

NEW! LSHOCK

冷凍機
内蔵

高効率
高品質

アルコールラインを活用した高品質な急速凍結装置！

冷凍機内蔵でよりコンパクトに

1. 高品質な急速凍結

液体と気体では熱伝導率に約20倍の差があり
食材への熱伝導率が高く、冷却スピードが速い
ことが特徴です。

2. 冷凍機内蔵で配管工事が不要

製品本体に冷凍機を内蔵しているため、
配管工事が不要です。
電気・圧縮空気があればすぐにご使用出来
ます。

3. 冷却ムラが少ない

アルコールをポンプで強制循環させることで、
他社に比べてアルコールの液温が安定します。
このため、均一に食材を凍結する事が出来ます。

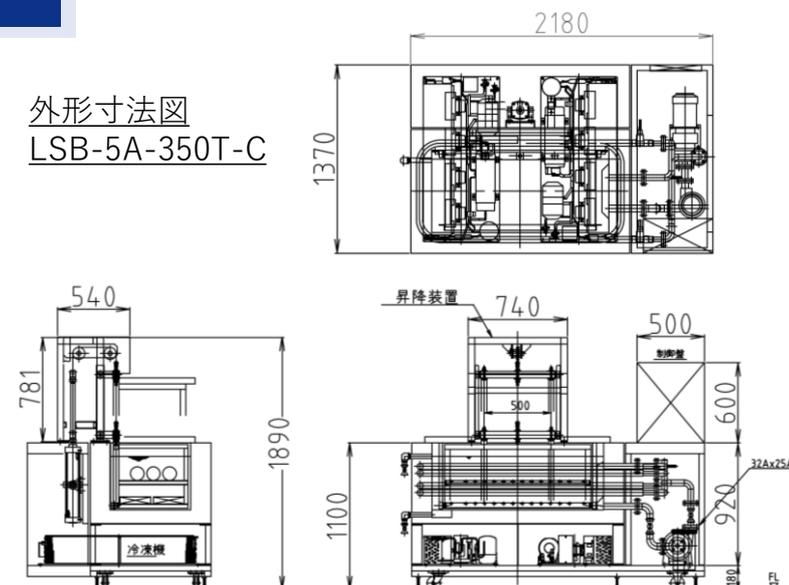
4. 従来よりさらに小型に

従来の大型（600~800L）タイプに加え、
350Lと、さらに小型のサイズも登場！

外形寸法	W2180 × D1370 × H1890
アルコール槽 容量	350L
電源	7.0kW
参考能力 (テンパリング)	100kg/hr
冷凍機	ユニット内蔵 (R404A)

オプション：アルコール蒸留装置
アルコール濾過装置

外形寸法図
LSB-5A-350T-C



凍結方法での違い

実際に同じ食品で品質を比較すると緩慢凍結では細胞が壊れ食感や舌ざわりが劣化します。それに比べ急速凍結では細胞もきめ細かく舌ざわりもなめらかです。

LSHOCK (急速凍結)



ゆでたまご



こんにゃくゼリー

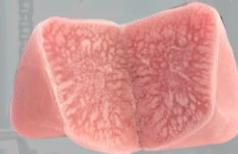


マグロの細胞※

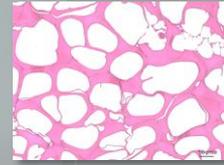
家庭用冷凍庫 (緩慢凍結)



ゆでたまご



こんにゃくゼリー



マグロの細胞※

※撮影：一般社団法人日本食品分析センター

商品別凍結時間参考例



魚切り身 真空パック
温度：+5℃ → -18℃
時間：30分



牛肉
温度：+5℃ → -18℃
時間：12分



握り寿司
温度：+5℃ → -18℃
時間：15分



エビ
温度：+5℃ → -18℃
時間：7分



ロースハム原木
温度：+3℃ → 表面凍結
時間：12分



椎茸
温度：+5℃ → -18℃
時間：12分



アスパラガス
温度：+5℃ → -18℃
時間：10分



チーズケーキ
温度：+5℃ → -18℃
時間：28分

動画でわかる！



タカハシのテスト

タカハシガリレイテストラボ『MILAB』では冷却凍結テストを専門に行う**食品冷凍技士**がお客様をサポートいたします。ぜひテストのご依頼お待ちしております。

GALILEI

Be cool, Be alive.

タカハシガリレイ株式会社



本社	TEL.06-6471-0851	〒555-0011	大阪府大阪市西淀川区竹島2-6-18
北海道営業所	TEL.011-833-1220	〒003-0013	北海道札幌市白石区中央三条1-1-15
仙台営業所	TEL.022-786-3011	〒983-0014	宮城県仙台市宮城野区高砂2-16-3
東京支店	TEL.03-5835-1844	〒111-0052	東京都台東区柳橋2-17-4
中部営業所	TEL.052-872-8100	〒460-0022	愛知県名古屋市中区金山5-13-24
四国営業所	TEL.087-805-1398	〒761-8081	香川県高松市成合町16-18
九州支店	TEL.092-582-2510	〒812-0894	福岡県福岡市博多区諸岡3丁目25-2 川の川ビル3号