

ice cook マイナス45°Cの急速氷結 アイスクック

アイスクックは様々な素材を使用した新鮮で独創的な料理をお客様の目の前で調理することをコンセプトに開発されたアイステーブルです。移動可能なオープンスタイルを採用し、お客様の目の前で調理するパフォーマンスにより特別感・ライブ感を演出します。



商品の詳細を
動画で Check!



① ②



③ 卓上アイスクリームフリーザー FREEZE&GO

〈FAI-L9〉 9-0945-0301 ¥850,000

260×530×H530
電源:単相100V 50/60Hz
消費電力:600W
仕込量:0.15kg~0.5kg
製造時間:約10分
製造能力:4kg/h
質量:35kg

- 製造スピードが速いため、お客様の目の前でジェラート製造及び提供ができます。
- 出来立てをお客様のために、という演出しながらジェラート提供ができます。



⑦ FMI 小型アイスクリームフリーザー HTF-6N

〈FAI-G1〉 9-0945-0701 ¥777,000

465×555×H435
電源:単相100V 50/60Hz
電流:12.5/9.5A
消費電力:750W
処理量:0.8~1.5ℓ/1バッチ
製造能力:1.5ℓ/15分
質量:58kg

- マイコン制御と完全防水ソフトスイッチによる簡単で安心な小型卓上アイスクリームマシンです。
- 本体に、洗浄専用のドレンが付いていますので、ラクに洗浄ができ、いつも清潔。

① 急速冷凍調理器 アイスクック

〈FAI-H4〉 9-0945-0101 ICK-1011 単相100V仕様

9-0945-0102 ICK-1031 三相200V仕様 200V

800×600×H800
ボウルサイズ:φ410×H65
付属品:専用ヘラ×2、ゴムヘラ×1、アルコールスプレー×1、透明蓋×1

- -45°Cから+40°Cまで一気に上げる急速解凍機能付で拭き取り洗浄もラクにできます。-45°Cへの復帰時間も速いので素早く次のメニューに取りかかれます。

② 急速冷凍調理器 アイスクック(小型) ICK-1400

〈FAI-J0〉 9-0945-0201 ¥2,200,000

620×600×H800
ボウルサイズ:φ410×H65
付属品:専用ヘラ×2、ゴムヘラ×1、アルコールスプレー×1、透明蓋×1

※解凍機能は付いておりません。



④ アイスクリーム&シャーベットマシン ミゾーノ 45PS

〈FAI-H6〉 9-0945-0401 ¥365,000

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

- 小型な卓上ながら、大型業務用に引けをとらない強力な攪拌と冷却により、質の高い本格的なアイスクリームからオリジナルシャーベットまでつくれます。
- 使い方も簡単でタイマーをセットし、冷却スイッチと攪拌スイッチを押すだけです。



⑧ FMI 小型アイスクリームフリーザー HTF-3

〈FAI-B4〉 9-0945-0801 ¥492,000

380×495×H420
電源:単相100V 50/60Hz
電流:6A
消費電力:510W
処理量:最大1ℓ
製造能力:1ℓ/20分
質量:32kg

- デジタル表示で仕上がり経過時間をカウントダウンします。また、状況の変化により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き自動的に機械を停止させ保護します。

POINT

アイスクックの特徴

- -45°Cに急速氷結することで、一度に3ℓの大容量も約20分で仕上がります。素材本来の風味が損なわれにくく、美味しさが際立ちます。
- 日立製のスクロール冷凍機の搭載により、高出力なのに省電力。圧縮口スガ少なく高効率。騒音・振動も驚くほど抑えられています。
- アイスクリームやジェラートだけでなく野菜のペーストやアルコール類も氷結させることができ、メニューの幅が大きく広がります。
- オープンな状態で調理できるため、お客様へのパフォーマンス性に優れており臨場感あふれた空間が演出できます。
- 結婚式場やホテルのバイキングなど、お好みの材料を入れたお客様オリジナルのジェラートが簡単に作れます。
- 目の前で作るので使用している材料が一目でわかり、安心・安全です。
- 注ぎ足しながら作れるので大人数のパーティーでも対応できます。
- 作り置きが無いので食材が無駄にならず、常に作りたてをサービスできます。

■仕様

型 式	ICK-1011	ICK-1031	ICK-1400
電 源	単相100V 50/60Hz	三相200V	単相100V 50/60Hz
消費電力	1.45kW	1.52kW	0.77kW
使用冷媒	R404A		
冷凍機	日立製スクロール冷凍機	パナソニック製冷凍機	
質 量	86kg		70kg



⑥ タイジ ジェラート&アイスクリームマシン TGM-1000N

〈FAI-J4〉 9-0945-0601 ¥145,000

426×286×H261
電源:単相100V 50/60Hz
消費電力:180W
冷媒:R134A
ボウル容量:2ℓ(最大仕込容量1ℓ)
能力:1ℓ/30分

- 付属品:予備ボウル(ノドル付)、ヘラ
- コンプレッサー内蔵型のコンパクト設計。
- 予備ボウル付で連続使用にも対応。
- ボタン操作で「冷却のみ」「攪拌のみ」の運転が可能。
- ※ 食材は予め10°C以下に冷やしたものをご使用ください。
- ※ 果実などをご使用の場合は、ミキサーなどでピューレ状にしたものをご使用ください。



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。

⑨ パナソニック ソフトクリームフリーザー 卓上型 SSF-M162PN(シェイク兼用)

〈FHL-11〉 9-0945-0901 ¥1,611,000

465×730×H830
電源:三相200V 50/60Hz 200V
消費電力:1.6/1.8kW
容量:シリンダ/2.5ℓ
ミックスタンク/8ℓ

製造能力:ソフト 160/180個/時(1個あたり100ml)
シェイク 180/200杯/時(1杯あたり100ml)

冷媒:R404A
給水口:R1/2
質量:約98kg

- 液晶パネルによるインストラクター機能
- 自動加熱殺菌付で毎日の分解洗浄から解放
- コントロールパネルロック付でパネルスイッチのいたずら防止
- ※ 沖縄、離島は直送できません。