

アイスクリームマシン



- 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 ジェラートマシン TGM-1000N [GICM-09] 目

13-0492-0101 ¥145,000

サイズ:426×286×H261 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 処理能力:1.0ℓ/30分  
 外装材質:樹脂・SUS ボウル材質:アルミ  
 ボウル容量:2.0ℓ(最大仕込み容量1.0ℓ) 質量:11kg  
 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。



1回の製造時間 約20分



③ アイスクリーム&シャーベットマシン  
ミゾーノ 21PS [GICM-02] 目

13-0492-0301 ¥214,000

サイズ:300×450×H265 重量:17kg 電源:単相100V 50/60Hz  
 消費電力:280W 仕込量:0.7ℓ 製造能力:2.1ℓ/時



⑤ FMI アイスクリームフリーザー  
HTF-3 [GICM-04] 目

13-0492-0501 ¥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あたり約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。

⑦ FMI 小型アイスクリームマシン  
パステライザー HTP-6 [GICM-10] 目

13-0492-0701 ¥907,000

サイズ:505×410×H430(突起物を含む奥行720mm)  
 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 重量:21kg  
 ●⑤のアイスクリームフリーザーHTF-6Nの上部に乗せてお使いいただくことができます。  
 ※必要設備:給水口G1/2 排水口G1/2

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。

② クイジナート アイスクリームメーカー ICE-PRO100J

[GICM-27] 目  
13-0492-0201 ¥78,000

サイズ:300×425×H255 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 処理能力:約700ml/40~50分  
 ボウル容量:1.4ℓ(アルミ製) 重量:約11kg  
 付属品:ボール、カバー、アイスクリームパドル、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。

④ アイスクリーム&シャーベットマシン  
ミゾーノ 45PS [GICM-03] 目

13-0492-0401 ¥365,000

サイズ:510×350×H310 重量:30kg 電源:単相100V 50/60Hz  
 消費電力:600W 仕込量:1.5ℓ 製造能力:4.5ℓ/時



⑥ FMI アイスクリームフリーザー  
HTF-6N [GICM-05] 目

13-0492-0601 ¥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あたり約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。



⑧ パナソニック ソフトクリームフリーザー  
SSF-M162PN [GICM-15] 目

13-0492-0801 ¥1,534,000

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:ソフトクリーム100ml 160/180個/時  
 シェイク100ml 180/200杯/時 給水口:R1/2  
 ●液晶パネルによるインストラクター機能搭載。  
 ●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。

〈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クリームも、サクッ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、掃除がラクでいつまでも衛生的に保てます。
- 機能を追究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。

〈アイスクリームフリーザーの特長〉

- 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クリーム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クリームが作れます。
- 設定時間終了前にアイスクリームが仕上がりに、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。



⑨ アイスコーン SIK-1L [HISD-03] 目

13-0492-0901 ¥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

043  
046

043  
コーヒー  
マシン

044  
ブレンド  
ミキサー!

045  
ドリン  
グマシン

046  
アイスク  
リーム