

厨房機器

カルピジャーニ・ジャパン(株)

■〒154-0005 東京都世田谷区三宿1-13-1東映三宿ビル5F TEL.03-5779-8850
■http://www.carpigianijapan.co.jp FAX.03-5779-8853

グラニータマシン

- 品名 / ①GRANISMART 1 ②GRANISMART 2
- タンク容量 / ①5L ②5L+5L
- 製品寸法 / ①200×400×630 ②400×400×630
- 重量 / ①23kg ②36kg
- 電気容量 / ①100V 1Ph 50/60Hz 0.3kW 空冷
②100V 1Ph 50/60Hz 0.3kW 空冷

カルピジャーニ・ジャパンから新製品としてラインナップに加わったイタリアンデザイングラニータマシン「GRANISMART」(グラニススマート)。イタリアのカフェ・パルではお馴染みのマシンです。コンパクトに設計されているので設置スペースをとらず、100V電源仕様ですので、電気設備を新設することなく、新メニューが提案できます。分解洗浄が容易な上、製品が確認できる特殊透明プラスチック製です。ピューレ、シロップ、生果実をお使いいただけます。



厨房機器

カルピジャーニ・ジャパン(株)

■〒154-0005 東京都世田谷区三宿1-13-1東映三宿ビル5F TEL.03-5779-8850
■http://www.carpigianijapan.co.jp FAX.03-5779-8853

コンパクトアイスクリームフリーザー

- 品名 / ①PRONTO4/COUNTER-E ②LABO 8/12J
- 製品寸法 / ①325×405×445 ②365×715×660
- 重量 / ①57kg ②94kg
- 電気容量 / ①100V 1Ph 50/60Hz 0.7kW 空冷
②200V 3Ph 50/60Hz 1.7kW 空冷

レストラン・洋菓子店の自家製アイス・シャーベット製造に最適です。卓上・空冷の為、電源さえあれば簡単に設置ができ、1回の製造は約10分、プラスチックピーターの採用で、大型機と同等の製品を作ることができます。PRONTO4/C-Eは100Vで取扱いが簡単です。またLABO8/12Jは横型パッチフリーザーで自動固さコントロールシステムを内蔵しており、洗浄が簡単で衛生的です。



厨房機器

(株) ラショナル・ジャパン

■〒112-0004 東京都文京区後楽2-2-22 住友不動産飯田橋ビル2号館ウイング TEL.03-3812-6222
■http://www.rational-japan.com FAX.03-3812-6288

SelfCooking Center®による新調理時代の幕開け

- 品名 / SelfCooking Center® SCC-101E
- 価格 / 3,040,500円(税込) 1台より販売
- 製品寸法 / 847×771×1017
- 重量 / 135.5kg
- その他 / 電源:3相200V 消費電力:17.5kw 容量:ホテルパン1/1×10枚

自動調理機能がついたSelfCooking Control®は、焼き色(「こい」から「うすい」まで)と焼き加減(「やわらか」から「しっかり」まで)を選択するだけで調理が完成する。どんな食材でもその種類や大きさ、量を自動で認識。世界シェアトップの素晴らしさと性能は日本全国で定期的に開催している調理実演会TeamCooking Liveと一緒に調理しながらご体験可能。参加者、募集中!(SelfCooking Control®は全モデルとも電気式、ガス式あり)

