

●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。

シンク・作業台・
食器戸棚

電磁調理機・
コンロ類

電子レンジ・
トースター

焼物器・焼アミ・
焼物用品

餃子焼器・
フライヤー

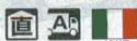
ウォーマー・釜めし・
おでん・酒燗器

冷・温蔵庫

冷・温水ボトル・
ジュースアイスベンダー

喫茶用品・ミキサー・
コーヒーマシン

炊飯器・ジャー



③ ミズノ45 アイスcream & ソルベマシン (6449200)

機械寸法: 510×350×H310mm
単相 100V 600W 重量: 30kg
付属品: ヘラ 1回のボール仕込量: 1.5ℓ
1時間当たりの製造量: 4.5ℓ

- 小型ながら業務用プロフェッショナル仕様、ハードな使用にも耐えられます。このクラス最大の仕込量1.5ℓで、1時間当たり4.5ℓ製造できます。
- ボールは、カーブの緩やかな一体構造ですので、製品の取り出しが容易に出来、掃除も簡単、衛生的です。



④ ミズノ21 アイスcream & シャーベツマシン (3941800)

単相 100V 280W
機械寸法: 300×450×H265mm 重量: 17kg
付属品: ヘラ 1回のボール仕込量: 0.7ℓ
1時間当たりの製造量: 2.1ℓ

- 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、サクッとした食味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もでも衛生的に保てます。



**⑤ アイスcreamフリーザー
HTF-6 (4350800)
HTF-3 (7759100)**

- ミックスの攪拌と氷のかき取り機能を同時にこなせる特許設計。
- 仕上がり時間はデジタル表示。
- 機械を保護する自動制御。
- 操作部は濡れた手でもOKの完全防水。
- 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。

	HTF-6	HTF-3
電源	単相100V50/60Hz 11.5/5.5A	単相100V50/60Hz 6A
消費電力	650W	510W
処理量	0.8~1.5L/1パッチ	0.6~1.0L/1パッチ
処理能力	1.5L/15min 90人前/60min	1.0L/20min 45人前/60min
重量	58kg	32kg
外形寸法	幅435×奥行555×高さ425mm	幅380×奥行495×高さ420mm

●この仕様は、品質向上のため予告なしに変更される場合がありますのでご了承ください。



**⑥ 小型アイスcreamマシン・
パステライザー HTP-6 (6952400)**

- 電源: 単相200V 50/60Hz
電圧: 8.5A
消費電力: 1.6kW
処理量: 2~6ℓ/1サイクル
処理能力: 1サイクル40分
重量: 21kg
サイズ: 505×630×H430mm
※アイスcreamフリーザーHTF-6の上部にのせてお使いいただけます。
- アイスcreamミックス液を高温殺菌、低温殺菌できます。
- ミックスのこけつきのない滑らかなアイスcreamが作れます。
- 仕上がりは均一なプザー付。



**⑦ アイスcreamフリーザー
4カウンター フロント (6449300)**

- 外寸: 325×405×H445mm
重量: 67kg 容量 (仕込量): 700cc
時間当たりの製造量: 4kg/h
冷却方法: 空冷
電源: 単相100V 0.85kW 15A
※コンセントは、必ず単独でご使用下さい。
- ※設置に際しては、向かって右サイド面がエアの吹き出しとなるので、壁から20cm以上は空けてご使用下さい。
- ※1回の仕込量は700cc、約10分でアイスcream、シャーベツを作れます。
- コンセントは、接地2P15Aツイストロック型の100V単独コンセントを必ずご使用ください。



**⑧ デノンアイスcreamメーカー
ジェラティエーラ コンパクト 692 (8005500)**

- 寸法: 260×275×H365mm
重量: 約16kg
消費電力: 280W
最大仕込容量: 0.8ℓ
コード長: 1.8m
ボウル容量: 1.6ℓ
- ※約30分でアイスcreamが出来ます。
- ※出来上がり時間はタイマーで調節。アイスcreamが丁度良い固さになったらクラッシュ機能によりブレードの回転は止まります。
- ※蓋脱可能なステンレス製ボウル。
- ※スベアとして別売りのボウルをお求めいただければ、次のアイスcreamをすぐにご作ることができます。
- ※ボウル、ブレード、ヘラは食器洗い機使用可能。(水温55℃以下の設定)



**⑨ ソフトcreamメーカー
ABP-A600 タイガー (2858000)**

- 外寸: 220×272×H426mm
電源: 単相100V 50/60Hz
消費電力: 25W/21W
最大仕込量: 600ml
質量: 約3.1kg
- 無添加の本格ソフトcreamが簡単に作れます。
- 独自のモーターと羽根でふんわりソフトcreamが作れます。
- 環境にやさしいノンフロン。
- 冷媒をつかわないで蓄冷容器を冷凍庫で冷やだけです。



**⑩ アイスcreamメーカー
KI-4665W 電動 (7759000) ④**

- 外寸: 180×185×H295mm
容量: 約500cc 重量: 約3.2kg
材質: 本体/ABS樹脂
蓄冷ポット/アルミニウム
電源: 単相 100V
消費電力: 50Hz/40W、60Hz/35W
定格時間: 30分

冷凍庫で約8時間凍らせた蓄冷ポットを本体にセットし、攪拌羽根を入れカバーをかぶせ、電源を入れてから材料を投入口より入れて下さい。約20分でおいしい自家製アイスcreamができます。



**⑪ アイスcreamメーカー
DL-0272 (3183000)**

- 外寸: φ207×H230mm
電源: 単相100V 50/60Hz
消費電力: 10W
容量: 1ℓ (仕込量600ml)
コード長さ: 1.7m
質量: 2.3kg
- ※本製品には冷却機能はついていません。
- シャーベツも作れます。
- 作り方
①保冷ポットを冷凍庫で10~18時間以上冷却します。
②保冷ポットにフタ付モーター部を取り付け、プラグを差し込みスイッチを入れます。
③冷やした材料を投入口より入れ、約20分ででき上がります。