

Original recipe made from **HYPER-TRON® mini**



小型アイスクリームフリーザー



Vanilla

バニラ アイス

イエローベース	1,000g
バニラビーンズ	1/2本



Green tea

抹茶 アイス

ホワイトベース	980g
抹茶	20g



Mango sorbet

マンゴー ソルベ

シロップベース	320g
冷凍マンゴーピューレ (またはフレッシュマンゴー)	400g
レモン果汁	10g
水	270g



Lime sorbet

ライム ソルベ

シロップベース	470g
ライムピール(またはすりおろし)	5個分
ライム果汁	150g
レモン果汁	30g
水	350g



Chocolate

チョコレート アイス

イエローベース	840g
ビターチョコ	80g
牛乳	80g



Raspberry sorbet

ラズベリー ソルベ

シロップベース	320g
冷凍ラズベリーピューレ	400g
レモン果汁	10g
ラズベリーリキュール	10g
水	260g

レシピ中のイエローベースやホワイトベース、シロップベースはイタリア・コンプリタル社の「ミルクベース(乳化安定剤)」「シャーベットベース(安定剤)」を使用しています。



【イエローベース】

牛乳	729g
生クリーム	85g
卵黄	30g
グラニュー糖	150g
ミルクベース(乳化安定剤)	6g

【ホワイトベース】

牛乳	724g
生クリーム	120g
グラニュー糖	150g
ミルクベース(乳化安定剤)	6g

【シロップベース】

水	500g
グラニュー糖	470g
シャーベットベース(安定剤)	30g

■ FMIコンサルティングサポート紹介

本場イタリアのジェラートを完全修得したジェラティエーレや、ホテル、レストランなどの経験豊富なシェフ、パティスリーでの経験を生かし新テイストのお菓子を発信するパティシエがメニュー開発だけでなく衛生指導、現場アドバイスなど機器の導入による効果向上などサポートします。また、エフ・エム・アイコンサルティングチームによる各種セミナーを全国7カ所(東京・大阪・名古屋・札幌・仙台・広島・福岡)で開催しております。機器の効果的な活用方はもちろん、最新の海外情報や実演などを交えたトータルセミナーです。また、ご要望の業態に合わせたプライベートセミナーや出張セミナーなども実施しております。セミナー日程や内容についてはホームページをご覧ください。

⚠ 安全に関する注意

ご使用の際は、取扱説明書をお読みの上正しくお使いください。各製品は本来の用途以外に使用しないでください。

- このカタログの内容は、2016年11月現在のものです。●製品のデザインおよび定格・仕様は、品質向上のため予告なしに変更される場合があります。
- 製品の色は、印刷により、実際の色とは多少異なります。●実際の製品には、使用上の注意を表示しているものがあります。

株式会社エフ・エム・アイ

東京：〒106-0041 東京都港区麻布台1丁目11番9号 Tel.03(5561)6521
大阪：〒538-0044 大阪市鶴見区放出東3丁目11番31号 Tel.06(6969)9393

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

営業所 札幌：〒003-0002 札幌市白石区東札幌二条5丁目4番1号 Tel.011(813)8651	出張所 北陸：〒921-8027 金沢市神田1丁目23番11号 Tel.076(243)7810
仙台：〒983-0034 仙台市宮城野区扇町2丁目1番9号 Tel.022(238)5711	沖縄：〒903-0812 那覇市首里当蔵町2丁目13号 Tel.098(963)9324
名古屋：〒454-0822 名古屋市中川区四女子町2丁目46番地 Tel.052(361)7891	盛岡：〒020-0124 盛岡市厨川4丁目14番5号 Tel.019(648)5390
広島：〒731-0102 広島市安佐南区川内6丁目43番9号 Tel.082(876)1855	四国：〒768-0012 香川県観音寺市植田町155番地1 Tel.0875(57)5161
福岡：〒812-0893 福岡市博多区那珂1丁目30番21号 Tel.092(481)2931	鹿児島：〒890-0073 鹿児島市宇宿1丁目15番8号 Tel.099(263)8281
	東京修理工場：〒130-0011 東京都墨田区石原4丁目35番7号 Tel.03(5819)1280

