



① ドンナム 三層鋼ハンドル付ボール (目盛付) 20cm

NEW 〈BBC-08〉 1-1073-0101 ¥13,000

3.7ℓ 193(φ183)×H164(深さ150)

最小目盛: 500c.c.

- ハンドル、注ぎ口付きなので液体を注ぎやすいです。



② エフェクター 乾式 チョコレート溶解器 6ℓ

〈WYU-07〉 N 1-1073-0201 ¥320,000

φ360×H260

電源: 単相100V

消費電力: 200W

容量: 6ℓ

質量: 5.75kg

電源コード: 3m

付属品: スペアボール

- 作業中に蒸気や、お湯が混入する心配がありません。
- ムラのない一定加熱。
- 電力使用量が非常に少ない。
- オートマチック調節及び急速温度上昇装置付。



③ エフェクター 乾式 チョコレート溶解器 9ℓ

〈WYU-08〉 N 1-1073-0301 ¥320,000

300×370×H240

電源: 単相100V

消費電力: 180W

容量: 9ℓ

質量: 7kg

電源コード: 3m

付属品: スペアバット

- 作業中に蒸気や、お湯が混入する心配がありません。
- ムラのない一定加熱。
- 電力使用量が非常に少ない。
- オートマチック調節及び急速温度上昇装置付。



④ チョコレートファウンテン 4ウェイブ D20096

〈WHA-04〉 E 1-1073-0401 ¥170,000

φ280×H580

⑤ チョコレートファウンテン 6ウェイブ D20097

〈WHA-05〉 E 1-1073-0501 ¥210,000

φ360×H830



⑥ チョコレートファウンテンカバー

〈WHA-06〉 E

1-1073-0601 4ウェイブ D20096Z 350×350×H400 ¥27,000

1-1073-0602 6ウェイブ D20097Z 420×420×H610 ¥39,000

材質: 本体/PVC

- 本体にネジで止めてご使用下さい。
- 本体にカバーをセットする事で衛生的です。

■仕様

型 式	D20096	D20097
電 源	単相100V 50/60Hz	
消 費 電 力	210W	300W
温 度 調 節	30℃～150℃	
チョコレート容 量	3kg	6kg
材 質	18-8ステンレス	
質 量	5.5kg	8.5kg

※38～40%のカカオバターを含むチョコレートキューブをご使用ください。



⑦ 象印 マイコン チョコレートウォーマー TH-DT06

〈WTY-A7〉 G 1-1073-0701 ¥132,000

365×315×H385

電源: 単相100V

消費電力: 250W

容量: 6.0ℓ

質量: 6.5kg

電源コード長さ: 1.4m

- お湯を張る手間がいらぬ「乾式保温式」。
- 正確な温度をコントロールする「ダイレクトセンサー方式」。
- 設定した温度がひと目でわかる「デジタル温度表示」。
- 開閉時の温度低下を抑える「半分開口ふた」。



⑧ デバイヤー 18-10 インダクション バンマリー 3437-16

〈WBV-22〉 G 1-1073-0801 ¥16,000

内径 深さ ℓ g 底径

150×130 1.75 982 146

外寸法: φ173×237×H149

- 二重構造でハンドル部の所より、水を入れ湯煎に使用します。
- 目盛付 (500ml・750ml・1ℓ・1.5ℓ)
- 水量計付で空焚きを防ぎます。

※IH専用となります。直火でのご使用はお避けください。



⑨ マトファ 18-10 バンマリー

〈ABV-04〉

	内径	深さ	ℓ	
1-1073-0901	702216	160×160	3.2	¥16,000
1-1073-0902	702218	180×180	4.6	¥20,400
1-1073-0903	702220	200×200	6.2	¥21,000

- 湯せんのための鍋です。



抗菌

⑩ チョコヘラ (温度計付) 白 DL-6312

〈WTY-D9〉 E 1-1073-1001 ¥1,100

295×25×H8

温度範囲: 0～100℃

ヘラ: ポリプロピレン 耐熱温度110℃

- チョコレートの湯せんに最適です。
- 温度計は取り外して洗えます。



⑪ マトファ プラ柄 ジャイアントパレット 22371

〈WPL-44〉 1-1073-1101 ¥6,700

220×245