

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20659-631	株式会社クイックパック	0564-59-3525

631

厨房用品

製菓用品

054 ゴムヘラ・チョコレート用品

製菓用品

052
060

052
シリコンマット

053
約袋口等

054
チョコヘラ

055
製菓用型

056
製パン用品

057
天板型

058
バスケット

059
アメ類

060
製パン用機械

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] Ⅲ
17-0631-0101 ¥437,000
サイズ:φ378×H590 重量:7.5kg
電源:単相100V 消費電力:250W
使用量: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] Ⅲ
17-0631-0201 ¥667,000
サイズ:φ405×H760 重量:16.4kg
電源:単相100V 消費電力:450W
使用量:3.0~6.0kg
対応人数:約100人程



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のできるのですか?
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み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。手洗いしてください。また、機械本体の洗浄は厳禁です。

見た目に楽しく遊び心ある彩りの食材は思わず色々な種類を食べたくなります。



3 チョコレートファウンテン 4ウェイブ 20096 [DCHI-05] Ⅲ
17-0631-0301 ¥150,000
サイズ:φ280×H580 重量:5.5kg
電源:単相100V 50/60Hz 消費電力:300W
使用量:3kg
温度:30°C~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] Ⅲ
17-0631-0401 ¥180,000
サイズ:本体/φ280×H580
カバー/φ330×H400 重量:5.5kg
電源:単相100V 50/60Hz 消費電力:300W
使用量:3kg 温度:30°C~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] Ⅲ
17-0631-0501 ¥190,000
サイズ:φ360×H830 重量:8.5kg
電源:単相100V 50/60Hz 消費電力:300W
使用量:6kg
温度:30°C~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] Ⅲ
17-0631-0601 ¥235,000
サイズ:本体/φ360×H830
カバー/φ420×H615 重量:8.5kg
電源:単相100V 50/60Hz 消費電力:300W
使用量:6kg 温度:30°C~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。

チョコレートメルティング&テンパリングマシーン

CHOCOVISION



7 ミニボリューション FV-68 [DCHW-04] Ⅲ
17-0631-0701 ¥252,000
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た「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、光沢の美しいならかな口あたりのチョコレートを作るの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。

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る、的確なテンパリングができます。
- 操作は簡単、マイクログロセッサ搭載、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。

冷凍庫でスタンプを冷やして押し当てる



8 チョコレート切り抜きスタンプ [DNGT-73] Ⅲ

	抜型サイズ	
3Dハート	28×22.5×H2	17-0631-0801 ¥11,300
プライマリーフラー	20×20×H3	17-0631-0802 ¥10,400
プライマリーフ	23×8.5×H1.5	17-0631-0803 ¥10,400
ローズ	φ30×H2	17-0631-0804 ¥10,000

材質:ヘッド/18-8ステンレス 持ち手部/フェノール樹脂
用途:テンパリング済みのチョコレートに冷やしたスタンプを下まで切り抜くように押し当て、チョコレートが十分冷やし固まったら枠を外します。

※上記の価格には消費税は含まれておりません。