

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20423-605	株式会社クイックパック	0564-59-3525

605 厨房用品

調理機械

ハムスライサー・ミ



ポニーミートチョッパー (鉄鋳物 錫メッキ ①～⑤)

●ハードナイフの採用 ハードナイフはSCM材を使用しておりますので、優れた切れ味を持ち、再研磨の必要がない程の耐久性があり、いつまでも処理能力が落ちません。

- ① プレート径
- ② ロート径
- ③ 処理能力



① No.5(手動式) <CMC-11> 目

6-0605-0101 ¥19,000

180×83×H260

①53 ②80×80 ③0.7kg/分

標準仕様:3.2mmプレート付

●肉押棒付

② No.10(手動式) <CMC-12> 目

6-0605-0201 ¥26,000

250×103×H300

①69 ②95×102 ③1.3kg/分

標準仕様:3.2mmプレート付

●肉押棒付



③ No.12(手動式)

<CMC-49> 目 6-0605-0301 ¥26,000

250×100×H170

①69 ②115×100 ③1.3kg/分

標準仕様:3.2mmプレート付

●肉押棒付

④ No.22(手動式)

<CMC-14> 目 6-0605-0401 ¥42,000

280×150×H190

①80 ②140×100 ③1.8kg/分

標準仕様:3.2mmプレート付

●肉押棒付

⑤ No.32(手動式)

<CMC-15> 目 6-0605-0501 ¥84,000

330×160×H210

①98 ②160×140 ③2.3kg/分

標準仕様:3.2mmプレート付

●肉押棒付

※①No.5・②No.10・③No.12はP.604に専用ウイナーメーカーセットがあります。

●ポニーミートチョッパーのプレート種類

目のサイズ	1.2mm	1.6mm	1.9mm	2.4mm	3.2mm	4.0mm	4.8mm	6.4mm	8.0mm	9.6mm	ナイフ
牛・豚肉ミンチ					○	○	○				
魚肉ミンチ				○	○	○	○				
魚肉(小骨付き)					○	○	○				
魚肉(かまぼこ用)	○	○	○	○							
養魚餌		○	○	○					○	○	
養魚餌		○	○	○							
コロケ・じゃがいも						○	○	○	○		
みそ豆					○	○	○	○	○		
のり						○	○	○	○	○	
いか・たこ					○	○	○				
製あん用		○	○	○							
No.5用 目	6-0605-0102 ¥13,000	6-0605-0103 ¥7,500	6-0605-0104 ¥5,000	6-0605-0105 ¥4,600	6-0605-0106 ¥2,600	6-0605-0107 ¥2,600	6-0605-0108 ¥2,600	6-0605-0109 ¥2,600	6-0605-0110 ¥2,600	6-0605-0111 ¥2,600	6-0605-0112 ¥1,900
No.10・No.12用 目	6-0605-0202 ¥16,000	6-0605-0203 ¥11,000	6-0605-0204 ¥8,200	6-0605-0205 ¥6,700	6-0605-0206 ¥3,900	6-0605-0207 ¥3,900	6-0605-0208 ¥3,900	6-0605-0209 ¥3,900	6-0605-0210 ¥3,900	6-0605-0211 ¥3,900	6-0605-0212 ¥2,400
No.22用 目	6-0605-0402 ¥24,000	6-0605-0403 ¥15,600	6-0605-0404 ¥13,600	6-0605-0405 ¥10,000	6-0605-0406 ¥6,800	6-0605-0407 ¥6,800	6-0605-0408 ¥6,800	6-0605-0409 ¥6,800	6-0605-0410 ¥6,800	6-0605-0411 ¥6,800	6-0605-0412 ¥3,600

(注)上記表は各チョッパー共に左側に記入の材料を使用した場合、二重丸をつけた目のサイズが最適ですが、用途に応じて変わり目のプレートも御使用ください。(No.32のみ2.3mmになります。)

約1升の豆が1度にひける!!



⑥ ポニー豆ひき・豆すり器

<CMM-01> 目 6-0605-0601 ¥28,000

300×200×H430

①69 ②200×160

③1.2kg/分

標準仕様:3.2mmプレート付

●肉押棒付

ゴッパーが大きく、約1升の豆が入ります。
豆ひき以外にも肉のミンチ、魚のミンチ作りにもどうぞ。



⑦ VCカロリーミンチ VC-081

<CMC-45> 目 6-0605-0701 ¥2,600

100×135×H200

質量:600g

●押え棒付(天然木)

●プレート細目φ4.8・荒目φ8.0各1枚付

●材料を入れてハンドルを回すだけで簡単にミンチにできます。

●しっかり固定できる吸盤付。



⑧ オニオンフラワー

カッターN55700

<CON-03> 目 6-0605-0801 ¥214,000

340×280×H425

使用方法

適当なサイズの玉ねぎの皮をむき、カッター部に入れ、ハンドルを下ろし、もどし、注意して芯を取り除き、逆さまにして190～205℃位の油で1分半程揚げれば出来上がりです。



⑨ オニオンブロッサムメーカー NP5143

<CON-04> 目 6-0605-0901 ¥1,600

材質:ABS樹脂(耐熱90℃)

セット内容

カット用カイド:φ109×H93

芯取:全長134



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

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