

2026 年 10 月 8 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 R1234yf 採用 ヨコ型ステップ運転機能付解凍庫発売のお知らせ

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、環境負荷の低いノンフロン冷媒 R1234yf を採用したステップ運転機能付解凍庫のヨコ型（機種名：QDW-09DMTX）を新たに発売致します。今後も地球温暖化防止に貢献するサステナブルな製品ラインアップをさらに充実させます。



【主な特徴】

○環境にやさしいノンフロン冷媒 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。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。

更に、溶接点数の削減によって冷媒ガス漏れリスクを低減。マイクロチャンネル凝縮器を採用し、冷媒封入量も削減しました。 ※GWP 数値は経済産業省告示第 54 号より引用。

○作業スペースを有効活用できるヨコ型タイプ

天板上を作業台や盛り付けスペースとして有効活用でき、厨房内の限られたスペースを最大限に生かします。

○乾燥モード搭載で衛生的

解凍・保冷に加え、庫内乾燥モードが搭載されています。また、庫内は丸洗いが可能で清掃性に優れているため、衛生的な厨房環境の維持につながります。

■ 2ステップ高品質解凍のステップ運転機能付解凍庫

食材の品質劣化が発生しない温度までは高温で解凍すればよく、表面温度が上昇した時点で低温で解凍に切替える2ステップ解凍方式を採用しています。このため、短時間で効率的に解凍が可能でありながら品質の劣化を防止。解凍完了後は自動で保冷モードに移行し、解凍から保冷まで一貫して管理することで食材の鮮度を長時間維持し、オペレーションミスも防止します。

【主なターゲット】

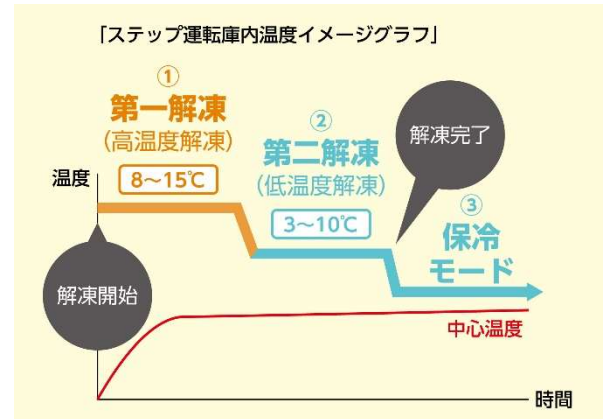
定食店・ファーストフードショップ・焼肉店・焼鳥店・ファミリーレストラン・うどん店・回転寿司店等の外食産業、スーパーマーケット、弁当店などに。

【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。



ノンフロン冷媒採用 ヨコ型ステップ運転機能付解凍庫

- 機種名：QDW-09DMTX
- 標準価格：オープン価格
- 外形寸法：W900×D750×H800mm
- 有効内容積：173L
- 製品質量：85kg
- 冷却性能：解凍＝2～25℃、保冷＝0～10℃
- 冷却時消費電力(50/60Hz)：160/174W
- 昇温時消費電力：1,068W
- 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/>