

FMI



新鮮さを閉じ込める新しい調理法。
冷凍粉碎調理器。

EASY GIAZ

イージージャズ



EASY GIAZ

新鮮さを閉じ込める新しい調理法。
冷凍粉碎調理器。

Easy Giaz(イージージャズ)は、冷凍食材を粉碎し、ジェラート、ソース、スープ、ピューレなどの状態にする調理器です。冷凍保存した食材を使う分だけ加工することで、新鮮さを閉じ込め、効率的にロスなく調理できます。

Easy Giaz's feature_特長

食材の色、
味を落とさない

メニューに合わせて
なめらかさを調整

時間と食材の
ロスを低減・削減

自動洗浄機能で、
より衛生的に

調理のステップ

フリージング

- 仕込んだ食材を専用のピーカーに入れてフリーザーへ。
- -20°C ～ -23°C で24時間以上、冷凍します。



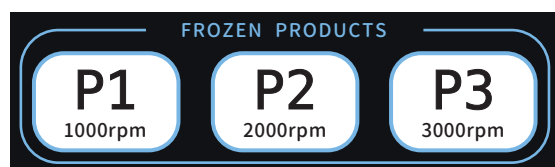
粉碎

- ピーカーを本体にセット。
必要な分のポーション※設定をして、スタートします。
- 終了後はピーカーを取りはずして盛りつけへ。



※ポーション：
20ml～140mlで設定可能。

3つのモード



ピーカーに仕込んで冷凍した食材を粉碎する際、回転数は以下の3つのモードから選択できます。

P1
1000rpm

食材の食感や風味を強く出したい
ときに使用するモード

P2
2000rpm

ソースやジェラートなどに
最適なモード

P3
3000rpm

裏漉したような、なめらかな
ピューレ状にするモード

※理想の仕上りに合わせて、以下の設定を選択することができます。

- ブレードの降下速度：3段階
- 空気圧：3段階



ピーカー(容器/蓋付) × 2



ホルダー



ブレード

型式

EG-1

電源

単相 100V 50/60Hz

電流

13A

消費電力

1,200W

質量

23kg

外形寸法

幅 210・奥行 412・高さ 564mm

処理容量

800ml

加工食品冷凍温度

-20°C ～ -23°C

標準付属品

- ピーカー(容器/蓋付) × 2
 - ホルダー
 - ブレード
- ※グリス、専用ホース(1m、230mm 各1本)も標準付属品です。

株式会社エフ・エム・アイ

■お求め・お問い合わせ先

担当印

東京：〒106-0041 東京都港区麻布台1丁目11番9号 Tel.03(5561)6522
大阪：〒538-0044 大阪市鶴見区放出東3丁目11番31号 Tel.06(6969)9393

営業所 札幌：Tel.011(813)8651 出張所 北陸：Tel.076(243)7810
仙台：Tel.022(238)5711 沖縄：Tel.098(870)2766
名古屋：Tel.052(361)7891 サービスステーション 盛岡：Tel.019(648)5390
広島：Tel.082(876)1855 四国：Tel.0875(57)5161
福岡：Tel.092(481)2931 鹿児島：Tel.099(263)8281

東京修理工場：Tel.03(5819)1280

※外形寸法図は突起物を含んだ寸法ではありません。詳細は外形寸法図をご確認ください。

2023.11J