

ice cook マイナス45℃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。

動画

WEBにて動画を公開中!
www.endoshoji.co.jp/movie



急速冷凍調理器 アイスクック

〈FAI-I4〉 ☎ ¥1,850,000

7-0881-0101 ICK-1011 単相100V仕様

7-0881-0102 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℃から+40℃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℃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。

急速冷凍調理器 アイスクック (小型)

ICK-1400

〈FAI-J0〉 ☎ 7-0881-0201 ¥1,380,000

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。

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



アイスクックの特徴

- 45℃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。圧縮ロスが少なく高効率。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。

Point

●ご注文の際は、注文コードをご記入下さい。
 ※表示価格は、税別価格になります。

TKG

遠藤商事株式会社 **Total Kitchen Goods**

〒959-1298 新潟県燕市物流センター2-33

TEL (0256) 63-2710 (代) FAX (0256) 62-2732

URL <http://www.endoshoji.co.jp>