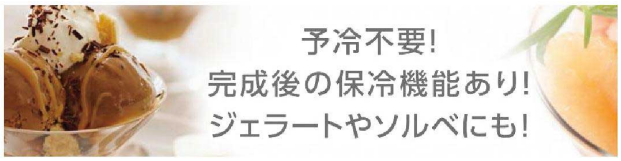
Ice Cream Maker
アイスクリームメーカー





コンパクトサイズで コンプレッサー内蔵式



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、据え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。

予冷不要。冷却状態キープ機能あり。



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もありません。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。

少量ずつ作れるから フードロス防止にも!



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

中国

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


撹拌パドル


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

日本

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	¥150,000

画期的な調理方法「冷凍粉砕調理」で食材の持ち味・新鮮さを生かした多彩な調理が可能



③ 冷凍粉砕調理器 EASY GIAZ EG-1 ZC

食材を専用ビーカーでフリージング





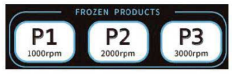
仕込んだ食材を専用のビーカーに入れてフリーザーへ。-20℃~-23℃で24時間以上、冷凍します。

冷凍粉砕



専用ビーカーを本体にセット。必要な分のポーション®設定をして、スタートします。終了後はビーカーを取り外して、完成、盛り付けへ。

※1ポーション 20ml~140ml の範囲で設定し、お好みの粉砕ができます。



3つのモード

ビーカーに仕込んで冷凍した食材を、回転数を選択して粉砕します。
回転数は以下の3つのモードから選択できます。

- P1 食材の食感や風味を強く出したいときに使用するモード
- P2 ソースやジェラートなどに最適なモード
- P3 裏漉ししたような、なめらかなピューレ状にするモード

※理想の仕上りに合わせて、以下の設定を選択することができます。
●ブレードの降下速度:3段階
●空気圧:3段階

イタリア

商品コード	外寸幅×奥行×高さmm	●電源	消費電力	質量	処理容量	加工食品冷凍温度	注文コード	標準価格
623721	210×412×H564	単相100V 50/60Hz	1200W	23kg	800ml	-20~-23℃	07-0388-0301	¥874,000

材質/・付属品:ビーカー(容器/蓋付)×2・ホルダー・ブレード・専用ホース