

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20608-563	株式会社クイックパック	0564-59-3525

563

厨房用品

製菓用品 ▶ 054 ゴムヘラ・チョコレート用品

KYS ALL-ROUND KITCHEN GOODS

製菓用品

052
~
060

052
シリコン
チョコレート
アクセサリー

053
シリコン
チョコレート
アクセサリー

054
チョコレート
用品

055
チョコレート
用品

056
製菓用品

057
シリコン
チョコレート
アクセサリー

058
シリコン
チョコレート
アクセサリー

059
シリコン
チョコレート
アクセサリー

060
シリコン
チョコレート
アクセサリー

チョコレートファウンテン



1 チョコレートファウンテン

SQ1 [DCHI-01] M

13-0563-0101 ¥437,000

高さ:590 幅:378 重量:7.5kg
電圧:100V 消費電力:250W
使用量(1回):1.5~3.0kg
対応人数:約40人程

2 チョコレートファウンテン

SQ2 [DCHI-02] M

13-0563-0201 ¥667,000

高さ:760 幅:405 重量:16.4kg
電圧:100V 消費電力:450W
使用量(1回):3.0~6.0kg
対応人数:約100人程



3 チョコレートファウンテン

4ウェイブ 20096 [DCHI-05] E

13-0563-0301 ¥150,000

高さ:400 幅:330(本体) 重量:5.5kg
電源:単相100V 50/60Hz 消費電力:300w
使用量:チョコレート3kg
温度:30~150°C



4 チョコレートファウンテン カバー(ドア付)

4ウェイブ 20096Z-4 [DCHI-03] E

13-0563-0401 ¥180,000

高さ:400 幅:330(本体) 重量:5.5kg
電源:単相100V 50/60Hz 消費電力:300w
使用量:チョコレート3kg
温度:30~150°C
開閉ドアサイズ:高さ/400
幅/330(PCアクリル板)
●扉付なので衛生的にチョコレートファウンテンを楽しめます。

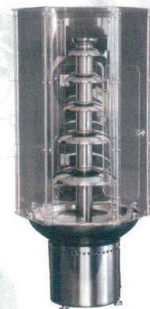


5 チョコレートファウンテン

6ウェイブ 20097 [DCHI-06] E

13-0563-0501 ¥190,000

高さ:830 幅:360(本体) 重量:8.5kg
電源:単相100V 50/60Hz 消費電力:300w
使用量:チョコレート6kg
温度:30~150°C



6 チョコレートファウンテン カバー(ドア付)

6ウェイブ 20097Z-6 [DCHI-04] E

13-0563-0601 ¥235,000

高さ:830 幅:360(本体) 重量:8.5kg
電源:単相100V 50/60Hz 消費電力:300w
使用量:チョコレート6kg
温度:30~150°C
開閉ドアサイズ:高さ/615
幅/420(PCアクリル板)
●扉付なので衛生的にチョコレートファウンテンを楽しめます。



チョコレートファウンテンに関するQ&A

- ★カカオバターやサラダオイルを添加しないでできるのですか?
メーカーの純正チョコレートはそのまま使用できます。寒い時期は若干のカカオバター(1回に対して150cc)を添加すれば回転がよりスムーズになります。
- ★どのような種類のチョコレートがありますか?
ダーク、ミルク、ビター、セミスweet、ホワイト 初回分は各10キロ入りです。
- ★どのような食材がトッピングできますか?
フルーツ、マシュマロ、クッキー、ミニシュークリーム、スポンジ等お客様のアイデアでご堪能ください。但し、チョコレートは水分を嫌いますのでフルーツの場合は十分な水切れをお願いします。
- ★連続してどの位の時間使用できますか?
6時間~8時間です。
- ★野外で使用できますか?
ムシなどの混入の危険性がありますのでお薦めできません。
- ★使用したチョコレートは再利用できますか?
一度使用したチョコレートには食材の屑などが混入しておりますので必ず処分してください。
- ★使用後の洗浄は難しいですか?
非常に簡単です。付属の洗浄説明書に従って行ってください。食器洗浄機の使用も可能ですが、大皿の洗浄機使用は厳禁です。手洗いにてしてください。また、機械本体の洗浄は厳禁です。

チョコレートメルティング&テンパリングマシン

CHOCOVISION



7 ミニリポリューション FV-68

[DCHW-04] Y

13-0563-0701 ¥194,000

サイズ:318×267×H133 重量:3.2kg
電源:単相100V 50/60Hz 消費電力:600W
処理能力:200~680g

テンパリングについて

- テンパリングとは簡単に言うと「温度調整」です。
温度調整によってチョコレートに含まれるココアバター(カカオバター)の結晶を安定させます。
チョコレートの天敵は温度と湿度の為、面倒な作業ですが、光沢の美しいならぬ口あたりのチョコレートを作るには欠かせない作業です。
- テンパリングをしないと見た目はもちろん、風味や口どけも悪いものとなってしまいます。

Point

最先端テクノロジーから生まれた長時間温度設定&メモリー付。プロにしかできなかった、光沢ある、純度の高いチョコレートコーティングができます。

- 面倒なハンドテンパリングや2度ボイルの必要性がなく、スピード、効率化、正確さ、信頼性に威力を発揮します。
- 衛生的にあらゆるチョコレートの種類、形状に応じてモード選択ができて、的確なテンパリングができます。
- 操作は簡単。マイクロプロセッサー搭載。正確な温度制御。的確なテンパリングの状態を永く保持できます。
- コンパクトサイズで場所をとらず、耐衝撃性ABS樹脂製と高品質ステンレス製で耐久性バツグン。衛生管理とクリーニングも簡単。

※上記の価格には消費税は含まれておりません。