綿菓子機

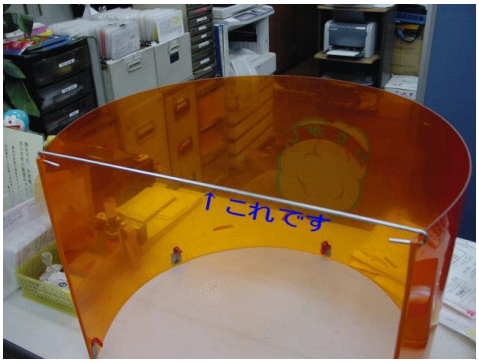
取り扱い説明書

セット内容
①本体　②アルミ釜（固定用ねじ3個）　③ビニール帽子
④アクリル風防　⑤押さえ棒

組み立て方

1.①の上に②を載せ、ねじで3ヶ所固定します。

2.1で組んだ上に④を載せ、⑤を広がらないように引っ掛けます。



3.③をかぶせて完成！

綿菓子機

1》設置について

安定のよいところに設置してください。
綿菓子機の巻き取り作業がしやすいようなテーブル等をご準備下さい。

2》電源について

AC100vの電源1回路を確保してください。
消費電力は、1.2kwと大きいので電気容量にご注意下さい。

たこ足等のコンセントから電源を取るのはおやめ下さい。

3》準備する材料について

人数に応じて材料を準備します。

・綿菓子用割り箸・・・人数分

・ザラメ（綿菓子用砂糖）・・・　1Kgで約50名様目安です。

・持ち帰り袋・・・作り置きする場合はご用意下さい。

4》調理能力

綿菓子機1回1本あたりの所要量は約20～40秒です。

5》材料目安

【100人用】

＊お砂糖（ザラメ）×2～2.5Kg

＊割り箸×100本

＊綿菓子持ち帰り袋×100枚

＊輪ゴム×100本

100人分（100本）を綿菓子機で作ると、所要時間は約40分～1時間程度です。

綿菓子機

6》作り方

①綿菓子機の電源スイッチをＯＮにします。

回転釜が回り出したらメーターのメモリを確認する。メーターの針が「10.5」になるようヒーターコン
トロールつまみを調整します。

※ヒーターコントロールつまみを右に回すとメーターのメモリは上がり、左へ回すと下がります。

【ＰＯＩＮＴ】　ヒーターコントロールつまみのメモリではなく、メーターの針のメモリを10.5に合わせる。

②お砂糖（ザラメ）を投入します。

約１分程度回転釜を回した後、立ち位置を綿菓子機プラ板開口部の左端にとり、お砂糖（ザラメ）１回分（おたま１杯分程度です）を砂糖投入口へ入れて下さい。

【ＰＯＩＮＴ】　お砂糖は回転する釜の中央から奥に向けて投入すると飛散しにくいです。

不用意にお砂糖を投入すると、お砂糖が飛んでくる場合がありますのでご注意を！

立ち位置は、機械の左端が砂糖や、綿をかぶりにくいです。

③巻き取り位置へ割り箸を差し出します。

綿が回転釜の網目から出てきます。プラ板の左端「綿の巻き取り位置」から割り箸をゆっくり右回転させながら水平に差し出し、割り箸の先から手前まで均等に巻き取ります。

【ＰＯＩＮＴ】　綿の巻き取りは、割り箸でお皿の中をかき回さないこと。

【注意】　回転釜は高温で回転しています。割り箸や手が触れないようにご注意を！

④綿菓子のカタチを整えます。

割り箸の先に綿を付けたい場合は、割り箸の手元を上げ（先を下に向ける）綿を巻き取り、割り箸の手元に綿を付けたい場合は、割り箸の先を上に向け（手元を下に）巻き取ります

回転釜から綿の出が少なくなり、人の顔くらいの大きさになれば出来上がりです。

《ご注意》
使用後に、回転釜のスイッチをOFFにし、再度ONにした時に回転釜にザラメが残っていますと、煙が出る場合がありますが問題はありません。