

ソフトクリームをフローズンスイーツへ
専用ミキサー フローズンスイーツミキサーNS-01
10月21日発売

平成27年10月7日
日世株式会社



ソフトクリームの総合メーカー、日世株式会社(本社:大阪府茨木市 社長:岡山 宏)は、フローズンスイーツミキサーNS-01を、2015年10月21日に発売いたします。



従来からある一般的なブレンダー・ミキサーでは、ソフトクリームを主体としてフローズンスイーツを作り難いことから、専用ミキサーとして「フローズンスイーツミキサーNS-01」を開発、発売いたします。

広報内容問い合わせ先
日世株式会社マーケティング部企画グループ東京 担当:松島
郵便番号 142-0063 東京都品川区荏原 1-21-4 電話:03-5749-9121 FAX:03-5749-9095
press@nissei-com.co.jp

ソフトクリーム専用ミキサーの特長

- 1.低回転数で攪拌する。
- 2.攪拌部分の形状に工夫。
- 3.攪拌軸を根元から簡単に外し、洗浄できる。

1.低回転数で攪拌する

	攪拌軸回転数 (回転/分)			
一般的な家庭用ハンドミキサー	650	～	1,150	(当社調べ)
一般的な業務用ミキサー	1,200	～	2,400	(当社調べ)
フロースイーツミキサーNS-01	200	600	1,000	(回転数3段切替)

高回転で攪拌すると、ソフトクリームと、混合するシロップやフルーツソースが、遠心力で分離してしまい、混ざりあいませんでした。一般的な家庭用ハンドミキサーよりもさらに低い回転数を設定することで、遠心力を抑え、クリームにシロップやフルーツソースを練り込むように混ぜ合わせることが可能となりました。

2.攪拌部分の形状に工夫



攪拌部分(アジテーター)は、家庭用ハンドミキサーは縦長の泡だて器のような形状、業務用ミキサーは強く対流を起こすスクルー形や円盤型が主流です。フロースイーツミキサーNS-01は低回転の領域で、ソフトクリームとシロップやフルーツソースを真下から吸い込み、両脇に吐き出すように特別に設計された筒型形状です。低回転数と筒型形状により、万が一回転中に指が触れても怪我をしにくくなっています。

3.攪拌軸を根元から簡単に外し、洗浄できる



先端だけでなく、攪拌部分(アジテーター)全体が根元から簡単にはずせるように工夫しています。これにより角や溝の奥にこびりつきやすい果肉などを丁寧かつ簡単に洗い流すことが可能になりました。

フロースweetsミキサーNS-01

日世フロースweetsミキサーNS-01

本体仕様	
定格電圧	AC100V 50/60Hz
定格出力	60W
モーター仕様	DCブラシレスモーター
設定回転数	200rev/min・600rev/min・1000rev/min
外形寸法	(全幅)173X(奥行)230X(全高)454(mm)
製品重量	5.1kg
電源コード	3Pプラグ(アース付)
付属品	専用アジテーター3本、取扱説明書

アジテーター: 攪拌部分のこと



日世株式会社につきまして

昭和22年に日系二世が貿易商として「株式会社二世商会」を設立
昭和26年にソフトクリームを初めて日本に紹介した日本の
ソフトクリームのパイオニアにして専門メーカーです。
※昭和27年に日世株式会社に変更。
ソフトクリーム液体原料(ミックス)、可食容器のコーン、
ソフトクリーム製造機であるフリーザーを製造販売しています。

