

国産初
卓上・ダブル・空冷 ソフトクリームフリーザー
CI-7548AE 10月3日発売



2016年9月14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、国産のソフトクリームフリーザーとしては初めて、卓上型で2つの製造室(シリンダー)を持つダブル機を開発。10月3日に発売します。



《ダブル機とは》

・ソフトクリームを製造するシリンダーが左右2本あるフリーザーで、左右別々の原料を投入することでたとえばバニラのソフトクリーム、チョコレートのソフトクリーム、中央からバニラ&チョコのツインのソフトクリーム取り出すことができます。



バニラ&チョコのツインは中央の取出口からバニラとチョコのクリームを同時に取り出すことで出来上がります。
(画像:当社プロモーションビデオより)

《卓上型機のメリット》

・喫茶店やファストフード店などカウンターが設備されている店舗で、カウンターに載せる設置が出来ます。
従来の卓上機は大きさの制約などからシリンダー1本の機種しかありませんでした。

CI-7548AEにより、従来大型機でなければできなかったツインのソフトクリームが、より多くの店舗で提供できるようになります。

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:03-5702-9352 FAX:03-5749-9095
press@nissei-com.co.jp

CI-7548AE、4つの特長

ダブル機で卓上型機であるという優位性に加えて、
CI-7548AEには、以下の特長があります

●**横幅 480 mmスリムな設計。**

・フロア型ダブル機(横幅 527 mm)では入らないスペースに置けます。

●**“うっかり”を防止。安全安心を向上。**

・毎日の殺菌、週1回の分解洗浄の時刻を知らせる機能を持たせました。

●**各種運転履歴を保存。**

・殺菌記録、分解洗浄記録、販売個数などを自動的に記録します。

●**オプション部品でセルフ販売に対応。**

・お客様に盛っていただくセルフ販売への対応としてフロントカバーをオプションで準備しました。
・部品交換により原料投入口のタンクカバーに施錠が出来るように工夫しました。



写真右：フロントカバー付き。
衣服汚損を防ぎます。

機種名の CI の由来

Challenge Innovation (チャレンジ イノベーション、挑戦改革)の頭文字、そして、1950年代に日世が初めて輸入したフリーザーの名称が「チャレンジャー」であることから、初心に帰るという意味も込め、新しい機種名を CI といたしました。



1950年代に日世が初めて輸入した
ソフトクリーム・フリーザー、チャレンジャー機

CI-7548AE



日世株式会社・発売
2016年10月3日

標準価格 ￥2,390,000.
(消費税別)

■仕様

製造能力(100c.c.盛り) [※]	480個/時(左右合計)	
シリンダー容量 [※]	2.0L×2	
ミックスタンク有効容量	6.0L×2	
外形寸法(全幅×奥行×全高)	480×804×908mm	
製品質量	127kg	
電源	3相200V 50/60Hz	
消費電力	冷却時	2.5/2.6kW
	加熱時	2.1/2.1kW
電気 定格	冷却時	8.8/8.7A
	加熱時	7.5/7.3A
定格出力	コンプレッサー	1500W×1
	ダッシャーモーター	400W×2
	かくはんモーター	6W×2
	ファンモーター	113W×1
冷却方式	空冷式	
冷媒	HFC R404A 数量:1.55kg 地球温暖化係数:3920	

※当社能力テスト基準(60Hz)による。

日世株式会社につきまして

1947年に日系二世が貿易商として「株式会社二世商会」を設立
1951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。
※1952年に日世株式会社へ社名変更。
ソフトクリーム液体原料(ミック)、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。

