

Cuisinart[®]

クイジナート
アイスクリームメーカー

ICE-PRO100J

低コストで少量から始められる
オリジナルアイスクリーム



Cuisinart[®]

予冷不要! 完成後の保冷機能あり! ジェラートやソルベにも!



コンパクトサイズで
コンプレッサー内蔵式



A3サイズ程度のスペースに設置できる大きさ。製品底面に持ち手用のくぼみがあり、女性でも持ち運べるので、据え置きする必要もありません。コンプレッサー内蔵式なので、液状の素材をアイスクリーム状に仕上げます。

予冷不要。
冷却状態キープ機能あり。



調合材料を入れてタイマーをセットしたら、スイッチON! 機械を予冷する必要もありません。約40~50分で完成! 設定時間になるとブザーでお知らせします。すぐに取り出せなくても、完成から10分を経過すると自動的に保冷モードが10分間継続します。

少量ずつ作れるから
フードロス防止にも!



一度に投入できる調合材料は約700mlと小さめのつくりなので、多品種を少量ずつ作りたい場合に非常に適しており、フードロス防止にもつながります。ジェラートやソルベもつくれます。(ジェラートパドル標準装備)



製品名 **クイジナート
アイスクリームメーカー** 型名 **ICE-PRO100J** 価格 **¥78,000(税抜)**

製品スペック

製品寸法	W300 × D425 × H255mm	最大仕込量目安	700ml(※食材により異なります)
電源	AC100V 50/60Hz	付属部品	アイスクリームパドル、ジェラートパドル、ボール、カバー
消費電力	150W	製品重量	約11kg
冷媒	R600a	生産国	中国
コード長	1.5m	入数	1台
タイマー設定	10~60分	JANコード	4533022501713
容器容量	1.4L/材質:アルミ		

コンエアージャパン合同会社

■お問合せ先

東京都港区南青山1-15-41
TEL:03-5413-8352
FAX:03-5413-2552

