

TAIJI

Ice gelato machine **TGM-800**

ジェラート&アイスクリームマシン

- 簡単操作でオリジナルジェラート・アイス作りが楽しめます。
- ボウル・攪拌パドルが取外し可能で清掃も簡単。
- コンプレッサー内蔵型でコンパクトサイズを実現。
- 予備ボウル付きで連続使用にも対応。
- 0～60分のタイマー&デジタル温度表示付き
(能力:700～800cc/30min)



Original gelato can be made with easy operation.
Compact design with builtin compressor.



Components



攪拌パドル

操作部

予備ボウル

Model TGM-800

¥120,000 (¥126,000 税込)

定格電圧	単相 100V 50/60Hz
消費電力	150W
外形寸法	W402×D281×H245
冷媒	R134a
ボウル容量	1.4L (最大仕込み容量 0.8L)※1
質量	12kg
付属品	予備ボウル(パドル付)・ヘラ・簡単レシピ

※1 食材により容量は異なります。

TAIJI

TGM-800

ジェラート&アイスクリームマシン オペレーション Operation for Ice gelato machine



1. タイマーを時計方向に回し、
予冷を含めて約 40 分に
合わせます。



2. あらかじめ仕込んでおいた
食材をボウルの中に投入
してください。



3. 数十分後、このように食材が
膨らんでいきます。
(食材により膨らみ方は異なります)



4. タイマーが終了または、
パドル停止で出来上がりです。
カバーを外し、ボウルを
取り出してください。



5. ボウルから出来上がった
食材を別の容器に移し替え、
冷凍庫に入れ締めます。

Recipe



・バニラアイス

生クリーム：150m l
卵黄：3個
グラニュー糖：70g
牛乳：230m l
バニラエッセンス：5～8滴



・ストロベリーアイス

生クリーム：150m l
卵黄：2個
グラニュー糖：90g
牛乳：120m l
いちご：200g

イチゴはミキサーなどで
ピューレ状にしたものを
混ぜ合わせてください。



・チョコレートアイス

生クリーム：150m l
卵黄：3個
グラニュー糖：70g
牛乳：230m l
ココア：大さじ2～3

ココアは始めに牛乳と
混ぜてからご使用ください。



・抹茶アイス

生クリーム：150m l
卵黄：3個
グラニュー糖：80g
牛乳：230m l
抹茶：大さじ2～3

抹茶は始めに牛乳と
混ぜてからご使用ください。

当レシピの食材の分量は、この
製品のボウル1回分(約6～7人分)
となっております。

- 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。
 - ・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。

！注意：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。

詳しくはwebで www.taiji.co.jp

アフターサービスはスピーディーに親切に!

タイジでは、万全のアフターサービス体制でご奉仕しております。下記本社、営業所、代理店などにお申しつけください。

●価格・仕様は予告なしに変更する場合がありますのでご確認ください。

タイジ株式会社

お問い合わせ、お求めは

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

国内営業部 〒210-0858 川崎市川崎区大川町8番2号
TEL 044-329-5880(代) FAX 044-329-5860
E-mail hon_ei@taiji.co.jp

大阪営業所 〒532-0024 大阪市淀川区十三本町1-16-19
TEL 06-6885-5613(代) FAX 06-6885-5615
E-mail osaka_ei@taiji.co.jp

名古屋出張所 〒452-0823 名古屋市中区あじ原町209番地 アクティブコロナE号
TEL 052-509-2668(代) FAX 052-509-2669
E-mail nagoya_ei@taiji.co.jp