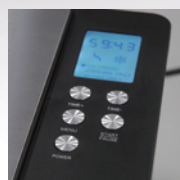
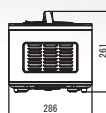


最大仕込み

1L



TGM-1000N
¥145,000
(税込 ¥159,500)



操作パネル



攪拌パドル



予備ボウル

コンプレッサー内蔵型のコンパクト100V仕様

- ・ステンレスを基調としたスタイリッシュなデザイン。
- ・大きくて見やすい液晶画面と操作性の高いタッチボタン。
- ・ボタン操作で「冷却のみ」「攪拌のみ」の運転が可能。
- ・最大仕込量1リットル対応の本格派マシン。
- ・0～60分のデジタルタイマー（処理能力：1ℓ/30min）
- ・ボウルと攪拌パドルは、取り外し可能で清掃も簡単です。



機種	TGM-1000N
定格電圧	単相100V 50/60Hz
消費電力	180W
外形寸法	W426×D286×H261
冷媒	R134a
ボウル容量	2ℓ (最大仕込容量1ℓ)※1
質量	11kg
付属品	予備ボウル(パドル付)・ヘラ

※1 食材により容量は異なります。
※営業許可を必要とする場合があります。事前に当該機関(保健所)にお問い合わせ下さい。

※シャーベットを作る場合は、通常より材料を少なめにしてください。

オペレーション



はじめにフタとボウルを取り出し
冷却部へのアルコールを噴霧します。
(ボウルが凍りつき外れなくなるのを防止します)



POWERボタンを押し本機を
スタンバイモードにします。
予冷を含めてタイマーを40分にセットし
STARTボタンを押してください。



あらかじめ仕込んでおいた食材を
投入口よりボウルの中に投入して
ください。



数十分後、このように食材が
ふくらんできます。
(食材によって膨らみ方は異なります)



タイマーが終了または、パドル停止で
出来上がりになります。
フタを外し、ボウルを取出してください。



出来上がった食材をボウルから
別の容器に移し替え、冷凍庫に
入れて締めます。

Original
Recipe

◆バニラアイス◆◇◆◆

牛乳	600cc
生クリーム	
(乳脂肪35%)	110g
卵黄	165g
砂糖	130g
バニラ	1/4本



◆ショコラアイス◆◇◆◆

牛乳	550cc
生クリーム	
(乳脂肪35%)	110g
卵黄	130g
砂糖	110g
ココア	18g
チョコレート	35g

Produce by
Sweets and Coffee
en-nui?

◆抹茶アイス◆◇◆◆

牛乳	580cc
生クリーム	
(乳脂肪35%)	115g
卵黄	150g
砂糖	125g
抹茶	18g



◆マンゴーシャーベット◆◇◆◆

マンゴーピューレ	380cc
飲料水	465cc
砂糖	130g
転化糖	25g

注意

- ・食材は予め10℃以下に冷やしたものをご使用ください。
- ・出来上がり時間の目安は約30分ですが、食材の種類や温度、また環境によって時間が異なりますので、初期設定はタイマーを60分の位置に合わせてご使用ください。数回のご使用で設定時間の目安がわかります。
- ・最大仕込量は1000mlで食材のオーバーランを約20%とすると、60ccのディッシャーを使用の場合は約20人分となります。仕上りの時間とオーバーランは食材によって異なります。
- ・アルコールを含む食材では、通常より時間がかかります。
- ・果実などをご使用の場合は、ミキサーなどでピューレ状にしたものをご使用ください。
- ・営業許可を必要とする場合があります。事前に当該機関(保健所)にお問い合わせください。

タイジ株式会社

製品に関するお問い合わせや、点検・修理のご依頼は、
下記営業所、代理店までお申しつけください。

お問い合わせ、お求めは

東日本営業所

〒210-0858 川崎市川崎区大川町8-2
TEL 044-329-5880 E-mail east_sales@taiji.co.jp

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 E-mail west_sales@taiji.co.jp

web サイト

<http://www.taiji.co.jp>

公式 facebook

<https://www.facebook.com/taiji.co.ltd>