

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20424-622	株式会社クイックパック	0564-59-3525

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

調理機械

厨房用品

622

つま切り
かつらむき
あみ切り



- ①つま太郎 切 切
- 外寸:300×250×H170 2721400 ¥43,500
重量:1.9kg
かつらむき寸法:幅120mm
- 標準仕様 切
- | | | | |
|-----------|------|---------|---------|
| かつらむきブレン | 青 平刃 | 3928800 | ¥1,600 |
| つま切アダプター | | | |
| くし刃0.8mm付 | | 3929400 | ¥5,600 |
| おどり網アダプター | | 3932700 | ¥10,000 |
| おどり網アダプター | | 3932800 | ¥12,000 |
- ※4種類アダプター付(替刃は別売可能です。)

一台4役つま太郎
(標準装備)
かつらむき



剣・つまきり



おどり網



投げ網

つま切り
かつらむき



- ②かつらむきビールS 切 切
- 外寸:300×240×H165 0771000 ¥23,500
かつらむき寸法:幅120mm
厚み0.5mm(厚み調整シートなし)
重量:1.7kg
標準仕様:平刃 3928800 ¥1,600 切
- 〔使用方法〕
- 大根、人参などを必要な寸法に輪切りにします。(12cm位まで)パイプ(シャフト)に大根(又は人参等)を差し込みハンドルを右へ回しながらブレンを材料に近づけます。思いのままにかつらむきができます。
 - ツマを作る場合は③ビールS用つま切アダプターセットをご使用ください。(別売)
- 資料集はP2108をご参照ください。



※表示のアイコンはオプションが必要な場合があります。

③かつらむきビールS用部品
つま切アダプターセット 切

0771400	¥9,500
標準仕様	
くし刃0.8mm	3929400 ¥5,600
平刃	3928800 ¥1,600



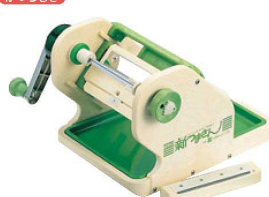
④ブレンテーブル
(つま切用) 切

0771600	¥2,700
外寸:195×164×H46	重量:0.3kg
●かつらむきた材料で簡単に美味しいツマが つくれます。	

使い易い送り装置付!!



つま切り
かつらむき



- ⑤新つまさん 切 切
- 0771800 ¥22,500
外寸:240×260×H160 重量:1kg
かつらむき寸法:幅80
かつらむき厚さ:4段階調整
(0.8/1.0/1.2/1.4mm)
- 標準仕様 切
- | | | |
|----------|---------|--------|
| くし刃0.8mm | 3932200 | ¥4,500 |
| 平刃 | 3932100 | ¥1,600 |
- かつらむき、ツマ切がワンタッチで切替できます。

最大取付幅180mmの
幅広かつらむき器



- ⑥かつらむき ベジキュー 切
- 3547900 ¥28,000
外寸:360×160×H210 重量:1.4kg
かつらむき寸法:幅180 厚み0.5mm
太さφ100まで対応
- ハンドルを回すと左右にスライドする刃物は、庖丁でむいたようなみずみずしいツマを生み出します。
 - 大根の取付は、簡単なパイプ固定式



- ⑦NEW ツマカッター
手動つまきり君 切 切
- 7248400 ¥15,800
外寸:370×135×H210 重量:1.3kg
- 標準仕様 切
- | | | |
|----------|---------|--------|
| 平刃(10枚入) | 7248500 | ¥1,000 |
| くし刃1.0mm | 7248600 | ¥2,500 |
| 2.5mm | 7248700 | ¥2,500 |
- 別売品
くし刃4mm 7248800 ¥2,500 もあります。
- 粗さの変更、刃物のお手入れがラク
 - 自動送り(1mmピッチ)と手押し送りの両用
 - 材料をセットしてまわすだけでツマが簡単にできます。

⑧回転つまきり君 切

8783000	¥6,950
外寸:273×116×H160	重量:0.8kg
標準仕様 切	
平刃	8783010 ¥1,000
くし刃1mm	8783020 ¥2,200
2.5mm	8783030 ¥2,200
4mm	8783040 ¥2,200

※出荷時はクシ1mmが、本体にセットされています。

- 独自開発の送り装置の採用でどなたでも簡単にツマ切りができます。
- リボン切り(ラセン状のかつらむき)も切れるので、さらに盛り付けを美しく仕上れます。



- ⑨オクソ テーブルトップ
ベジヌードルカッター 切
- 4223100 ¥7,000
外寸:180×315×H205
重量:1.078kg
付属品:3mm刃(スパゲティ)・
6mm刃(フェットチーネ)・
ストレート刃(スライス)
- 野菜や果物を簡単にスパゲティやフェットチーネ状にカットできます。
 - 使用中しっかり安定する吸盤付。
 - ブレードケースとベースは食器洗浄機・乾燥機使用不可



- ⑩菜麺器 切
- 0773000 ¥8,000
外寸:270×116×H165 重量:0.56kg
標準仕様:平刃 0773100 ¥620
- | | | |
|--------|---------|------|
| くし刃・細目 | 0773200 | ¥620 |
| 中目 | 0773300 | ¥420 |
| 荒目 | 0773400 | ¥380 |
- 皮をむいた大根を10cm位に切り、センターに差し込みハンドルを回すだけで、簡単につま切ができます。



- ⑪コックヘルプ 切
- 0773500 ¥4,200
外寸:135×95×H200 重量:0.31kg
標準仕様:平刃 0773600 ¥480
- | | | |
|--------|---------|------|
| くし刃・細目 | 0773200 | ¥620 |
| 中目 | 0773300 | ¥420 |
| 荒目 | 0773400 | ¥380 |
- ※サイズはハンドル部分を含みません。
- 菜麺器の純型
 - 皮をむいた大根を8cm位に切り、ハンドルを回すだけ



- ⑫大漁網切器 切
- 0771700 ¥9,500
外寸:139×36×H53 重量:0.61kg
- かつらむきたものを専用ゴム板等に置いて押して廻すだけできれいな網切ができます。

25 抜型・流し型

26 ベーカーリーショップ
関連商品

19 調理機械

20 炊飯器・ジャー

21 電磁調理器・
釜めし・コンロ類

22 電子レンジ・
パスタ・オープン・

23 デコレーション・
ベーカーリー用品

24 モーキ焼型・