

氷なしで紡ぐ
ふわり新感覚の口どけ

粉雪アイス powder snow ice cream

液体をそのまま原料に！
フレーバーは無限大。
新たな味わいを提供できます。



粉雪アイスの特長

01 特許技術! 氷がいない!

特殊な冷却技術で特許を取得。原料を瞬時に製氷させるため、氷の準備が不要です。
(特許番号:製氷機用冷却システム特許第6792655)



02 多段階で 回転速度調整

回転速度は15段階調整。原料や好みに合わせて、色々な食感をお楽しみいただけます。



03 短時間で 高い生産性

1時間に60杯[※]のかき氷を作ることができます。これによりあらゆるシーンで活用いただけます。
※商品の分量によって杯数は異なります



04 さまざまな液体が 原料になる!

水だけでなく、コーヒーやジュース、アルコール飲料なども原料になるので、メニューの幅が広がります。



05 原料の交換が 簡単!

ボトルを差し込むアダプタの脱着が楽々。注文に合わせてすぐに原料ボトルの交換ができます。



06 短時間・低コスト のお手入れ

日々のお手入れはわずか1リットルの水による洗浄でOK。約5分で完了です。メンテナンスは2年間で約2万円と低コストです。



07 小型で省スペース な設置が可能

本体サイズは幅240mm、奥行460mmと省スペース設計。店舗やイベント会場の狭いスペースを有効に使えます。



08 100vの家庭用 電源で使用可能

かき氷機として日本唯一の空冷式を採用。家庭用コンセント(電源100v)で使用できます。



製品情報

定格電圧	AC100V 1,200W
定格周波数	50/60Hz
冷却温度	マイナス35℃
本体サイズ	W240×D460×H300 (mm)
本体重量	30kg
冷媒	代替フロン
冷媒方式	空冷式
製水量	12kg/時間
動作温度環境	0℃~30℃
付属品	供給タンク
定価	90万円(税別)
メンテナンス費用	2万円(2年に1回程度)

サポート体制も充実!
1年間 無償保証
修理中 代替機 無償貸出

粉雪アイスは補助金の対象商品です!

導入をお考えの方はぜひ有効活用しましょう。
お問い合わせフォームより、お気軽にご質問ください。

公式サイト、お問い合わせは
QRコードよりお願いします。



(株)ひとまちコーポレーション

〒102-0073 東京都千代田区九段北1丁目12-3 井門九段北ビル4F
MAIL: info@hitomachicorp.co.jp