

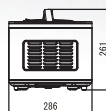
最大仕込み

1L



**TGM-1000N**  
¥150,000  
(税込¥165,000)

デジタル  
表示



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◆◆◆◆

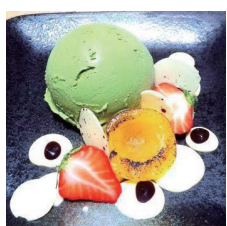
|          |       |
|----------|-------|
| 牛乳       | 600cc |
| 生クリーム    |       |
| (乳脂肪35%) | 110g  |
| 卵黄       | 165g  |
| 砂糖       | 130g  |
| バニラ      | 1/4本  |



## ◆ショコラアイス◆◆◆◆

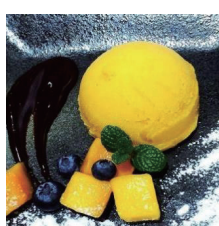
|          |       |
|----------|-------|
| 牛乳       | 550cc |
| 生クリーム    |       |
| (乳脂肪35%) | 110g  |
| 卵黄       | 130g  |
| 砂糖       | 110g  |
| ココア      | 18g   |
| チョコレート   | 35g   |

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请使用ください。
- ・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请使用ください。
- ・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>