

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20458-433	株式会社クイックパック	0564-59-3525

厨房用品

KYS ALL-ROUND KITCHEN GOODS

433 喫茶用品 ▶ 045 アイスクリーム・かき氷

喫茶用品

042
045

042
043

043
044

044
045

045
かき氷



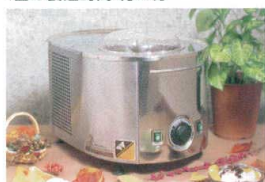
- 簡単操作でオリジナルジェラートが作れます。
- ボウル、攪拌パドルは取り外し可能で清掃も簡単に行えます。
- 予備ボウル付で、連続使用にも対応可能。

1 ジェラートマシン TGM-1000N [GICM-09] 国産

12-0433-0101 ¥145,000

サイズ:426×286×H261 電源:単相100V 50/60Hz 消費電力:180W
冷却:コンプレッサー式デジタル温度表示付(冷蔵/R134a)
ダイヤルタイマー:0~60分
処理能力:1,000cc/30min
外装材質:樹脂・SUS ボウル材質:アルミ
ボウル容量:2.0ℓ(最大仕込み容量1.0ℓ) 質量:11kg
付属品:予備ボウル(パドル付)・ヘラ
※シャーベットを作る場合は、材料を通常より少なめにしてください。

1回の製造時間 約20分



2 アイスクリーム&シャーベutmマシン ミゾーノ 21PS [GICM-02] 国産

12-0433-0201 ¥198,000

サイズ:300×450×H265 重量:17kg
電源:単相100V 50/60Hz 消費電力:280W
仕込量:0.7ℓ
1時間当たり製造量:2.1ℓ



3 アイスクリーム&シャーベutmマシン ミゾーノ 45PS [GICM-03] 国産

12-0433-0301 ¥365,000

サイズ:510×350×H310 重量:30kg
電源:単相100V 50/60Hz 消費電力:600W
仕込量:1.5ℓ
1時間当たり製造量:4.5ℓ



4 FMI アイスクリームフリーザー HTF-3 [GICM-04] 国産

12-0433-0401 ¥418,000

サイズ:380×470×H420(突起物を含む奥行495)
重量:32kg
電源:単相100V 50/60Hz 電流:6A
消費電力:510W 製造能力:0.6~1.0ℓ/1パッチ
連続製造能力:1.0ℓ/20分(ミックス温度4℃)



5 FMI アイスクリームフリーザー HTF-6N [GICM-05] 国産

12-0433-0501 ¥660,000

サイズ:465×535×H435(突起物を含む奥行555)
電源:100V 50/60Hz 電流:12.5/9.5A
消費電力:750W 製造能力:0.8~1.5ℓ/1パッチ
連続製造能力:1.5ℓ(1.7kg)/15min(ミックス温度4℃)
重量:58kg

- 高温殺菌、低温殺菌の切替が可能。
- 安定した間接加熱方式により、ミックスの焦げ付きがなく、品質の高いミックスが作れます。



6 FMI 小型アイスクリームマシン パステライザー HTP-6 [GICM-10] 国産

12-0433-0601 ¥770,000

サイズ:505×410×H430(突起物を含む奥行720mm)
電源:単相200V 50/60Hz
電流:8.5A 消費電力:1,600W 製造能力:2~6ℓ/1パッチ
連続製造能力:6.0ℓ/40分 重量:21kg
●⑤のアイスクリームフリーザーHTF-6Nの上部に乗せてお使用いただけます。
※必要設備:給水口G1/2 排水口G1/2

7 パナソニック ソフトクリームフリーザー SSF-M162PN [GICM-15] 国産

12-0433-0701 ¥1,420,000

サイズ:465×730×H830 重量:約98kg
電源:三相200V 50/60Hz 消費電力:1,600/1,800W
容量:シリンダ/2.5ℓ ミックスタンク/8.0ℓ
製造能力:ソフトクリーム100ml 160/180個/時
シェーク100ml 180/200杯/時 給水口:R1/2
●液晶パネルによるインストラクター機能搭載。
●自動加熱殺菌付で毎日の分解洗浄の手間が省けます。
●ミックスに応じた最適な温度を自動的にコントロールします。



8 アイスコーン SIK-1L [HISD-03] 国産

12-0433-0801 ¥155,000

サイズ:255×485×H160 蓋開時:H485
電源:単相100V 消費電力:750W
焼面サイズ:φ210
付属品:アイスコーン用円錐木型
●パリッとクリスピーな食感のコーンタイプの手作りアイスコーンが1台で簡単に作れます。

オペレーション

はじめにフタとボウルを取り外し、冷却部へアールコールを噴霧します。(ボウルが凍りつき本体から外れなくなるのを防ぎます。)



- ① POWERボタンを押し、スタンバイモードに入ります。予冷を含め約40分にタイマーを設定し、STARTボタンを押します。
- ② あらかじめ仕込んでおいた食材をボウルの中へ投入してください。



- ③ 数十分後、このように食材が彫らなくなります。(食材により彫らみ方は異なります。)



- ④ タイマーが終了または、パドル停止で出来上がりです。カバーを外し、ボウルを取り出してください。



- ⑤ ボウルから出来上がった食材を別の容器に移し替え、冷凍庫に入れ締めます。

〈ミゾーノの特長〉

- 独自の羽根構造及び機構により、なめらかで口溶けの良いアイスクリームも、サクッとした食感も意のままに作れます。
- ボールとトップ板が一体となっており、掃除がラクでいつまでも衛生的に保てます。
- 機能を追究したシンプルなスタイルが、お求めやすい価格と使い易さを実現しました。
- オールステンレス製で錆びなくハードな使用にも耐えられます。

〈アイスクリームフリーザーの特長〉

- 小型ながら、すべてマイコン制御による簡単操作で本格的なアイスクリームが作れるプロ用マシンです。
- ミックスの攪拌(スクレーパー)と氷のかき取り機能(ブレード)を同時にこなす特殊設計により、滑らかで均一でキメ細かなアイスクリームが作れます。
- 設定時間終了前にアイスクリームが仕上がり、一定の固さ以上になると保護装置が働いて、自動的に機械を停止させ保護します。
- 操作部は、完全防水のソフトタッチスイッチ仕様です。
- 本体に洗浄専用のドレンが付いているのでラクに洗浄でき、いつも清潔に保てます。

※上記の価格には消費税は含まれておりません。