

Cold Fruit ice cream Blender

New feeling !!

New texture !!

Vanilla+Strawberry

Vanilla+Pineapple

Vanilla+Banana

Vanilla+Blueberry

It's delicious !!

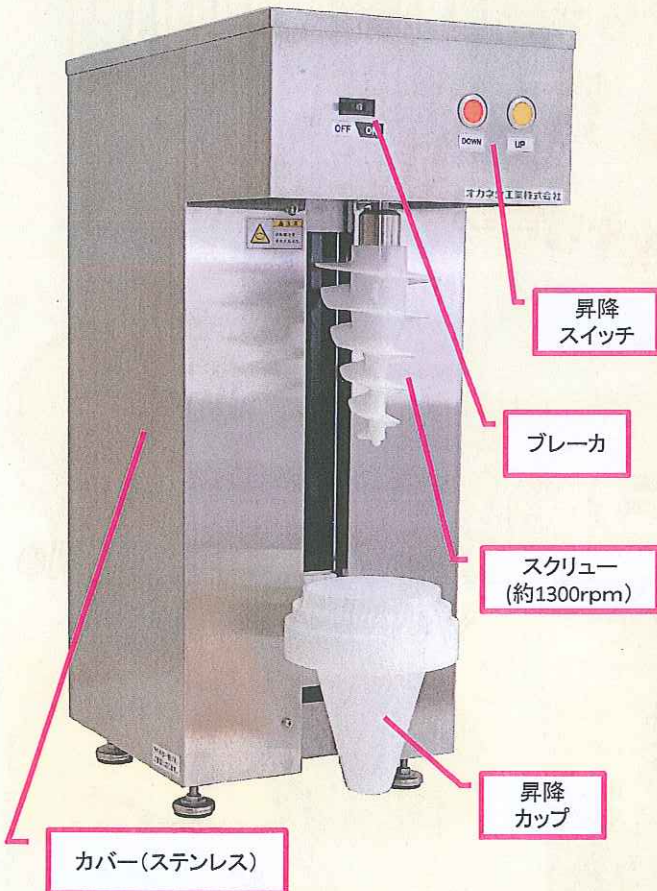
combination is infinite !!

That's the gear!



OKANETSU

コールドフルーツアイスクリームブレンダー



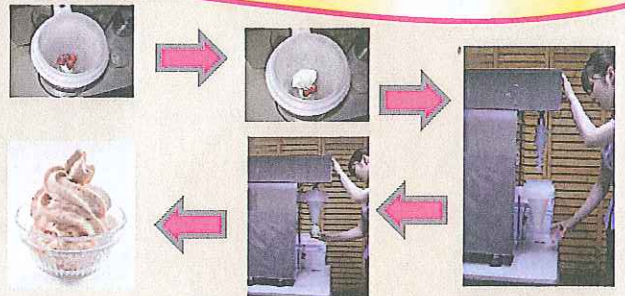
既存のソフトクリームマシンとの違い

- ① **つくり出せる味は無限！！**
 - ・多種あるアイスクリームと冷凍フルーツの組合せは無限！
 - ・複数のアイスクリームと複数の冷凍フルーツをブレンドするなどアイデアは限りありません
- ② **味、香り、食感があたらしい！！**
 - ・冷凍フルーツを砕くことでフルーツ本来の味と香りが感じられ、シャリッ！とした食感もgood!
- ③ **オリジナルの味が提供できる！！**
 - ・地域の特産のフルーツやアイスクリームを使用することで、どこでしか買えない味が提供できます
- ④ **飽きのこない味をつくる！！**
 - ・季節により旬の味わいを提供することで飽きの来ない味を提供できます
- ⑤ **冷凍フルーツだけじゃない！！**
 - ・砕けるものはナッツ、チョコレート、フレークなどほかにも！
 - ・クリームチーズなどブレンドしたいで新しいデザート造りに！
 - (氷、あめ等硬いものは破損の原因になります。ご注意ください)

たのしい・おもしろい・あたらしい

ブレンドアイスクリームの作り方

1. アイスクリームとブレンドする冷凍フルーツを本体円錐型カップに入れてスイッチを押すと...
2. カップが上昇し一定の高さでスクリーンが回転！
3. アイスと冷凍フルーツが攪拌され程よい滑らかさにブレンドされます



コールドフルーツアイスクリームブレンダー(業務用) 主要諸元

型式名	SF00		材質	スクリーン・カップ	PP	
機体寸法	全長(mm)	552	操作時間(一回)	外装	ステンレス	
	全幅(mm)	300		操作方法	約20秒	
	全高(mm)	745			プッシュボタン式(カップの昇降)	
重量	(kg)	40	攪拌容量	アイスクリーム(g)	100~140	
電源	供給(V)	100-240(AC)		冷凍フルーツ(g)	10~30	
	コンバーター(AC-DC)	750W				
モータ出力	攪拌モーター(W)	350	保管温度	アイスクリーム(°C)	-12~-16	
	昇降モーター(W)	46		冷凍フルーツ(°C)	-5~-8	

晴れの国の、アツいモノづくり

オカネツ工業株式会社

〒704-8161
 岡山県岡山市東区九幡1119-1
 TEL 086-948-3981(代表)
 TEL 086-948-5962(販売推進部)
 FAX 086-948-3986
 E-mail: curvo@okanetsu.co.jp
<http://www.okanetsu-world.com>

「That's the gear!」とは、「すごいね!」の意、「gear」(歯車)の製造に起源を持つオカネツ工業の合言葉です。