喫茶用品
044〜047
044 コーヒーマシン・コーヒー関連グッズ用品
045 ブレンダー・ミキサー
046 ドリンクディスペンサー・フローズンマシン
047 アイスクリーム・かき氷・デザート用品

アイスクリームマシン



- 撹拌と冷却を同時に行う「ICE CREAMモード」(最大時間60分)
  冷却のみ行う「COOLING ONLYモード」(最大時間30分)
  撹拌のみを行う「MIXING ONLYモード」(最大時間10分)を搭載。
  用途に合わせてモードの切り替えができます。
- 簡単操作でオリジナルジェラートが作れます。
- ボウル、撹拌パドルは取り外し可能で清掃も簡単に行えます。
- 予備ボウル付で、連続使用にも対応可能。
- 1回の製造時間約30分

❶ジェラートマシン TGM-1000N [GICM-09] E

18-0540-0101 ¥150,000

サイズ:426×286×H261　重量:11kg　電源:単相100V 50/60Hz　消費電力:180W
冷却:コンプレッサー式デジタル温度表示付(冷媒/R134a)
ダイヤルタイマー:0〜60分
製造能力:1.0ℓ/30分　ボウル材質:アルミ
ボウル容量:2.0ℓ(最大仕込み容量1.0ℓ)
付属品:予備ボウル(パドル付)、ヘラ
※シャーベットを作る場合は、材料を通常より少なめにしてください。

Cuisinart ローコストで始められるオリジナルアイス



- コンプレッサー内蔵でコンパクトな本体
- 軽量ボディで移動もラクラク。
- 60分までのタイマーセットが可能。
  終了はブザーでお知らせ。
- ボール、カバー、パドルが取り外せるので衛生的。
- 運転音も静かです。
- 1回の製造時間約50分

❷クイジナート アイスクリームメーカー ICE-PRO100J [GICM-27] G

18-0540-0201 ¥78,000

サイズ:300×425×H255　重量:約11kg　電源:単相100V 50/60Hz　消費電力:150W
冷媒:R600a　ダイヤルタイマー:0〜60分
製造能力:約0.7ℓ/40〜50分　ボウル材質:アルミ
ボウル容量:1.4ℓ(最大仕込み容量0.7ℓ)
付属品:ボール、カバー、アイスクリームパドル、ジェラートパドル
●予冷不要で、完成から10分後に自動で10分間の保冷モードに切り替わります。

MIZONO ミゾーノ

〈ミゾーノの特長〉

- 独自の羽根構造及び機構により、なめらかで口溶けの良いアイスクリームも、サクッとした食感も意のままに作れます。
- ボールとトップ板が一体となっていますので、掃除がラクでいつまでも衛生的に保てます。
- 機能を追究したシンプルなスタイルが、お求めやすい価格と使い易さを実現しました。
- オールステンレス製で錆びなくハードな使用にも耐えられます。

1回の製造時間 約20分



❸アイスクリーム&シャーベットマシン ミゾーノ 21PS [GICM-02] K

18-0540-0301 ¥214,000

サイズ:300×450×H265　重量:17kg　電源:単相100V 50/60Hz
消費電力:280W　容量:0.7ℓ　製造能力:2.1ℓ/時

1回の製造時間 約20分



❹アイスクリーム&シャーベットマシン ミゾーノ 45PS [GICM-03] K 納 直

18-0540-0401 ¥365,000

サイズ:510×350×H310　重量:30kg　電源:単相100V 50/60Hz
消費電力:600W　容量:1.5ℓ　製造能力:4.5ℓ/時

場所を選ばない 100V 卓上タイプ



❺FMI アイスクリームフリーザー HTF-3 [GICM-04] J 直

18-0540-0501 ¥492,000

サイズ:380×470×H420(突起物を含む奥行495)
重量:32kg　電源:単相100V 50/60Hz　電流:6A
消費電力:510W　製造能力:0.6〜1.0ℓ/1バッチ
連続製造能力:1.0ℓ/20分(ミックス温度4℃)
製造量目安:3ℓ(約42人前)/60分



❻FMI アイスクリームフリーザー HTF-6N [GICM-05] J 直

18-0540-0601 ¥777,000

サイズ:465×535×H435(突起物を含む奥行555)
重量:58kg　電源:単相100V 50/60Hz　電流:12.5/9.5A
消費電力:750W　製造能力:0.8〜1.5ℓ/1バッチ
連続製造能力:1.5ℓ(1.7kg)/15min(ミックス温度4℃)
製造量目安:6ℓ(約84人前)/60分

〈アイスクリームフリーザーの特長〉

- 小型ながら、すべてマイコン制御による簡単操作で本格的なアイスクリームが作れるプロ用マシンです。
- ミックスの撹拌(スクレーパー)と氷のかき取り機能(ブレード)を同時にこなす特殊設計により、滑らかで均一でキメ細かなアイスクリームがつくれます。
- 設定時間終了前にアイスクリームが仕上がり、一定の固さ以上になると保護装置が働いて、自動的に機械を停止させ保護します。
- 操作部は、完全防水のソフトタッチスイッチ仕様です。
- 本体に洗浄専用のドレンが付いていますのでラクに洗浄でき、いつも清潔に保てます。

- 高温殺菌、低温殺菌の切替が可能。
- 安定した間接加熱方式により、ミックスの焦げ付きがなく、品質の高いミックスが作れます。
- 必要な分だけ効率よく短時間に処理。



❼FMI 小型アイスクリームマシン パステライザー HTP-6 [GICM-10] J 直 200V

18-0540-0701 ¥907,000

サイズ:505×410(突起物を含む720㎜)×H430　重量:21kg
電源:単相200V 50/60Hz
電流:8.5A　消費電力:1,600W　製造能力:2〜6ℓ/1バッチ
連続製造能力:6.0ℓ/40分
●❻のアイスクリームフリーザーHTF-6Nの上部に乗せてお使いいただくと便利です。
※必要設備:給水口G1/2　排水口G1/2

液晶パネル採用！
自動加熱殺菌付の卓上コンパクトタイプ。



❽パナソニック ソフトクリームフリーザー SSF-M162PN [GICM-15] T 納 直 200V

18-0540-0801 ¥1,692,000

サイズ:465×730×H830　重量:約98kg
電源:三相200V 50/60Hz　消費電力:1,600/1,800W
容量:シリンダ/2.5ℓ　ミックスタンク/8.0ℓ
製造能力:ソフトクリーム100㎖　160/180個/時
シェーク100㎖　180/200杯/時
給水口:R1/2
●自動加熱殺菌付で毎日の分解洗浄の手間が省けます。
●ミックスに応じた最適な温度を自動的にコントロールします。



❾アイスコーン SIK-1L [HISD-03] J 受 直

18-0540-0901 ¥168,000

サイズ:255×485×H160(蓋開時H485)
電源:単相100V　消費電力:750W
焼面サイズ:φ210
付属品:アイスコーン用円錐木型
●パリッとクリスピーな食感のコーンタイプの手作りアイスコーンが1台で簡単につくれます。

※上記の価格には消費税は含まれておりません。