

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20423-369	株式会社クイックパック	0564-59-3525

369 厨房用品

料理道具

そば・うどん・パスタ

KG

コンテナ内に分量の粉、水(卵)を入れるだけで平麺はもちろんのこと、マカロニやツイストなどの特殊な形のパスタまでダイスの交換だけで簡単に作り上げます。ショートパスタは付属のオートカッターでお好みの長さにカットできます。

料理道具

調理小物

調理機械

厨房機器・設備

サービス用品

喫茶用品

軽食・鉄板焼用品

製菓用品

棚・ワゴン

洗浄用ラック

清掃用品

長靴・白衣

消耗品



●スパゲッティをお好みの長さにカットするカッターです。

① 電動式パスタマシン **TR-5 (APS-08)** **¥1,800,000**
 330×630×H500
 電源:3相200V 消費電力:750W 200V
 能力:粉から10kg/h
 質量:60kg
 材質:ステンレススチール・ポリカーボネイト
 付属品:ショートパスタ用カッター・合車・カゴ
 ※ダイスはオプションです。



② TR-5専用ダイス (APS-33) **¥40,000 **その都度確認****

6-0369-0201	No.12 カベッロ ダンジェロ	麺幅2.0mm	6-0369-0214	No.21 キタッラ ビッコロ	角1.5mm
6-0369-0202	No.13 バッリア エフィーノ	麺幅3.0mm	6-0369-0215	No.22 キタッラ メディオ	角2.0mm
6-0369-0203	No.14 リングエッテ	麺幅5.0mm	6-0369-0216	No.23 キタッラ グランディ	角2.5mm
6-0369-0204	No.15 タリオリーニ	麺幅6.0mm	6-0369-0217	No.32 マックローニ コッピ	φ8.5mm
6-0369-0205	No.16 タリアテッレ メディエ	麺幅7.0mm	6-0369-0218	No.29 セーダニ	φ8.0mm
6-0369-0206	No.17 タリアテッレ グランディ	麺幅10mm	6-0369-0219	No.35 フジッリ	φ8.0mm
6-0369-0207	No.36 バッパレデッレ ビッコレ	麺幅13mm	6-0369-0220	No.31 メッサ ツィータ	φ6.0mm
6-0369-0208	No.37 バッパレデッレ メディエ	麺幅18mm	6-0369-0221	No.34 コンキリーエ	幅24mm
6-0369-0209	No.26 レジネッレ	麺幅7.0mm	6-0369-0222	No.39 ニョケッティ サルディ	幅15mm
6-0369-0210	No.27 レジネッレ ドッピエ	麺幅10mm	6-0369-0223	No.33 キオッチョローニ	幅25mm
6-0369-0211	No.19 スパゲッティ フィーノ	φ1.5mm	6-0369-0224	No.28 セーダニ	φ6.0mm
6-0369-0212	No.20 スパゲッティ メディエ	φ2.0mm	6-0369-0225	No.30 マックローニ	φ12mm
6-0369-0213	No.24 プカティーニ	φ3.0mm	6-0369-0226	No.40 ラ スフォーリア	※ 麺幅210mm

※No.40ラ スフォーリアは厚さ調整が可能です。(約0~3.5mm)
 ※①②は輸入品の為納期がかかる場合がございます。ご注文の際は事前にご確認下さい。

場所をとらないコンパクトサイズ! どなたでも簡単操作の、ヨーロッパ普及タイプ!

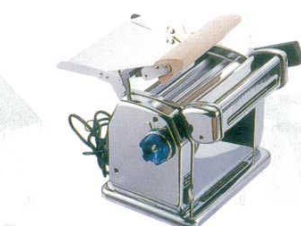


③ 電動式 パスタマシン **RME-220 (スピード調節付)**
 (APS-26) **¥490,000**
 330×370×H320
 電源:単相100V 消費電力:200W
 能力:ドウ練り上げから12kg/h
 ロールー麺帯幅:210
 質量:18.3kg
 材質:スチールクロームメッキ
 コード長さ:約1.7m
 ※カッターはオプションです。
 ●最新のギヤードモーターの採用により
 静かな運転音!
 ●従来タイプの2倍の強力パワー

コンパクトサイズなのに
電動式でスピーディ!!



