

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20659-565	株式会社クイックパック	0564-59-3525

565

厨房用品

喫茶用品

046 アイスクリーム・かき氷・デザート用品

喫茶用品

043
046

043
コールドドリンク

044
ミキサー

045
フロズドリンクマシン

046
アイスクリーム

フロズドリンクマシン

クラッシャー機能が付いた
マルチタイプ

- スライス
- クラッシュ
- ミキシング



アイスクラッシャー付

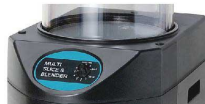
1 フロズドリンクマシン SB-20N [GISC-09] K

17-0565-0101 ¥288,000

サイズ:260×420×H630 電源:单相100V 50/60Hz
消費電力:350W 定格時間:20分
標準能力:スライス 1.2/1.6kg/分 クラッシュ 9.6/11.4kg/分
ボトル容量:約0.7ℓ(ポリカーボネイト)
重量:19.5kg

スライス時間が
ダイヤル設定できます。

- スライス
- ミキシング



スライス時間の切り替えて、
カップサイズの変更に対応。

2 ジョイアイランダー SB-20J [GISC-13] K

17-0565-0201 ¥288,000

サイズ:260×420×H630 電源:单相100V 50/60Hz
消費電力:350W 定格時間:20分
標準能力:スライス1.2/1.6kg/分
ボトル容量:約0.7ℓ(ポリカーボネイト)
重量:19.5kg

●スライス粗さは10段階(ダイヤル式)調節可能です。



ふに付で 匂いがつかない! 積み重ね安定設計



3 PP スリムアイストレー

(蓋付)7個取(2個入) [GITR-02]

17-0565-0301 ¥600

サイズ:60×220×H35 材質:ポリプロピレン
耐冷温度:-20℃
出来あがりサイズ:約40(30)×40(15)×H30

●大きな氷で溶けにくいブロックタイプ。



4 PP スティックアイストレー

(蓋付)9個取 [GITR-04]

17-0565-0401 ¥350

サイズ:90×265×H45 材質:ポリプロピレン
耐冷温度:-20℃
出来あがりサイズ:約70×22×H20

●ボトルにピッタリなスティックタイプ。

7 丸型製氷器 No215 [GITR-09] K

17-0565-0701 ¥380

サイズ:233×85×H37
材質:本体/ポリエチレン(耐熱温度-30~80℃)
受皿/ポリプロピレン(耐熱温度-30~120℃)
出来あがり寸法:φ34
●丸型の可愛いゼリーやシャーベット
を1度に10個作ることができます。



5 PP アイストレー

(蓋付)14個取 [GITR-03]

17-0565-0501 ¥350

サイズ:90×265×H45 材質:ポリプロピレン
耐冷温度:-20℃
出来あがりサイズ:約30(25)×30(20)×H25

●スタンダードなブロックタイプ。



6 PP アイストレー [GTR-01]

サイズ

L(12個取) 115×240×H42 17-0565-0601 ¥270

M(21個取) 115×240×H33 17-0565-0602 ¥270

材質:ポリプロピレン 耐冷温度:-20℃
出来あがりサイズ:L/約45(33)×35(20)×H33
M/約30(20)×30(18)×H25

●積み重ねOKの安定設計



8 シリコンモールド ハート

S(15個取) [GTR-05]

17-0565-0801 ¥900

サイズ:105×215×H20
出来あがりサイズ:約φ30×H18

9 シリコンモールド スター

S(15個取) [GTR-06]

17-0565-0901 ¥900

サイズ:105×215×H20
出来あがりサイズ:約φ30×H18

操作手順



投入口に角水を入れます。



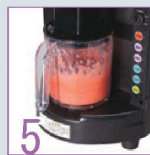
メジャーカップでミックス
ベースを計量します。



リキュールを加えます。
(フロズドリンクの場合
は水)



出来上がりをグラスに移し、
フルーツ等をトッピング
します。



氷が自動的にスライスされ、
材料とミキシングされます。



ボトルをセットし、人数に
対応するスイッチを押します。

ドリンクレシピ

フロズン・ピニャ・コラーダ (280cc)

パイナップルジュース、ココナッツ
ミルクをベースに、ラム酒をミキ
シングする。グラスに静かに注ぎ、カ
ラーピックに刺したさくらんぼや
パイナップルスライスを飾る。

材料
・ピニャコラーダ
ドリンクベース...90cc
・ラム...30cc
・さくらんぼ...1個
・またはパイナップル...1切



フロズン・マルガリータ (280cc)

ライムジュースをベースに、
テキーラをミキシングする。
グラスに静かに注ぎ、ライム
をグラスの縁に飾る。

材料
・マルガリータ
ドリンクベース...90cc
・テキーラ...30cc
・ライム...1個



ピーチ・ダイキリ (280cc)

ピーチジュース、ライムジュ
ースをベースに、ラム酒をミキ
シングし、グラスに静かに注ぐ。
ピーチをグラスの縁に飾る。

材料
・ピーチ
ドリンクベース...90cc
・ラム...30cc
・缶ピーチ...1切



ストロベリー・ダイキリ (280cc)

ストロベリージュース、ライム
ジュースをベースに、ラム酒をミ
キシングし、グラスに静かに注ぐ。
いちごをグラスの縁に飾る。

材料
・ストロベリー
ドリンクベース...90cc
・ラム...30cc
・いちご...1個



※上記の価格には消費税は含まれておりません。