特願 2011-235010





## ◆アイスクック -31 仕様

外形寸法	$\texttt{W800} \times \texttt{D600} \times \texttt{H800mm}$
製品重量	86kg
消費電力	三相 1.52KW
冷凍機出力	三相 200V 600W
使用冷媒	R404A
冷凍機	日立製冷凍機

## **◆**アイスクック **-**11 仕様

外形寸法	$W800 \times D600 \times H800$ mm
製品重量	86kg
消費電力	単相 1.45KW
冷凍機出力	単相 100V 600W
使用冷媒	R404A
冷 凍 機	日立製冷凍機

## ◆アイスクック -3400 仕様

外形寸法	$W620 \times D600 \times H800$ mm
製品重量	70kg
消費電力	三相 0.87KW
冷凍機出力	三相 200V 400W
使 用 冷 媒	R404A
冷 凍 機	パナソニック製冷凍機

# ◆アイスクック -1400 仕様

外形寸法	$W620 \times D600 \times H800$ mm
製品重量	70kg
消費電力	単相 0.77KW
冷凍機出力	単相 100V 400W
使用冷媒	R404A
冷 凍 機	パナソニック製冷凍機

※ こちらの商品は予告なしに変更する場合がありますので、あらかじめご了承ください。

●付属品一覧

ステンレス製三角へラ (2本) アルコールスプレー ゴムべら 透明蓋 ジェラートレシピ



ご注意

正しく安全にお使いいただくために、ご使用の前に 必ず使用説明書をよくお読みください 修理・補修は各販売店または、 ㈱私は薔薇 アイスクック事業部まで御連絡下さい。

# 製品に関する情報はこちらでご確認頂けます。



一段区グロブロ

株式会社 私は薔薇 アイスクック事業部 〒939-0242 富山県射水市安吉65-2 TEL:0766-52-0758 FAX:0766-52-2096

http:www.wb-fashion.jp

●アイスクックのご用命は

# ice cook

アイスクック

新しい自分を創造するアイステーブル



# ジェラートという名の革命

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。

## ジェラートの常識を変える

#### 新鮮なジェラート

旬の素材を活かした作りたてのジェラートの味わい、食感は格別です。

#### ハーブや野菜との融合

果実だけでなく野菜やハーブとの相性も良いジェラートはデザートだけでなく料理・カクテルに変身します。

## メニューが変わればお店が変わる

アイスクックにより開発された新しいメニューやサービスはお店の個性を確立させ他店との差別化を図ることができ、 新規客やリピーターの増加、口コミの広がりなど集客効果があります。

また新しいことにチャレンジすることでスタッフのレベルやモチヴェーションの向上に繋がります。

# あの辻口パティシエも「アイスクック」を使用しています

日本を代表する、スーパーパティシエ 辻口博啓氏。「モンサンクレール」 (東京/自由が丘)にてアイスクック を使用しての定期的な製菓デモンス トレーションを行っています!









### ■-45°Cの急速氷結

 $-45^{\circ}$ Cに急速氷結することで、1度に3Lの大容量も約20分で仕上がります。



#### ■お客様の前での演出

パーティーやウェディングセレモニーなどさまざまな シーンで活躍します。



#### ■省エネ

日立製・パナソニック製の冷凍機の搭載により、静かで高出力かつ省電力を実現しました。



#### ■清潔 (メンテナンス)

アイスクックは使用後の清掃も拭き取るだけなので、 簡単かつ清潔です。

冷たいお料理なら何でもお任せ 食材、味付けは問いません。 石臼式低速ジューサー等の使用でお野菜、フルーツも大変おいしく調理できます。













