

ホイップオート

WA-2 WA-4 WA-Z

使いたいときに、使いたいだけ、
生クリームをホイッピング。

独自のエアレーション機構で生クリームを素早く
ホイッピングします。

コンパクトな卓上サイズで、優れた生産能力をも
つ「ホイップオート」は、ホイップクリームをその
ままトッピングに使うだけではなく、ムースなどの
仕込用に使うなど、洋菓子店をはじめ、レストラ
ンやホテルなどでも重宝されている一台です。



● 素早いホイッピング

毎分1～1.5ℓのクリームを連続してホイップ可能
(※)。使いたいときに使いたいだけ素早くホイッ
プできます。

※生産量はクリーム性状により減少する場合があります。
また、連続運転は1回15分以内です。

● 各部にステンレス採用

タンクおよびホイッピング部は衛生的で丈夫なス
テンレス製。分解洗浄も可能なので清潔に保つこ
とができます。

● 万全な温度管理

WA-2、WA-4は冷却機能付き。生クリーム保管時
の温度管理も万全です。また、ホイップ時の温度
上昇によるクリームの変質（荒れ）が抑えられ、
安定したホイップができます。

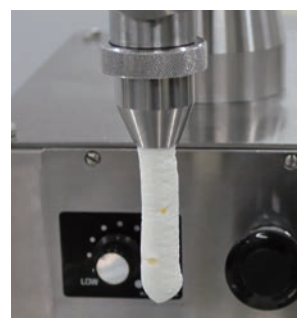
■ 仕様

	WA-2	WA-4	WA-Z
外形寸法 (W×D×H)	245×535×450 mm	270×610×440 mm	222×447×400 mm
タンク満容量	約2ℓ	約4ℓ	外部吸引式（連続タイプ）
電源	単相 100V	単相 100V	単相 100V
消費電力	1.0kW 50/60Hz	1.0kW 50/60Hz	0.5kW 50/60Hz
生産能力	1.5ℓ/min (※)	1.5ℓ/min (※)	1.5ℓ/min (※)
本体重量	約33kg	約36kg	約20.5kg

※生産量はクリーム性状により減少する場合があります。



WA-2



ホイップクリームを ワンプッシュで、ディッシュアップ。



● 低脂肪から高脂肪まで幅広く対応

「チャンバー」、「エアー量」、「インバーター (WA-2を除く)」の調節により、総脂肪分30～47%の生クリームまで対応※。用途に合わせてホイップクリームの固さの調節も可能です。

※チャンバーの種類を変えることで対応可能です。また、クリームの性質は各メーカー、保存状態によって異なります。



クリームの総脂肪分の割合によって、適したチャンバーをご選択下さい。(通常No.3)



WA-4



WA-Z

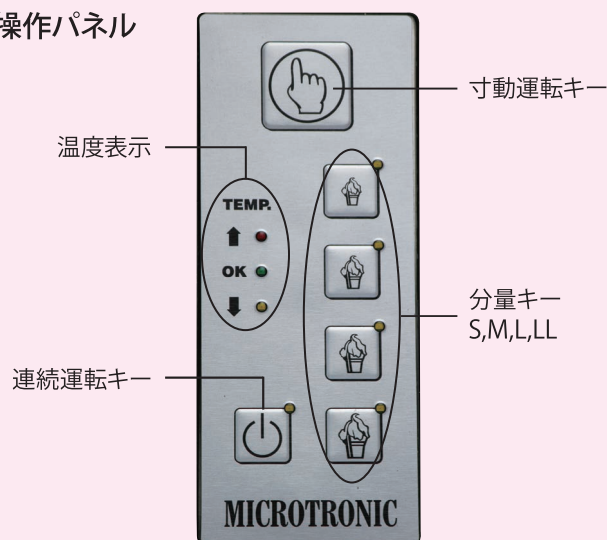
使いたい分だけ出せる WA-2の分量キー・寸動運転キー

WA-2には一定量のクリームを出せる「分量キー」があります。4種類のキーがあり、各キーの吐出量を変更することもできます。また、キーを押している間クリームが出せる「寸動運転キー」もあるので、さまざまなシーンで使用できます。

分量キー・クリーム吐出量出荷時設定

S:約18g M:約30g L:約40g LL:約60g

● 操作パネル



AICOH MIXERS & AICOH SYSTEMS
株式会社 愛工舎製作所

本社 / 〒335-0011 埼玉県戸田市下戸田2-23-1
TEL.(048)441-3366 FAX.(048)446-0645

NEW ホームページ <https://aicohsha.co.jp>

※仕様及び外観は研究・改良のため、予告なく変更する場合があります。
※弊社テストルームをご利用いただけますので、お気軽にお問い合わせ下さい。

札幌営業所 / TEL.(011)882-8840
仙台営業所 / TEL.(022)381-0127
神奈川営業所 / TEL.(044)540-3230
Thai AICOH CO.,Ltd.

名古屋営業所 / TEL.(052)792-8991
大阪営業所 / TEL.(06)6390-3900
福岡営業所 / TEL.(092)939-7455
◎工場: 藤・春日部・浦和

■このカタログは2024年7月25日現在のものです。 2009.05.18