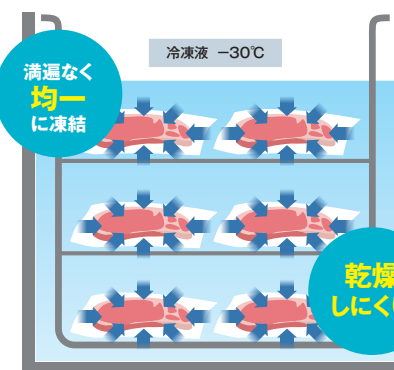
特長 3

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。

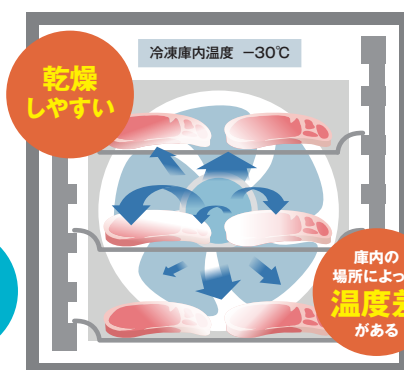


液体(ブライン凍結)イメージ



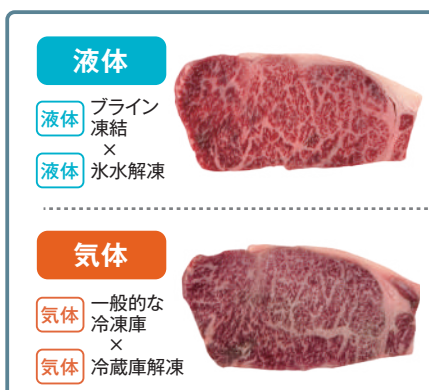
液体が万遍なく均一にあたるため食品への熱伝導が高く凍結ムラが起らず、高品質に凍結します。

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、風が直接当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

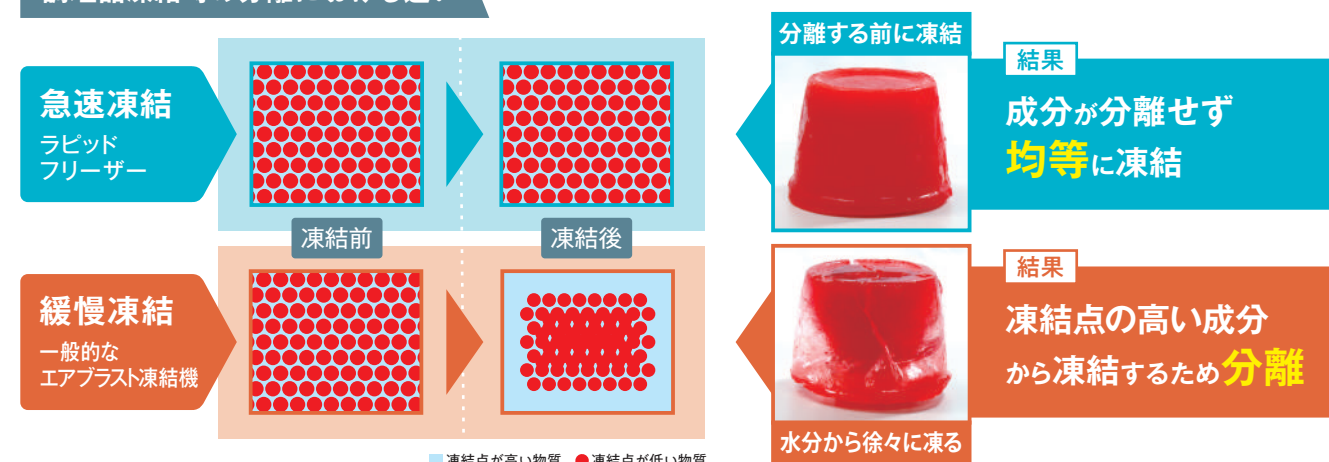


特長 2

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