(AO)2016.11A05



小型アイスクリームフリーザー
HYPER-TRON®
ハイパートロンミニ mini



プロの要望に応える品質と耐久性

コンパクトなカウンタータイプながらもハードに使われるプロ用だからこそ、FMIの技術力を駆使して、耐久性を追求した **HYPER-TRON® mini**

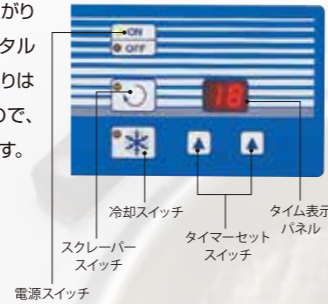
1 自動制御で滑らかな高品質のアイスクリーム

ミックスの攪拌(スクレーパー)とかき取り機能(ブレード)を同時にこなせることにより滑らかで、均一でキメ細かなアイスクリームが作れます。また、一定の固さ以上になると保護装置が働き自動的に機械を停止させ保護します。



2 仕上がり時間はデジタル表示

タイマーをセットすれば、仕上がりまでの残り時間(分)をデジタルで表示します。そして、仕上がりはブザー音でお知らせしますので、他の作業をすることができます。



3 前回の製造時間を記録

製造時間は一度セットすると前回の処理時間を記憶させることができます。したがって、冷却スイッチをONするだけで同質のアイスクリームを連続して作れます。製造時間の変更がなければ、再びセットする必要はありません。※電源を入れたままの場合に限る。



4 安全性を重視した安心設計

蓋に取付けられたマグネットと本体内部に組み込まれたマグネットスイッチで、蓋が正しい位置にセットされていないと作動しない安全設計です。

また、操作部は完全防水のタッチパネル仕上げです。機械の中に水が入り込む心配がないので、安心して操作できます。



5 衛生に配慮した洗浄機能

本体に洗浄専用のドレンパイプがついています。またスクレーパー・ブレードは簡単に脱着ができ、日常の洗浄・殺菌が簡単に行っても清潔に保てます。

ハイパートロンミニは、FMIの技術と研究でつちかったデータを基に開発した自社製品です。小型ながら、すべてマイコン制御による簡単操作で本格的なアイスクリームが作れるプロ用マシンです。強力な攪拌力と冷却力を備え均一で滑らかな仕上がりを可能にしました。



HTF-3

3L あたり 約 42 人前 / 60 分



HTF-6N

6L あたり 約 84 人前 / 60 分

※アイスクリームディッシャー14番(約71ml)を1人前として算出しています。

アイスクリームやシャーベットなど、店オリジナルのこだわった味をお客様に提供できます。新鮮な素材、材料の余剰分を生かして作ることで出来たてのさらなる美味さと、原価低減がはかれます。

型 式	HTF-3	HTF-6N
電 源	100V 50/60Hz	100V 50/60Hz
電 流	6A	12.5/9.5A
消費電力	510W	750W
冷 媒	R134A 105g	R404A 225g
処 理 量	0.6~1.0L / 1 バッチ	0.8~1.5L / 1 バッチ
処理能力	1.0L (1.2kg) / 20min (ミックス温度 4℃)	1.5L (1.7kg) / 15min (ミックス温度 4℃)
質 量	32kg	58kg
外形寸法	幅380×奥行470×高さ420mm (突起物を含む奥行495mm)	幅465×奥行535×高さ435mm (突起物を含む奥行555mm)

• 処理能力は室温30℃、ミックス温度4℃としています。• 本機は空冷機のため、水道設備は必要ありません。• 本機は周囲温度が32℃を超える高温の場所には据え付けしないでください。• 製造能力は製造するアイスクリームなどにより異なる場合があります。• この仕様は、品質向上のため予告なしに変更される場合がありますのでご了承ください。