

世界の有名シェフが愛用する厨房機器をあなたへ。

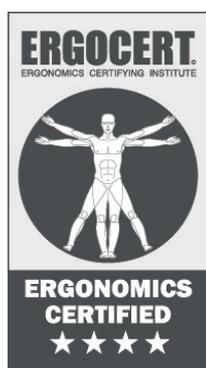


ブラストチラー SkyLine Chill[®]

※ 727731
727738

※製品番号

【 ERGOCERT認定4つ星を取得 】



ERGOCERTは、プロフェッショナル向けおよび消費者向け製品、プロセス、サービスの人間工学的特性の認証を行う初の国際認定機関です。



ブラストチラー 6GN 1/1

ARTE 2.0搭載



ARTE 2.0は高精度のアルゴリズムで、運転サイクルの完了を判断することができます。プロセスを制御する6センサープローブ（オプション）を搭載した、市場でもユニークなブラストチラーです。

- 高品質：冷やしすぎ防止機能
- 安全性：食材が冷却可能か即座に通知



AI inside

衛生的なクリーンモード



独自のクリーン機能で、細菌やカビの発生を抑制し、食品の安全性を確保、食品安全管理（HACCP）基準をサポート

- ソフト乾燥とハード乾燥
- キャビティクリーニング：自動で内部の霜を抑制。冷却効率維持。
- UVライトサイクル（オプション）：内部に設置されたUVランプで庫内を清潔に。

オプティフロー



空気分配システムの革新的な設計。冷蔵でも冷凍でも、妥協のない均一性を追求。

ターボ冷却



忙しい厨房やパティシエのためのノンストップ・チルド。

Sky Duo



SkyLine コンビオープン（スチコン）と連携。

- オープンからチラーまで、空気に触れる時間を最短に。最高の食品安全性と生産性を実現。
- チラーからオープンまで、解凍や調理への移行まで、厨房のプロセスを最もスムーズで迅速に。

シェフの作業をサポートする機能



自動モード

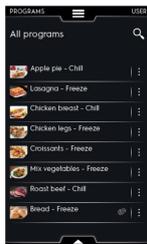
10種類のカテゴリーと9種類の新しい特殊チルドサイクル+を備えた、シンプルで高速な自動サイクル。単に冷却するだけでなく、4種類の特殊なLiteHotサイクルも提供でき1台の機械で複数の機能が利用できます！

- チョコレート
- 生地発酵
- 特殊発酵
(ヨーグルトなど)
- 急速解凍



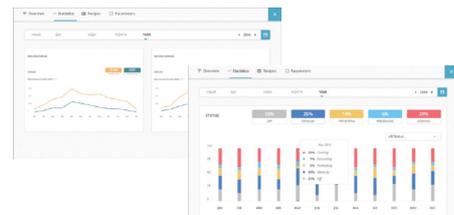
プログラムモード

オリジナルサイクルを、カテゴリー別に保存、整理でき、USBまたはOnE Connected経由で最大1000レシピを共有できます。



OnE コネクテッド・レディ

あらゆるスマートデバイスからリアルタイムのモニタリングが可能になり、業務効率化のための消費量追跡、食品衛生のためのデジタルHACCP追跡、機器のダウンタイムを減らすための事前警告など、業務管理を強力にサポートします。



サイズ展開



30/30kg
6GN 1/1



50/50kg
10GN 1/1



100/85kg
20GN 1/1



200/170kg
20GN 2/1

製品仕様

	6GN 1/1	10GN 1/1	20GN 1/1	20GN 2/1
外形寸法(mm)	幅897×奥行936×高さ1080	幅895×奥行939×高さ1731	幅1040×奥行850×高さ1793	幅1400×奥行1266×高さ2265
重量(kg)	116	234	214	180
電源(V)/(Hz)	三相 200V・50/60Hz	三相 200V・50/60Hz	三相 200V・50/60Hz	三相 200V・50/60Hz

このカタログの内容は2026年1月現在のものです。

株式会社 TOSEI (販売元)

製品ご購入に関するお問い合わせ

☎ **0120-002-490** (受付時間：9:00-12:00 / 13:00-17:30 土日祝・休業日を除く)

ご使用中の製品に関するお問い合わせ

☎ **0120-557-338** (受付時間：24時間 年中無休※平日9:00-18:00 (休業日を除く) 以外は受付のみとなります。対応は翌日となる場合があります。)

<拠点一覧>

東京本店 TEL：03-6422-7290(代)/ FAX：03-6422-7289
 東北支店 TEL：022-778-5106(代)/ FAX：022-778-5107
 中部支店 TEL：052-772-3988(代)/ FAX：052-772-3938
 関西支店 TEL：06-6338-9601(代)/ FAX：06-6338-9602
 九州支店 TEL：092-482-6613(代)/ FAX：092-482-9631
 広島営業所/鹿児島営業所/静岡事業所



●ご用命は下記の販売店へ