

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20661-1175	株式会社クイックパック	0564-59-3525

1175 和菓子用品・アメ細工類

- 料理道具
- 調理小物
- 調理機械
- 厨房機器
- サービス用品
- 喫茶用品
- 鉄板焼用品
- 製菓用品
- フココン
- 洗浄用
- 清掃用品
- 長靴白衣
- 衛生
- 消耗品
- ハンカチ
- フロッピー
- ウェア
- ウェア
- テーブル
- 卓上備品
- 料理演出用品
- グラス
- 食器
- ホテル
- 旅館用品
- テーブル
- 椅子
- サイン
- 店舗備品

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。低脂肪から高脂肪まで幅広く対応!

- 総脂肪分25~47%の生クリームまで対応。用途に合わせてホイップクリームの堅さの調節も可能です。
- 本体内蔵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。
- 吐出口部分にまで冷却風が送られるため、温度上昇が抑えられ、安定したホイップができます。



1 アイコー 卓上型 ホイップクリームマシン ホイップオート WA-4

〔WHI-15〕 1-1175-0101 ¥880,000
 270×610×H440
 電源:単相100V 50/60Hz
 消費電力:1000W
 容量:4ℓ
 生産能力:1ℓ/min
 コードの長さ:1.5m
 質量:約36kg

付属品:専用タンク1個
 バルブスクリュータイプ3(空気調整弁)1個
 ミキシングチャンバータ입3
 (総脂肪分35~45%用)1本
 吐出ノズル(口金)1個
 スパテラ1個
 交換部品1セット



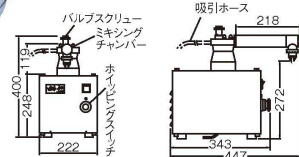
2 アイコー 卓上型 ホイップクリームマシン ホイップオート WA-Z

〔WHI-14〕 ¥540,000
 1-1175-0201 50Hz
 1-1175-0202 60Hz

222×447×H400
 電源:単相100V
 消費電力:500W
 生産能力:1ℓ/min
 本体質量:20.5kg
 ●外部吸引式
 付属品
 バルブスクリュー(空気調整弁)1個
 ミキシングチャンバータ입3×1
 (総脂肪分35~45%用)
 吐出ノズル(口金)1個
 吸引ノズル(ホース)1個
 スパテラ1個
 交換部品1セット



- 無駄のないコンパクトな設計で、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、瞬時にホイッピングします。
- 空気調整ダイヤルにより、ホイッピングの堅き調整が可能です。
- 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なえます。



エスプーマ「エスプーマ アドバンス」と「エスプーマ スパークリング」タイプは2種類、用途によりお選びください。ESPUMA ADVANCE..



※セットイメージ

Point — ポイント —

- 料理の創造力を高め、より便利により魅力的にするエスプーマ。
 生クリームはもちろん、イチゴも海水もフォアグラも、「空気のように軽い泡」にしてしまうのがエスプーマ。2005年、日本でも亜酸化窒素ガス(N₂O)が、食品添加物として認められたことにより、「エスプーマアドバンス」は生まれました。今まで、ムース状にすることができなかった食材も、エスプーマアドバンスがあれば、簡単になめらかな泡が出来上がります。
- エスプーマなら生クリームも簡単にできる!
 エスプーマがあれば、生クリームは、泡立て器やミキサーを使わずに作る事が可能。生クリームに亜酸化窒素ガス(N₂O)を添加するだけでふわわりとしたホイップクリームが出来上がります。すぐに泡立ち、衛生的で保存もきくので、生クリームを頻繁に使うお店などで大活躍です。



食品添加物亜酸化窒素ガスタイプ エスプーマ アドバンス

- 生クリームを使わずムース状態に仕上げることも出来るため、野菜やハーブ、果物などの味や香りを損なうことなく泡状にすることができます。

注)食品添加物亜酸化窒素(高压ボンベ)は、別売となり、お客様とガス販売会社との直接のお取引となります。

炭酸ガスタイプ

エスプーマスパークリング(CO₂ エスプーマ)

- 炭酸ガスボンベでお手軽にご使用出来ます。
- ※炭酸ガスを使用するため、エスプーマには酸味が残ります。



関連商品 ※詳しくはP.923・924に掲載しています。