⑦ 電動パスタマシン
アトラスモーター
 (APS-49) **¥25,000**
 330×210×H152
 電源:単相100V 50/60Hz
 消費電力:100W
 ロールー麺帯幅:145mm カッター幅:1.5・6.5
 厚さ:0.2~3mm (9段階調節)
 質量:3.9kg コード長さ:2m
 材質:スチールクロームメッキ
 付属品:固定金具
 ●連続スイッチとパルススイッチの切替式です。
 ●オプションカッターは⑩のカッターをご使用ください。



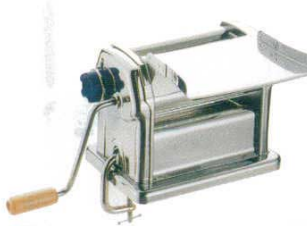
④ 電動式 パスタマシン **RMN-220 (スピード調節なし)**
 (APS-27) **¥398,000**
 370×370×H280
 電源:単相100V 消費電力:200W
 能力:ドウ練り上げから12kg/h
 ロールー麺帯幅:210
 質量:15kg
 材質:スチールクロームメッキ
 コード長さ:約1.9m
 ※カッターはオプションです。
 ●ギヤがプラスチックになり運転音が
 静かになりました。
 ●ロールーに何度も通すことによって
 麺のコシは一段と強くなります。



⑧ アトラス プレミアムカラー **パスタマシン (APS-59) **¥15,000****

6-0369-0801	No.020404 レッド
6-0369-0802	No.020412 グリーン
6-0369-0803	No.020407 ブルー
6-0369-0804	No.020405 ブラック

200×180×H155
 ロールー麺帯幅:145 カッター幅:1.5・6.0
 質量:約2kg
 材質:アルミ合金、着色アルマイト加工
 付属品:固定金具
 ●オプションでカッター(1.0mm・3.5mm・12mm)があります。
 ●ロールー厚さ調節9段階(0.3mm~2.5mm)まで調節
 可能です。
 ●オプションカッターは⑩のカッターをご使用ください。



⑤ 手動式 パスタマシン **R-220**
 (APS-11) **¥160,000**
 330×218×H245
 ロールー麺帯幅:220
 質量:10.5kg
 材質:スチールクロームメッキ
 ※カッターはオプションです。
 ●最大厚5mmまで可能です。
 ●カッターの交換で、スパゲッティから
 和風麺までOKです。



⑨ アトラス
パスタマシン ATL-150
 (APS-25) **¥10,500**
 190×205×H150
 ロールー麺帯幅:145 カッター幅:1.5・6.5
 質量:2.75kg
 材質:スチールクロームメッキ
 付属品:固定金具
 ●オプションでカッター(1.0mm・3.5mm・12mm)
 があります。
 ●ロールーは間隔を調節することにより、お好み
 にあった厚さの麺を作ることができます。

■⑩交換部品 **6-0369-0902 標準刃 (1.5/6.5) ¥6,500**



⑥ RME・RMN・R-220用 **専用カッター**
 (APS-12) **¥36,000**

6-0369-0601	1.5mm幅 バヴェッテ用
6-0369-0602	2.0mm幅 タリアテッレ用
6-0369-0603	4.0mm幅 トレネッテ用
6-0369-0604	6.5mm幅 フェットチーネ用
6-0369-0605	12mm幅 ラザーニア用

※写真の幅はあくまでもイメージです。



⑩ アトラス
パスタマシン ATL-150専用カッター
 (APS-39) **¥5,200**

6-0369-1001	1.0mm
6-0369-1002	3.5mm
6-0369-1003	12.0mm (波刃)