

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20659-700	株式会社クイックパック	0564-59-3525

060 製菓・製パン用機械

製菓用品

厨房用品

700

ザノマットホイップマシン

ザノマットは衛生的で安全な口溶けの良い美味しいホイップクリームを提供します。

国際特許も取得したザノマットホイップマシンの高い冷却性能

温度は、生クリームの気泡性、泡の安定性、オーバーランに最も大きな影響を与えます。滑らかで、きめ細かい生クリームを泡立てるには、5℃前後で泡立て始め10℃以下で泡立て続けることが理想。これらの条件を満たす「ザノマットクリームホイップマシーン」は3～5℃で、庫内のみならずノズルの先端まで冷却されホイップできます（国際特許）。夏場でも生クリームを衛生的に管理できるため、安全なサービスを可能にし、ロスが少なく低コスト化が図れ、フレッシュで美味しいホイップクリームを作り出すことができます。

独自のオートクリーニングシステムで、より衛生的に

オートクリーニングシステムにより、洗浄液を自動で断続的に排出。より正確な洗浄ができ衛生的です。



カフェ、洋菓子店、工場…
様々なシーンで高い信頼性を誇る、
充実のラインナップ

Euro Piccolo ユーロ・ピッコロ

幅広い業種で使えるスタンダードモデルです。

基本的な機能にオートクリーニングスイッチを追加することで、より使いやすくなりました。

- ・低脂肪～高脂肪の純生クリームに、加糖してホイップすることが可能
- ・オプションで外部容器から直接供給できるシリコンホースも取り付け可能



① ザノマット ホイップマシン

ユーロ・ピッコロ 1.5ℓ [EHPM-05] Y

17-0700-0101 ¥850,000

- サイズ:228×346×H484 重量:29kg タンク容量:1.5ℓ
電力:単相100V 消費電力:850W 冷媒:R134a
能力:1ℓ/約40秒～ 80ℓ/時
●低脂肪～高脂肪の純生クリームに、加糖してホイップすることが可能です。
●庫内のみならず、ノズルの先端まで冷却されホイップできます。
●オートクリーニングシステムを採用しております。

Euro Cream Star ユーロ・クリーム・スター

小規模の洋菓子店やレストラン、ベーカリー、カフェなどにお勧めのモデル

- ・低脂肪～高脂肪の純生クリームに、加糖してホイップすることが可能
- ・固めから柔らかめまで、目的に応じたオーバーランを調整可能



② ザノマット ホイップマシン

ユーロ・クリーム・スター 2ℓ [EHPM-04] Y

17-0700-0201 ¥870,000

- サイズ:228×346×H480 重量:29kg タンク容量:2.0ℓ
電力:単相100V 消費電力:620W 冷媒:R134a
能力:1ℓ/約40秒～
●低脂肪～高脂肪の純生クリームに、加糖してホイップすることが可能です。
●庫内のみならず、ノズルの先端まで冷却されホイップできます。
●オートクリーニングシステムを採用しております。

Euro Cream ユーロ・クリーム

生菓子の仕込みが多い、一般的な洋菓子店で幅広く使われているモデル

連続運転が可能なので繁忙期にも威力を発揮します。コンテナ容量が12ℓのモデルは10ℓパックのクリームをそのままコンテナに注ぐことができます。

- ・低脂肪～高脂肪の純生クリームに、加糖してホイップすることが可能
- ・オプションで外部容器から直接供給できるシリコンホースも取り付け可能



③ ザノマット ホイップマシン

ユーロ・クリーム 6ℓ [EHPM-03] Y

17-0700-0301 ¥970,000

- サイズ:300×400×H497 重量:39kg タンク容量:6.0ℓ
電力:単相100V 消費電力:850W 冷媒:R134a
能力:1ℓ/約35秒～ 65～85ℓ/時
●低脂肪～高脂肪の純生クリームに、加糖してホイップすることが可能です。
●庫内のみならず、ノズルの先端まで冷却されホイップできます。
●オートクリーニングシステムを採用しております。

ホイップクリームマシーン

使いたいときに使いたいだけ生クリームをホイッピング

生クリームを独自のエアレーション機構で素早くホイッピングします。コンパクトな卓上サイズで、優れた生産能力を持つ「ホイップオート」は、ホイップクリームをそのままトッピングに使うだけでなく、ムースなどの仕込み用に使うなど、洋菓子店、レストランやホテルなどでも重宝されている一台です。

WA-Z

- ・生クリームの泡立て（ホイッピング）を独自のエアレーション機構で素早くホイッピングします。
- ・無駄のないコンパクト設計で、特に洋菓子店での使用に最適なタイプです。
- ・吸引ホースをクリームパックや容器に直接入れ吸時にホイッピングします。
- ・空気調整ダイヤルにより、ホイッピングの調整が可能です。
- ・非常に早いホイッピングが可能のために、冷蔵庫（3～5℃）で冷やされた生クリームパックに直接、吸引ノズル（ホース）を差し込むだけで、理想的な温度でホイッピングが行えます。



④ アイコー 卓上型 ホイップクリームマシーン

WA-Z [EHPM-01] Y

17-0700-0401 ¥540,000

- サイズ:222×447×H400 電源:単相100V
生産能力:1.5ℓ/分 コード長さ:2m
本体重量:20.5kg 外部吸引式（連続タイプ）
付属品:バレルスクリュウ（空気調整弁）×1、
ミキシングチャンバー×1、吸引ノズル（ホース）×1、
口金（丸型）×1、スパテラ×1、交換部品×1

WA-2

- ・総脂肪分25～47%の生クリームまで対応。用途に合わせてクリームの硬さも調節できます。
- ・本体内部の専用タンクは冷却機能付き。生クリーム保管時の温度管理も万全です。
- ・タンク及びホイッピング部はステンレス製のため衛生的で丈夫です。
- ・分解洗浄も可能なので清潔に保つことができます。
- ・ホイップ時の温度上昇によるクリームの変質（流れ）が抑えられ、安定したホイップができます。



⑤ アイコー ホイップオート2 WA-2

[EHPM-02] Y

17-0700-0501 ¥790,000

- サイズ:245×535×H450 電源:単相100V 50/60Hz 消費電力:1.0kW
タンク容量:2ℓ 重量:33kg
●4種類の定量クリームが出る「分量キー」付。
●「エア」・「インバーター」の調整により低脂肪から高脂肪まで幅広い生クリームに対応します。

※上記の価格には消費税は含まれておりません。

製菓用品

052
～
060

052
天板
シリコンマッ

053
絞袋・口金
シリコンマッ

054
チョコペン
シリコンマッ

055
製菓用型
シリコンマッ

056
製パン用
シリコンマッ

057
天板
シリコンマッ

058
マドラー
シリコンマッ

059
アイス
シリコンマッ

060
製菓・
製パン用
機械