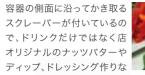
ツイスタージャー



●少量容器でロスを軽減

日本市場に合わせた少量タイプの容器が新登場。 容器の側面に沿ってかき取る 今までの2.2L容器では少量(単発)オーダー時に

最小処理量を下回ってしまう ことがあり、廃棄ロスが生じて しまうことがありました。ツイス タージャーは最小処理量が 150mlなので、5オンスオー ダーにも対応できロス無くコス ト削減にもつながります。



■粘度のある食材にも対応





ラピッドリンスステーションセット

■省スペースで簡単設置

幅210×奥行492mmとコン パクトサイズで、給水・排水設 備があればシンク横など簡単 に設置ができます。容器を積 み重ねて置くこともできるの



で乾燥・保管スペースとしても活用できます。ラピッドリン サーのみをシンク内に設置すれば外函は不要です。

【水の使用量は手洗いの2/3

手洗い時の水の使用量と比べ2/3節水ができ、ランニング ブレンドテックの容器だけではなく、グラスやミル コストの節約にもつながります。また別のメニューを撹拌 している間に10秒~20秒押えて洗浄するだけなので時 間も短縮できます。

| 素早いオペレーションに!

リンサーユニット部を 押すだけで容器を洗浄、 時間と水の節約による 効率化でですぐに提供 オペレーションが行え ます。ぬるま湯も使用 (接続)可能です。





【幅広い容器サイズに対応

クポット、8インチまでのボウルも洗浄可能です。



ラピッドリ	ンスステー	ションセット

型式	ラピッドリンスステーションセット
電気設備	不要
給水·排水	要
流 量	90cc/秒 ※1回の洗浄で約10~20秒
質 量	5.2kg
外形寸法	幅210×奥行492×高さ200mm

▼ RECIPE ドリンクレシピ

- ・材料の状態によって分量が変動しますのでご注意ください。
- ・お客様のオリジナルレシピに合った自動変速サイクルを、あらかじめ弊社で、プログラムすることも可能です。

※仕込み量:標準容器260ml:12オンス/ ツイスタージャー150ml:5オンス(それぞれの容器の最小処理量に合わせたレシビになっています)



モカアイスカプチーノ

	•
エスプレッソコーヒー	30g / 20g
チョコレートシロップ	40g / 30g
牛乳	30g / 20g
氷	120g / 80g



ブルーベリーパイナップルヨーグルト 抹茶

ノルーペッーハイノッ	ノルコーツ	עני
冷凍ブルーベリー	60g/3	35g
パイナップルジュース	50g/3	30e
脱脂プレーンヨーグルト	60g/3	35g
ガムシロップ	20g / 1	0g
÷k	70g //	1∩o



抹茶	5g /
粉糖	40g / 2
牛乳	85g / 5
バニラアイス	50g / 3
氷	80g / 4
	粉糖 牛乳 バニラアイス



ストロベリーバナナヨーグルト

g	冷凍イチゴホール	60g / 3
g	バナナ(生)	50g/3
g	脱脂プレーンヨーグルト	60g/3
g	ガムシロップ	20g / 1
g	氷	70g / 4



パッションオレンジヨーグルト

パッションピューレー	- 40g / 25g
オレンジジュース	40g / 25g
脱脂プレーンヨーグル	40g / 25g
ガムシロップ	20g / 10g
氷	120g / 70g

※このレシビに記載されている内容は機種により仕上がりが異なる場合があります。またレシビデータは目安であり食材の種類、形状、容量や味覚の嗜好性などにより異なる場合があります。



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、2018年4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・アイはブレンテックの正規輸入総代理店です。

株式会社エフ・エム・アイ http://www.fmi.co.jp/

東京:〒106-0041 東京都港区麻布台1丁目11番9号 大阪: 〒538-0044 大阪市鶴見区放出東3丁目11番31号

0120-080-478 (受付時間/9:00~17:30 ※±·日·祝日を除く

▶ご購入後の各種お問い合わせ

東京本社: Tel.03(5561)6521 大阪本社: Tel 06(6969)9393 営業所 札 幌: Tel.011(813)8651 広 島: Tel.082(876)1855 仙 台: Tel.022(238)5711 福 岡: Tel.092(481)2931 名古屋: Tel.052(361)7891 出張所 北 陸: Tel.076(243)7810 沖 縄: Tel.098(870)2766

サービス 盛 岡:Tel.019(648)5390 鹿児島:Tel.099(263)8281 ステーション 四 国:Tel.0875(57)5161

@02018.04A06



blendtec



PREMIUM SILENT & TOUCH

圧倒的な静かさとパワフルさを実現したスムージーブレンダー タッチパネルを採用したスタイリッシュなデザインと優れた操作性を実現。

STEALTH 静音&タッチパネルモデル「ステルス」の特長

驚くほど静かな動作音

本体形状を見直し、ゴム製ガスケットによ り防音カバーの密閉性を高め、処理時の騒 音を軽減しました。スリット(熱排気口)が ボディ底面にあるのでより静音構造になっ ています。





動作中も手動で適正な回転スピードに変更することができます。タッチパネル の採用で、より感覚的な操作が可能になりました。





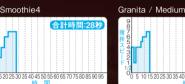
USBでプログラムがコピーできるので複数台使用店舗や多店舗 展開でも共通のメニューで対応できます。

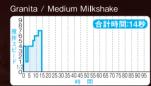




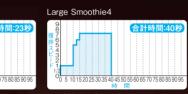
あらかじめプログラムされた42種類の回転サイクルメニューを6つのボタンに割り当てれば、タッチひとつでドリンクが完成。材料やメニュー、作る量に合わせた可変速のプログラムなので撹拌中はマシン に任せて他の作業ができます。時間をオリジナルでカスタムでき、パソコンで作ったプログラムをUSBにダウンロードし、インポート することが可能です。













90 Seconds @ Speed7

※CONNOISSEURは30種類の回転サイクルメニューを5つの ボタンに割り当てできます。プログラムをカスタムできますがUSB機能は対応していません。

POINT 共通の特長

新鮮なフルーツや野菜で作ったスムージーの他 エスプレッソやフレーバーシロップを使ったメニューなど 様々なメニューに対応します。

Lineup ____









余分な収納スペースをとりま せん。透明容器がカラフルな フルーツの色合いと清涼感を お客様にアピールし、飲み心



容器にはoz(オンス)とml(ミリリッ トル) が表示されてるのでレシピの 表記に合わせたメニュー作成が便利 にできます。







■強靭な刃で滑らかな仕上がりを実現 ■保存・着脱が便利な専用容器

撹拌刃には、強靱な刃を採用して おり、舌触りのよい、清涼感あふ れるスムージーがつくれます。 ****STEALTH、STEALTH885**、

CONNOISSEUR… キューブアイス、チップアイス、 クラッシュアイス対応。

