

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20659-570	株式会社クイックパック	0564-59-3525

047 ファーストフード関連用品

軽食・鉄板焼用品

厨房用品

570

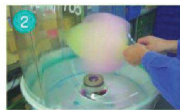
## HYPERTORNADO COTTONCANDY

～今話題の“花わたがし”が思いのままに！！～

### 「ハイパートルネードコットンキャンディ」 作り方のポイント



1 綿あめが電巻のよう  
に上へ飛び出します。  
高い位置で巻き  
取れば集客パフォーマンスに!!



2 シュガーの色を  
変えるだけで美しい  
グラデーションに  
なります。



3 初心者でもカラ  
フルで巨大な綿  
菓子を簡単に作  
ることができます!



### ① 綿菓子機 TORNADO FC-8型 [HWT-A-08]

17-0570-0101 ¥238,000

サイズ:φ650×H880 重量:約18kg  
電源:単相100V 消費電力:1.2kw  
付属品:ステンレススプーン

- ポリエチレン製のたらいは壊れにくく、内側に凹凸をつける事で綿菓子を巻きとり易くなっています。
- モーター速度、ヒーター温度の調整ツマミが別なので、環境に合った微調整が可能です。

※現行色無くなり次第、モーター部の色変更あり  
(ピンク→オレンジ)



### ② 綿菓子機 TORNADO FC-9型 [HWT-A-09]

17-0570-0201 ¥238,000

サイズ:φ500×H760 重量:約15kg  
電源:単相100V 消費電力:1.2kw  
付属品:ステンレススプーン

- φ500サイズたらい(アルミ製)を装着した、移動販売店など省スペースでの営業にピッタリな小型タイプです。
- モーター速度、ヒーター温度の調整ツマミが別なので、環境に合った微調整が可能です。

通常の綿あめに加え、話題のフルーツ綿あめが作れます。



### ③ ハイパートルネード綿菓子機 FC-10型 バブルカバー付 [HWT-A-10]

17-0570-0301 ¥268,000

サイズ:φ650×H880 重量:約17kg  
電源:単相100V 消費電力:1.2kw  
付属品:ステンレススプーン メンテ用六角レンチ

- ポリエチレン製のたらいは壊れにくく、内側に凹凸をつける事で綿菓子を巻きとり易くなっています。
- モーター速度、ヒーター温度の調整ツマミが別なので、環境に合った微調整が可能です。



### ④ ハイパートルネード綿菓子機 FC-11型 バブルカバー付 [HWT-A-11]

17-0570-0401 ¥268,000

サイズ:φ525×H830 重量:約17kg  
電源:単相100V 消費電力:1.2kw  
付属品:ステンレススプーン

- φ520サイズたらい(アルミ製)を装着した、移動販売店など省スペースでの営業にピッタリな小型タイプです。
- モーター速度、ヒーター温度の調整ツマミが別なので、環境に合った微調整が可能です。



### ⑤ 全自動わた菓子機 CA-7型 バブルカバー付 2輪カート付 [HWT-A-05]

17-0570-0501 ¥285,000

サイズ:880(取手含む)×560×H1,390 重量:25kg  
電源:単相100V 750W 能力:2~5本/分  
付属品:ステンレススプーン

- ピンク2輪カートで見た目がかわいい
- ※ご使用の際は回転釜を回した後(約1分)  
ガラメを投入して下さい。



### ⑥ ガス式わた菓子機 TG-9型 [HWT-A-06]

17-0570-0601 ¥350,000

サイズ:910×730×H1,600 重量:30kg  
電源:単相100V 20W  
ガス接続口:LPφ9.5

- 付属品:ステンレススプーン、袋掛け
  - 脚が広がり安定性が向上しました。
- ※LPガス用のみとなります。

～長く安全にお使いいただく為に～

#### お手入れ方法

- 1.ご使用が終わりましたら、回転釜が熱いうちにそのまま受皿は付けたままにして、電源スイッチを「ON」にして回転釜の中に直接、水やお湯をコップに入れ、釜の中に少しづつ入れますと回転釜に残ったシュガーが飛び取り綺麗に成ります。(10秒～30秒/FC-8.9.60秒～120秒/FC-10.11)空転して下さい。
- 2.受皿の上に乗せてあるバブルカバーを下ろします。
- 3.受皿を固定しております3個の(受皿ネジ)を取り外しますと受皿が取り外せます。
- 4.取り外したバブルカバー・受皿を水又はぬるま湯を十分に含ませて、付着した砂糖を洗い流して下さい。(バブルカバーは熱に弱いので、熱いお湯を掛けますと変形する恐れがありますので、ご注意ください。)
- 5.スイッチを切ってから乾いたタオルで、回転釜・受皿についた水滴を拭き取って下さい

#### 注意事項

- 1.回転釜が止まっている状態で、砂糖を入れて電源を入れますと芯が弱くなる原因となります。
- 2.砂糖(ガラメ)を多く入れすぎると煙が発生する等故障の原因となります。
- 3.回転釜を清掃される際は、鉄ブラシを使用しないで下さい。故障や変形の原因となります。

※上記の価格には消費税は含まれておりません。

軽食・鉄板焼用品

047  
51

047  
ファースト  
フード

048  
ビシ  
関連用品

049  
たこ  
焼 焼 焼

050  
お好み  
焼き

051  
アイ  
スクリーム  
用品