

ワッフルメーカー

WAFFLE MAKER

WAF-180PROJ

ワッフルメーカー

最高設定温度 215℃

さまざまな生地が

手早く焼きあがる!



取扱説明動画



上霜シェフ&林シェフ
によるご紹介動画



クイジナート ワッフルメーカー 



ページコード 商品コード 価格

WAF-180 PROJ 2414700 ¥78,000

外寸:263×427×H241
電源:単相100V 50/60Hz
消費電力:1,400W
重量:約6.0kg

※価格・仕様は予告なしに変更する場合があります。予めご了承ください。

Point

高温帯設定により、手早く焼ける！
待機中に使えるLOW設定あり！

さまざまなタイプの生地が、1分半～2分半程度で焼成できます。

温度設定は170℃～215℃。LOW設定では、プレート温度が約70℃でキープされます。作業の合間に待機する場合にお使いいただけます。



HEATINGランプ(緑):
加熱中に点灯

POWERランプ(赤):
スイッチONの時に
常時点灯

生地が均等にいきわたる、
プレート回転式

生地をプレートに流し入れたら、すぐに蓋を閉めてハンドルを回転！アメリカンタイプなどのトロトロの生地でも、プレートの隅まで均等にいきわたり、美しく仕上がります。



生地感を出しやすい、深めの溝

プレートの溝の深さはプレートの表面積の大きさによる伝熱の速さによって焼成時間を早めるほか、生地感や食感を出しやすくなります。



クイジナートらしいシンプルなルックス

空間の雰囲気クールに演出してくれる外観。シンプルなメタルルックが、さりげない存在感を放ちます。

別売品

プレート交換キット
専用ドライバー付

WAF-180 PROJ-PK

2414800 ¥10,000



ご存じですか？

無料おためしサービス

ご購入前に
実機をお試することも可能です！

アイスクリームメーカー

ICE CREAM MAKER

ICE- PRO100J

アイスクリームメーカー



製品紹介動画



「ちょうどいい」から
始めやすい!

ジェラートもつくれる
アイスクリームメーカー

小型ながらも、コンプレッサーを内蔵しています。
少量多品種を作りたい場合や、小規模店舗様にオススメの
1台です。

仕込量目安 約700ml (最大)
製造量目安 約1000ℓ (最大)
作業時間目安 約30分~約40分

クイジナート アイスクリームメーカー 例



ページコード 商品コード 価格

ICE-PRO100J 2129970 ¥78,000

外寸:300×425×H255

電源:単相100V 50/60Hz

消費電力:150W

重量:12.8kg

容量:1.4ℓ (処理量約700ml/40-50分)

付属品:ボール・カバー・アイスクリームパドル・ジェラートパドル

●ローコストで始められるオリジナルアイス

●材料を入れてタイマーをセットしてスイッチON!

●コンプレッサー内蔵でコンパクトな本体

●A3サイズのスペースで場所を選ばない。軽量ボディで移動もラクラク

●運転音も静かです。

●60分までのタイマーセットが可能。終了はブザーでお知らせ。その後10分間冷却を続けます。

●環境にやさしいノンフロン冷媒

※価格・仕様は予告なしに変更する場合があります。予めご了承ください。

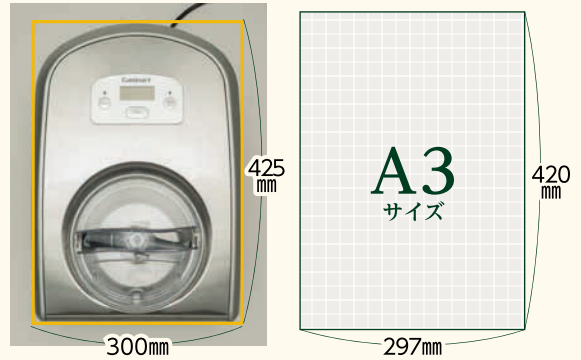
Point

コンパクトサイズながら、コンプレッサー内蔵式!

A3サイズ程度のスペースがあれば、設置可能。
底面に持ち手用のくぼみがあるので、持ち運びもラクラク。据え置き不要で、作業場を選ばずに使えます。



コンプレッサーが内蔵されています。ボールの周りを冷却し、パドルで攪拌しながら空気を含ませていくことにより、液状の食材をアイスクリーム/ジェラート状に仕上げます。**ボールの予冷は不要です。**



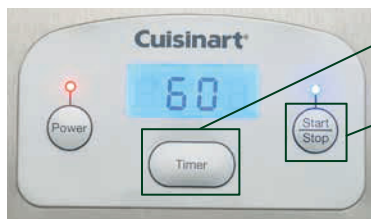
【量と時間の目安】
仕込量目安 約700ml (最大)
製造量目安 約1000ml (最大)
作業時間目安 約30分~約40分
※素材、仕上がりの好み、気温等により異なります。

【2種類のパドル】
攪拌パドルは2種類付属されています。
※それぞれのパドルの側面に、種別(アイス/ジェラート)刻印あり



シンプルな機能

操作手順は、タイマーをセットしてスイッチを押すだけ!
タイマー設定時間になると、ブザーでお知らせします。



タイマーは10分~60分の範囲で設定できます。

タイマー設定後に押すと、運転開始。運転中に押すと一時停止し、再度押すと、運転再開します。



ボール、パドルは取り外せるので、お手入れも簡単!

※ボールの外側にアルコールを噴霧してからセットすると、取り外しがスムーズです。

タイマー設定時間から10分経過すると、自動的に保冷モードになります。保冷モードは10分続きます。

< タイマー60分で設定の場合 >



活用例 ● コース料理のドルチェや前菜として ● 大量生産前の試作用マシンとして ● 季節メニューやサイドメニューとして

Recipe

ジェラートサレ アボガドのジェラート

Gelato al Avocado

監修:タンタローバ 林 祐司シェフ

材料

アボカド	375g	45%生クリーム	110ml
牛乳	500ml	スキムミルク	25g
スペアミント	5枚	水あめ	40g
パプリカパウダー	2g	ライム	1/2
塩	ふたつまみ	砂糖	70g



作り方

- ①牛乳にスペアミントとパプリカパウダーを入れ火にかける。沸いたら火から外し蓋をして5分間蒸らす。*ミントは取り除く
- ②ライムを絞ってボールに入れておく。
アボカドをカットしたらすぐボールに移し、ライムジュースで変色しないようにコーティングする。
- ③1を2とあわせ、水飴、スキムミルク、塩を入れ、フードプロセッサーでしっかりペーストにし、裏漉しする。
- ④5~6分に泡立てた生クリーム+砂糖を3とあわせて冷やす
- ⑤アイスクリームメーカーにかける

