

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20600-360	株式会社クイックパック	0564-59-3525

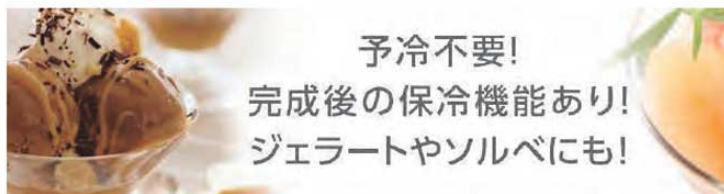
※ご注文の際は、商品コード・サイズをお確かめの上ご連絡ください。

Kitchen Goods for Professional
High Grade vol.6

360

Ice Cream Maker

アイスクリームメーカー



A3サイズ程度のスペースに設置できる大きさ。製品底面に持ち手用のくぼみがあり、女性でも持ち運べるので、置き置きする必要はありません。コンプレッサー内蔵式なので、液状の素材をアイスクリーム状には上げます。

調合材料を入れてタイマーをセットしたら、スイッチON! 機械を予冷する必要はありません。約40~50分で完成! 設定時間になるとブザーでお知らせします。すぐに取り出せなくても、完成から10分を経過すると自動的に保冷モードが10分間継続します。

一度に投入できる調合材料は約700mlと小さめのつくりなので、多品種を少量ずつ作りたい場合に非常に適しており、フードロス防止にもつながります。ジェラートやソルベもつくれます。(ジェラートパドル標準装備)

① クイジナート アイスクリームメーカー ICE-PRO100J F

商品コード	幅×奥行×高さmm	電源	消費電力	冷媒	ボウル容量	質量	付属品	標準価格
151016	300×425×H255	AC100V 50/60Hz	150W	R600a	1.4ℓ(仕込み目安700ml)	11kg	アイスクリーム用/ジェラート用パドル・ボール・カバー	¥78,000

Gelato Machine

ジェラートマシーン



※食材により容量は異なります。



② ジェラート&アイスクリームマシン TGM-1000N H

商品コード	幅×奥行×高さmm	定格電圧	消費電力	冷媒	ボウル容量	質量	付属品	標準価格
151011	426×286×H261	単相100V 50/60Hz	180W	R134a	2ℓ(最大仕込容量1ℓ)※	11kg	予備ボウル(パドル付)・ヘラ	¥145,000

調理用品

料理道具

ストック・仕込み

調理小物

軽食・鉄板焼き用品

機材・計測

調理機械

厨房機器・設備