

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：70 g
牛乳：230m l
バニラエッセンス：5～8滴

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。



・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：90 g
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：70 g
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：80 g
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。

- 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

<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 名古屋市中区あし原町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

お問い合わせ、お求めは