

2026 年 9 月 29 日

報道関係者各位

フクシマガリレイ株式会社

ノンフロン冷媒採用 小型ドゥコンディショナー 発売のお知らせ

フクシマガリレイ株式会社(本社：大阪市西淀川区、代表取締役社長 福島 豪)は、この度、二室独立タイプの小型ドゥコンディショナー「BDD-208LSX」について、冷媒転換と冷凍サイクルの改良を実施したモデルチェンジ機を発売いたします。小型ドゥコンディショナーでは業界初のノンフロン冷媒 R1234yf を採用しています。



【主な特徴】

○小型ドゥコンディショナーでは業界初！※ノンフロン冷媒 R1234yf 採用

地球温暖化係数(GWP)が極めて低いノンフロン冷媒 R1234yf(GWP:1)を採用。独自のマイクロチャンネル凝縮器により、冷媒封入量の大幅削減も実現しました。

ガリレイグループのサステナブルビジョン [Dramatic Future 2050](#) の「グリーン冷媒への転換」の一環として、当社は冷媒転換を進めています。R1234yf は燃焼性が低く、厨房などの現場で安全に修理・点検が可能です。フロン排出抑制法の対象外のため、点検や記録などの機器の管理義務がありません。

※2026 年 9 月当社調べ。※GWP 数値は経済産業省告示第 54 号より引用。

○冷凍サイクルの改良により省エネ性を向上

冷凍サイクル全体の設計を見直し、冷却運転時のエネルギー効率を向上させました。その結果、年間消費電力量が従来機種から約 5.6%削減しました。

※年間消費電力量算出条件：天板 1 枚にあんパン 12 個、天板 8 枚。1 日に保冷 6 時間、解凍 4 時間、予熱 2 時間、ホイロ 60 分と仮定。週 1 日休みの店舗で 1 サイクル運転を 313 日、保冷運転を 52 日行った場合の試算値。

○冷媒ガス漏れ 10 年保証

冷媒ガス漏えいにおける冷却不良の修理を 10 年間保証する『冷媒ガス漏れ 10 年保証』を付帯しています。※対象は国内および、当社販社が有る仕向け地に限ります。



■ドゥコンディショナーとは

ドゥコンディショナーはパン生地の保冷、解凍、予熱、ホイロ(発酵)工程をタイマーで自動切り替えし、理想的な発酵状態に仕上げる機械です。保冷(−15℃～5℃)やホイロ(0～40℃)の単独運転も可能で、スクラッチベーカリー（原材料から一から手作りでパン生地を仕込む小規模ベーカリー）にも最適です。

本製品は、上下 2 室独立制御により、異なる発酵温度の生地を同時に処理したり、1 室で発酵、もう 1 室で保冷する使い分けも可能です。

【主なターゲット】

スーパーマーケット、カフェ、ホテル、レストラン、ベーカリーショップ、学食・社食などに。

【発売日】 2026 年 10 月 15 日(木)より発売。

【目標台数】 年間目標販売台数は 500 台。

小型ドゥコンディショナー

- 機種名：BDD-208LSX
- 標準価格：1,897,000 円(税抜)
- 外形寸法：W 700×D805×H1,078mm
- 有効内容積：各室 79L
- 収容能力：6 取天板またはフランス天板共用可能 8 枚(4 枚×2 室)
- 電源：単相 100V

お問い合わせ先 フクシマガリレイ株式会社（担当：営業戦略部 企画広報課）

〒555-0011 大阪市西淀川区竹島 2-6-18 TEL：06-6477-2031 FAX：06-6477-0025

URL：<https://www.galilei.co.jp/>