

●お手数ですが、ご注文の際には(商品コード)内の7けたの数字をご記入下さい。

生クリームをアツという間にホイッピング。



①ホイップマシン オートZ

(6612900)

電源: 単相100V 370W
本体寸法: 222×447×H400
本体重量: 20.5kg
生産能力: 60ℓ/h
付属品: パルプスクリー(空気調整弁): 1個
ミキシングチャンバー(攪拌子): 1セット
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
オプション: 外部吸引ホース(兼循環洗浄用)



「ホイップオート」は時間のかかる生クリームのホイッピングを、1ℓあたり約1分という早さでこなす、生クリーム専用の卓上型ホイップクリームマシンです。
ミキシングチャンバーとパルプスクリー(空気調整弁)の交換・調整により、総脂肪分25～47%の生クリームを理想的な状態でホイッピングをします。

無公害型電子冷却システム採用、省力、省スペース、しかも無駄を排除したホイップマシーン
ウイナー・コーヒークリームまであらゆるホイップメニューにオールラウンドに対応。



②ホイップマシン スイップ

カフェ・レストラン用

SWPF (4350710)

ケーキ用

SWPC (4350720)

200×290×H435mm
単相: 100V 350W
クリーム収容量: 1ℓ
ホイップ能力: 約1.2ℓ/分
重量: 15kg



連続ホイップの場合

専用バック使用の場合

＜特長＞

- クリーム
28%から47%のホイップクリームまでオールラウンドに対応します。
- クリームのセット
専用ノズルで外部容器から吸引させる方法と1ℓ入る専用バックを本体に収納して吸引させる方法とがあります。
- ホイップ状態(オーバーラン)の調節
空気調節ダイヤルを回すだけでホイップはお好みの状態にホイップします。調整は半立ってからハードまで8段階にできます。
- クリームの連続ホイップ
10ℓまで連続ホイップします。7分立ての場合、10ℓを8分位でホイップします。

※ご注文の際は高脂肪・低脂肪のいずれかを指定下さい。



③ホイップマシン 300型 エア式

φ390×H500mm (6613000)

電源: 単相100V 50/60Hz 消費電力: 105W
バスケット: φ335×H310mm (ステンレス)
バスケット容量: 原液5ℓ迄 本体重量: 約10kg
高品質、低カロリーのホイップクリームが自由自在。
●コンパクト設計です。場所を選びません。
●ラクラク掃除ができます。衛生面はいつも心配ありません。
●原液量の200%という高いオーバーランで、低カロリーのホイップクリームが作れます。
※モーター部を除きご使用後は必ず洗って下さい。

これ1本で多彩な能力!!

刻む・つぶす・砕く・混ぜる・泡立てる
この作業がこの1本で全てこなせ、直径6cm以上の容器であれば、例えば紙容器、ポリ容器でも移し替える手間なく、ご使用いただけます。



⑤スーパークリーマー SCM-1 ハリオ

(2903100) 24

外寸: 86×63×H211mm

容量: 70cc

電源: 単3アルカリ乾電池×2本(別売)

●耐熱ガラス製

●電子レンジOKなので、温めてから泡立てる際に便利です。



⑧ハンドミキサー THM-26 テスコム

190×87mm (7274800) 12

単相: 100V/70W

定格時間: 10分

コード: 1.8m 重量: 900g

※5段階スピード調節付



⑥バーミックスガストロ 200

単相: 100V/200W (3527900)

モーター回転数: 毎分17,000/12,000回転(2段階)

定格時間: 5分 全長: 390mm

重量(本体): 1.0kg コードの長さ: 170cm

付属品: アタッチメント(ミキサー、

ウィスク、ビーター) 壁掛ホルダー

※容器はφ6cm以上の物をご使用下さい。

⑨ハンディミキサー HMX-1 ハリオ

寸法: 155×84×H180mm (2903200) 24

電源: 単3アルカリ乾電池×2本(別売)

定格時間: 最大5分

重量: 0.4kg

●ボウルは耐熱ガラス製(電子レンジ加熱OK)

●ヨーグルトドリンクやケーキ、ドレッシング、

スプーンが少量でも簡単に作れます。

つぶす



ミンサー (3527910)

たとえば果物のピューレ、トマトソース、お鍋の中でポタージュもできまわし、魚介類のすり身、ハンバーグも作れます。

混ぜる



ウィスク (3527920)

マヨネーズは1分弱、とろりとしたドレッシングもあつという間です。ホワイトソースにもご利用下さい。

泡立てる



ビーター (3527930)

生クリーム、卵白の泡立てに、しっとりときめ細かな泡立てで、口あたりのよいムース状のソースが仕上がります。

＜オプション＞



ニューミンサー

(3527960)

肉や魚、繊維の多い野菜などをつぶすときに、あらかじめ、筋や骨を取り除き、半解凍状態で使用下さい。



スーパーラインダー(丸型)

(3527950)

ごまをすり、コーヒークリームを挽いたり、乾燥した材料の粉砕に、又、少量の野菜の刻みに、



パウダーディスク

(3527940)

スーパーラインダーよりもさらに細かく砕きたいときに使うアタッチメント。
容量: 125cc



⑦クッキングジャグ&カップセット

(7362300)

ジャグ容量: 1,200cc

110×90×H185mm

カップ容量: 460cc

φ80×130mm

材質: ポリプロピレン

※⑥の容器としてご使用いただけます。

ミキサー・流し器

ベーカリー・ショップ

デコレーション用品

流し型・焼型

モールド

資料集