

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20635-388	株式会社クイックパック	0564-59-3525

最新価格はこちらからご確認ください。 [スマホで確認](#) ▶ [パソコンで確認](#) ▶ <https://www.kankuma.co.jp/price>



Kitchen Goods for Professional High Grade vol.7

388

Ice Cream Maker

アイスクリームメーカー



予冷不要!
完成後の保冷機能あり!
ジェラートやソルベにも!

コンパクトサイズでコンプレッサー内蔵式
予冷不要。冷却状態キープ機能あり。
少量ずつ作れるからフードロス防止にも!



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、搬入置きする必要もありません。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仕上げます。

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	注文コード	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	07-0388-0101	¥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。



操作パネル 攪拌パドル 予備ボウル



①POWERボタンを押し本機をスタンバイモードにします。予冷を含めてタイマーを40分にセットしSTARTボタンを押してください。

②あらかじめ仕込んでおいた食材を投入口よりボウルの中に投入してください。

③数十分後、このように食材がふくらんでいきます。(食材によって膨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になります。フタを外し、ボウルを取出してください。

⑤出来上がった食材をボウルから別の容器に移し替え、冷凍庫に入れて締めます。

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	注文コード	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	07-0388-0201	¥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