

# Frozen Machine

フローゼンマシンプラス **Plus**

## イタリアからニューマシンが登場

モード切り替えで「ソフトクリーム」から「フローゼンドリンク」まで幅広いメニュー提案がこの1台で可能になりました



### ホットエア方式



微風を送り、容器の結露を防止します。

### タッチパッドで簡単操作



メニューに合わせて設定を変更できます。

設定目安 フローゼン … 1～4  
シャーベット … 3～6  
ソフトクリーム … 5～7

### 他にも魅力がいっぱい

ソフトクリーム・シェイク・グラニータ・シャーベット・フローゼンカクテルなど、多彩なメニューに対応できます。

斬新なフォルムのイタリアンデザイン。W200mmのコンパクトボディに加え、100V電源で設置場所を選びません。



### フローゼンマシン **+** プラス

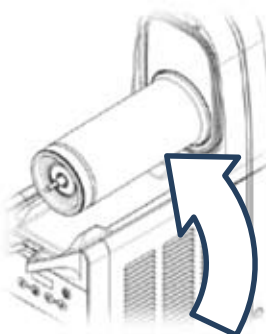
# miniGEL

**6L** model  
miniGEL (ミニジェル)  
¥350,000 (税抜)

### 仕様

定 格	100V 50/60Hz
消費電力	250W
外形寸法	W195×D480×H615
冷 媒	R134a
タンク容量	6L
質 量	25kg

### 【フローゼンができるまで】

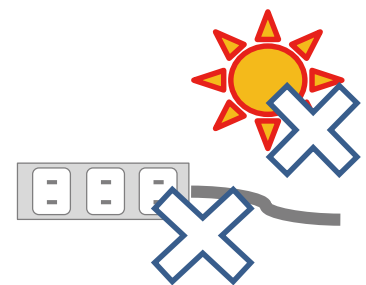


冷却シリンダーで材料を凍らせます。



凍らせた材料をスパイラルでかき出しフローゼンにします。

### 【ご注意ください】



※ 直射日光のあたる場所や延長コード、タコ足配線のご利用は、能力が下がりますのでご注意ください。

# ORIGINAL RECIPE

スムージー、シェイク、ソフトクリーム、  
その他にグラニータ、フローズンカクテルなども簡単に作れます。



**チョコミントスムージー**

ダークチョコレート	1kg
ミントシロップ	150ml
牛乳	2,000ml
飲料水	1,000ml



**ホワイトチョコ抹茶スムージー**

ホワイトチョコレート	1kg
抹茶	90g
牛乳	2,000ml
飲料水	1,000ml



**キャラメルモカシェイク**

キャラメルカフェラテパウダー	500g
アイスコーヒー	1,500ml
牛乳	1,500ml
モカリキュール	100ml



**ストロベリーソフトクリーム**

フルーツソフトミックス 3,000ml  
(厳選いちご)



**ミックスベリーヨーグルトソフト**

ソフトミックス	2,000ml
ミックスベリージュース	2,000ml



**パインヨーグルトソフト**

ソフトミックス	2,000ml
パインジュース	2,000ml

※糖度が12%以上になるようにシロップで調整して下さい。

**タイジ株式会社**  
<http://www.taiji.co.jp/support/>

東日本営業所  
〒210-0858 川崎市川崎区大川町8-2  
TEL 044-329-5880 FAX 044-329-5860  
E-mail east\_sales@taiji.co.jp

アフターサービスはスピーディーに親切に!

タイジでは、万全のアフターサービス体制でご奉仕しております。下記本社、営業所、代理店などにお申しつけください。  
●価格・仕様は予告なしに変更する場合がありますのでご確認ください。

西日本営業所  
〒533-0021 大阪市東淀川区下新庄5-26-21  
TEL 06-6990-6853 FAX 06-6990-6855  
E-mail west\_sales@taiji.co.jp