

●お手数ですが、ご注文の際には7桁の商品コードをご記入下さい。

生クリームをアツという間にホイッピング。

ウインナーコーヒーからケーキまで
あらゆるホイップメニューにオールラウンドに対応。

テルモハウザー
シリーズ

ベーキングシート・
トレイ

ミキサー・
濾し器

メニュー用品

ロビー関連商品

看板・幟・
提灯

テーブル・
椅子関連商品

ルーム関連商品

介護用品

事務用品・
時計・
チャイム



①ホイップマシン オートWA-Z

6612900
222×447×H400
電源：単相100V 370W
本体重量：20.5kg
生産能力：60ℓ/h
付属品：バルブスクリーン（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バルブス
クリーン（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。



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×H435
電源：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



③エア式 ホイップマシン 300型

φ390×H500 **6613000**
電源：単相100V 50・60Hz 消費電力：105W
バスケット：φ335×H310（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ので、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。



低脂肪クリームと 高脂肪クリーム

日本ではデコレーションケーキ用の45%
程度の高脂肪クリームが主流であったの
に対し、ヨーロッパではケーキのトピン
グ用などに砂糖を加えずに泡立てた
35%程度の低脂肪クリームが主流でし
た。ヨーロッパのクリームは乳脂肪分
35%でも乳臭さがありますが、日本では
製法上、法律に従って殺菌しているた
め風味が飛んでしまう傾向にあり、ヨー
ロッパのものよりサッパリしています。
低脂肪クリームは口溶けがよく、フルーツ
などと合わせた時に、素材の持ち味を生
かしたお菓子作りができるため、ムースな
どに最適です。

※ご注文の際は高脂肪・低脂肪のいずれかをご指定下さい。



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分間でホイップします。

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
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。



ポタージュが簡単。
流動食にもOK。
小さな鍋や、ミキシンググラスの中で
パワフル粉砕。



ダイナミックハンディーミキサー

④MD95 8770000
φ80×長さ440 ミキサーのシャフト165
単相100V 180W 重量1.8kg コード3.2m
回転数：12,100回転/分
能力の目安：8ℓ（φ27cmの深型片手鍋）
連続使用時間：10分間

⑤MD950 OPS 8773600
回転数：0～12,100回転/分
無段階調節

⑥バーミックスガストロ 250

単相：100V・250W **3527800**
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：395
重さ（本体）：1.1kg コードの長さ：1.7m
付属品：アタッチメント（ミンサー、
ウィスク、ピーター）、壁掛ホルダー
※容器はφ60mm以上の物をご使用下さい。



つぶす



ミンサー 3527910
肉や魚、繊維の多い野菜などをつぶすときに、あらか
じめ、脂や骨を取り除き、半解凍状態で使用下さい。
ハンバーグも得意です。

混ぜる



ウィスク 3527920
マヨネーズは1分間、とりしたドレッシ
ングもあっという間です。ホワイトソース
にもご利用下さい。

泡立てる



ピーター 3527930
生クリーム、卵白の泡立てに、しっとりとき
め細かな泡立ちで、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、脂や骨を取り除き、半解凍状態で使用下さい。



スーパースライダー（丸型）
3527950
ごまをすりたり、コーヒーを挽いたり、乾燥し
た材料の粉砕用に、又、少量の野菜の刻みに。
容量：250cc



パウダーディスク
3527940
スーパースライダーよりもさらに細く砕
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×H185
カップ容量：460cc
φ80×130
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。



⑧ハンドミキサー THM-26 テスコム

190×87 **7274800** ⑫
電源：単相100V / 70W
定格時間：10分
コード：1.8m 重量：900g
※スピード5段階切り替え



⑨ハンディーミキサー HMX-1 ハリオ

寸法：155×84×H180 **2903200** ⑭
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
●ボールは耐熱ガラス製（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、スープが少
量でも簡単に作れます。