

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20706-540	株式会社クイックパック	0564-59-3525

047 アイスcream・かき氷・デザート用品

喫茶用品

厨房用品

540

アイスcreamマシン



- 攪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) 攪拌のみを行う「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、攪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

① ジェラートマシン TGM-1000N [GICM-09] 国産

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

② クイナート アイスcreamメーカー ICE-PRO100J [GICM-27] 国産

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cream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。



〈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creamも、サク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おり、掃除がラクでいつでも衛生的に保てます。
- 機能を追求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



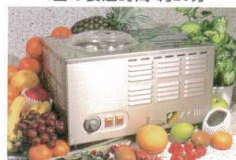
③ アイスcream&シャーベットマシン ミゾーノ 21PS [GICM-02] 国産

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



④ アイスcream&シャーベットマシン ミゾーノ 45PS [GICM-03] 国産

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



⑤ FMI アイスcreamフリーザー HTF-3 [GICM-04] 国産

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パッチ

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

- 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。



⑥ FMI アイスcreamフリーザー HTF-6N [GICM-05] 国産

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パッチ

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

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。



〈アイスcream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creamが作れるプロ用マシンです。
- ミックスの攪拌(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creamが作れます。
- 設定時間終了前にアイスcreamが上がり、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るのでラクに洗浄でき、いつも清潔に保てます。



⑦ FMI 小型アイスcreamマシン

パステライザー HTP-6 [GICM-10] 国産

18-0540-0701 ¥907,000

サイズ:505×410(突起物を含む720mm)×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パッチ

連続製造能力:6.0ℓ/40分

● ⑥のアイスcream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

⑧ パナソニック ソフトcreamフリーザー

SSF-M162PN [GICM-15] 国産

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cream100ml 160/180個/時

シェーク100ml 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。

⑨ アイスコーン SIK-1L [HISD-03] 国産

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台で簡単に作れます。

※上記の価格には消費税は含まれておりません。

喫茶用品

044
ミキサー

044
ミキサー

045
ミキサー

046
ミキサー

047
ミキサー