喫茶用品
044〜047
044 コーヒーマシン・コーヒー関連ティー用品
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

ミルクアイス、冷凍フルーツ・フレーバー氷機

Hatsuyuki（初雪氷削機）から NEW タイプのスライサーが登場！
冷凍フルーツやミルクアイス・冷凍フレーバーが削れる「マルチスライサー」！



切削できるフルーツの例
−15℃〜−10℃の冷凍フルーツやフレーバー氷が切削できます。





❶初雪 マルチスライサー HD70AA [GICM-22] E

18-0542-0101 ¥208,000
サイズ：340×451×H841　重量：19kg
電源：単相100V 50/60Hz
消費電力：200/180W
定格時間：連続
カートリッジ有効寸法：φ140×H150
●−15℃〜−10℃の冷凍フルーツやミルクアイス・フレーバー氷が切削できます。
●食材に触れる部分が取り外せて洗浄ができ衛生的です。
※冷凍フルーツ・フレーバー氷専用機器でございます。



Swan　**1台でマルチに活躍するかき氷機！**

❷スワン 電動式 スノーブロッサム SSB-1000 [GICM-20] C

18-0542-0201 ¥115,000
サイズ：250×310×H660　重量：約11.5kg
電源：単相100V 50/60Hz
消費電力：120W
定格時間：約30分
対応氷サイズ：φ84×H45
粗さ調節：無段階
付属品：製氷カップ
●ポーション（1人用）氷や冷凍果物等をセットして、スイッチを入れるだけで簡単に削れます。
●アイスケース、氷押え、水受け部分が着脱出来るので、洗浄も簡単に行えます。
●高さがあるので、背の高い器にも対応出来ます。
●味付氷、氷、冷凍果物対応可。



アイスケースにセットして削るだけ！
ケースを交換すれば、混ざることなく別の味にも対応可能です。

人気の味付き氷にも対応！





氷を使わない！全く新しいタイプの氷削機です！

SNOWAY



●強力な冷却性能
全世界が認めた製氷機“SNOWAY”
稼働後10 秒以内に雪花生成

●海外でも認められた性能
アメリカ衛生協会（NSF）認証を獲得した製品

●シンプルな衛生管理
ボタン一つで簡単掃除
原料がつく全ての部位が掃除可能

●驚異の生産性
1日300kgのローコスト。使用する水が水道水で賄える為、原価を抑えられます。
トッピングで差別化をはかり、単価UPにご貢献



喫茶店ではコーヒーを使ったコーヒーミルクかき氷（ピンス）
パン屋ではあんこをトッピングした宇治あん氷
居酒屋ではリキュールベースのフルーツかき氷（ピンス）
氷を仕入れる必要がないSNOWAY（スノーウェイ）だから
様々なお店様の特徴や素材を生かした
オリジナルかき氷（ピンス）をお客様に提供することが出来ます。

❸SNOWAY 氷削機（ピンス） [FICE-23] ◇ C

50Hz	18-0542-0301 ¥878,000
60Hz	18-0542-0302 ¥878,000

サイズ：340×530×H500　重量：50kg
電源：単相220V　製氷能力：270kg/日
冷却方式：水冷式
※設置には水道からの給水が必要です。


電源を入れ、スタートボタンを押す


ロールが回転を始めたら投入口へ材料を入れる


後は氷が出てくるので容器に盛りつけ
止める時は再度スタートボタンを押すだけ！

※上記の価格には消費税は含まれておりません。