

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20370-228	株式会社クイックパック	0564-59-3525

調理機械

厨房用品

228

KYS ALL-ROUND KITCHEN GOODS

フードカッター



① 皿式フードカッター SC-350A

[ESFC-01] E

11-0228-0101 ¥140,000

サイズ:549×407×H211

電源:単相100V 50/60Hz

定格消費電力:180/210W

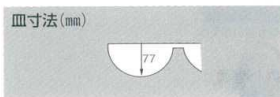
定格時間:25分

重量:14kg

処理能力:玉ねぎ2kg/1分

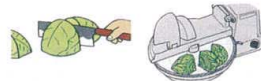
血容量:6ℓ

●コンパクトなボディで野菜と肉の両方に使えるハイパワーな新型機。



●使用方法

①食材を適当な大きさに ②カットした食材を機械の皿に投入します。



●処理能力

玉ねぎ(200g/ヶ)

処理時間	処理量
1分間	10ヶ(2kg)

玉ねぎ(400g)+豚肉(1,600g)

処理時間	処理量
1~2分間	2~2.5kg



② 皿式フードカッター RJ

[ESFC-02] L

11-0228-0201 ¥315,000

サイズ:490×490×H430 ボール径:φ400(7ℓ)

電源:単相100V 定格消費電力:200W

定格時間:連続 重量:29kg

処理能力:玉ねぎ2kg 約20秒

キャベツ2kg 約90秒

●ぎょうざ用のキャベツ、生姜、玉ねぎ、その他生野菜の細かいみじん切り。



Point
上ブタ・刃ブロック・ボール等を取り外し、簡単に洗浄ができ衛生的です。



③ マルチミジン DX-90

[ESFC-03] E

11-0228-0301 ¥138,000

サイズ:580×390×H240

電源:単相100V 50/60Hz

定格消費電力:180/220W

定格時間:30分 重量:13kg

処理能力:玉ねぎ1回投入量3kg 20秒~40秒

ボール径:φ370(容量4ℓ)

粗さ調節:自由自在

●大きさは一般従来品の1/2で、重さは1/3という高性能フードカッターです。



④ 卓上フードカッター OMF-400D

[ESFC-08] L

11-0228-0901 ¥246,000

サイズ:520×435×H481

電源:単相100V 200W

重量:30kg

処理能力:1kg~3kg/1回

口径:φ385(深さ85/6ℓ)

●野菜、果実、根菜、漬物、海藻類などのミジン切りに利用できます。

●改正労働安全衛生規則適合品

※刃物回転数:1,500rpm



⑤ 卓上フードカッター OMF-500D

[ESFC-09] L

11-0228-1001 ¥548,000

サイズ:630×520×H620

電源:3相200V 750W

重量:78kg

処理能力:2kg~5kg/1回

口径:φ470(深さ100/10ℓ)

●精肉、魚肉、野菜、果実、漬物、海藻類などのミジン切りができます。

●改正労働安全衛生規則適合品

※刃物回転数:1,500rpm



⑥ フードカッター FC-27D

[ESFC-07] L

11-0228-0601 ¥242,000

サイズ:520×440×H480

電源:単相100V 0.2kW

重量:33kg

処理能力:250kg/時

ボール容量:5ℓ

付属品:26mmス/バナ2本

●野菜・肉・魚・果物などに使用できます。



⑦ 凍結粉砕調理器 パコジェット P-J-1

[EPAC-01] K

11-0228-0701 ¥605,000

サイズ:182×360×H498 重量:13kg

電源:単相100V 50/60Hz 定格消費電力:1kW

定格時間:10分

ポーション設定範囲:1~10段階(1ポーション80ml)

容器容量:800ml

加工食品冷凍温度:-20℃~-23℃

付属品:専用容器2個、洗浄セット一式、スプーン

●冷凍したまま加工するので、食材の鮮度を保持し、色、味、香り、栄養価を損なわず調理できます。

●ピューレ状、ムース状に加工できるため多彩な料理、デザートづくりに対応。

●超微細に加工するため、小魚、エビなどの殻を食材として利用できます。



⑧ パコジェット P-J-1用 専用容器 (4個入)

[EPAC-03] L

11-0228-1101 ¥23,500

●無駄な仕入れやロスもなく、効率的な仕込みができるうえ仕込み後、冷凍保存するため必要な時に必要な量だけ加工が可能。

●専用のピーカーは場所を取りません。

あらかじめ食材を仕込んでフリージングし、必要なとき必要なだけ、無駄なく調理できる画期的な調理法です。食材の味、色、栄養価を保ちながら、これまでになかった魅力的な食感、色彩をご提供いただけます。



仕込み

面倒な裏ごし等の作業がなくなり、空いた時間に仕込み事が可能なため、仕込みが合理的にできます。



フリージング

専用のピーカーに仕込んだ食材は、-20℃から-23℃のフリーザーで24時間以上、冷凍します。食材は冷凍するため鮮度を落としません。



パコタイズ

専用のピーカーを本体にセットし必要な時に必要な分だけポーション設定ができ、無駄なく短時間で調理が可能です。終わったらエア抜きボタンを押し、容器を取り外して盛り付け。



後片付け

仕込み作業が簡略化できるので、片付ける調理器具が少なくて済みます。パコジェット本体も専用器具を簡単に洗浄できるので、衛生的です。



パコジェットを使って、専用容器で冷凍した食材を解凍することなく凍ったまま、特殊刃の回転によって、0.01mm以下に粉砕しピューレ状、ムース状に仕上げる。3回凍ごしをした以上のなめらかな食感を得る事ができます。

※上記の価格には消費税は含まれておりません。

厨房道具

調理小物

庖丁まな板

製菓用品

調理機械

サービス用品

喫茶用品

鉄板・軽食・焼肉

棚・厨房作業機器

キッチン・コンロ・台車

清掃用品

白衣・長靴

消耗品