

高級ホイップクリーム用マシン 新登場！

(オランダ バーコン社製)

「バーコン エアホイップクリーム用マシン」は、冷気吹出し・低温密閉式メカニズムにより、高度な低温管理のもとでエアホイッピングができる画期的なマシンです。このマシンを使えば、**きめ細かい、口溶けの良い** 高級なホイップクリームが作れます。ホイップクリームとフレッシュフルーツの組合せ、チョコレートドロップとの混ぜ合わせ、ムース・ババロア用ホイップクリームなどに最適です。

●特長

・冷却された空気（5℃）がホイッピング中のホイップクリームの中を吹きぬげるだけでなく、冷却板と囲いカバーを使いボール全体を冷やす構造（写真参照）になっているので、**低温管理**が徹底できる。これにより200%という高いオーバーラン（ホイップクリームの量に対する空気の入込み量）のホイップクリームが作れる

→ きめ細かい、口溶けの良い、見た目の美しいホイップクリームになる上に、より大量にホイップクリームが出来る。

・ミキシングギアにより、攪拌器の低速・高速回転の選択が自在なので、オーバーランの範囲を広く選べる

→ 用途にあったホイップクリームに仕立てられる。また、クリーム内の脂肪球を傷めないため、**まろやかな食感**のホイップクリームとなる。

・ステンレススチール製なので、クリーニングが簡単に素早くできる。ホイップクリームと接触する部分は全て取り外しできるので、**完全なクリーニング**ができる。

・オペレーションパネルは、タッチパネル方式によって**操作しやす**くなっている。

●仕様

液の量	2-10 リットル
ケトルの容量	42 リットル
電圧	220/240V AC/50Hz
電力	2000 ワット
エア消費	6 bar
寸法（ミリ）	780 x 500 x 1110
重量	150 kg
材質	ステンレススチール



●当社の対応

当社にて直輸入、サービス態勢も万全です。

* バーコン社製エアホイップマシンに、**オゾン**を発生させて殺菌する新装置が標準装備されました。詳しくは[こちら](#)をご覧ください。

※製品の仕様等は予告なく変更されることがありますので、ご了承下さい。