

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20457-478	株式会社クイックパック	0564-59-3525

ご注文の際は、注文コードをご記入ください。 **TKG**

478



①・③ (54~72cmまで) は底に竹を巻いて補強してあります。

飯台のあく抜きについて

1. 米の研ぎ汁を煮立てて、桶いっぱいになり、冷えるのを待って、その後水洗いをする。
2. 又は、桶いっぱいになり湯を張って、その中に酢を半合~1合位入れて、湯が冷えたら、お湯で洗う。

使用後の注意

御使用後は、水洗いを手早くする事が美しく長もちをさせます。そして陰干しをしてからしまってください。長く水に漬けますと、タガがゆるんだり変形、変色したり致しますので御注意ください。



① 木製銅箍 飯台 (サワラ材) (BHV-01)

	cm	内径	深さ		
6-0478-0101	24	220×65	2合	¥	5,100
6-0478-0102	27	250×70	2.5合	¥	5,700
6-0478-0103	30	280×70	3合	¥	6,900
6-0478-0104	33	305×70	5合	¥	7,300
6-0478-0105	36	335×75	7合	¥	8,300
6-0478-0106	39	360×80	1升	¥	9,300
6-0478-0107	42	390×80	1.5升	¥	10,200
6-0478-0108	45	420×85	2升	¥	15,000
6-0478-0109	48	440×90	2.5升	¥	17,500
6-0478-0110	51	470×100	2.7升	¥	23,000
6-0478-0111	54	500×115	3升	¥	28,000
6-0478-0112	60	550×130	4升	¥	43,000
6-0478-0113	66	610×135	5升	¥	49,000
6-0478-0114	72	670×145	6升	¥	53,000
6-0478-0115	75	710×145	7升	¥	58,000
6-0478-0116	90	850×160	1斗	¥	122,000

※底竹巻は54~72cmまで



② 木製 飯台用蓋 (サワラ材) (BHV-03)

	cm用	
6-0478-0201	33	¥ 3,700
6-0478-0202	36	¥ 4,100
6-0478-0203	39	¥ 4,600
6-0478-0204	42	¥ 5,200
6-0478-0205	45	¥ 7,000
6-0478-0206	48	¥ 7,900
6-0478-0207	51	¥ 16,000
6-0478-0208	54	¥ 20,000
6-0478-0209	60	¥ 24,000
6-0478-0210	66	¥ 28,000
6-0478-0211	72	¥ 33,000
6-0478-0212	75	¥ 36,000



③ 木製ステン箍 飯台 (サワラ材) (BHV-02)

	cm	内径	深さ		
6-0478-0301	54	500×115	3升	¥	32,000
6-0478-0302	60	550×130	4升	¥	43,000
6-0478-0303	66	610×135	5升	¥	49,000
6-0478-0304	72	670×145	6升	¥	53,000
6-0478-0305	75	710×145	7升	¥	58,000
6-0478-0306	90	850×160	1斗	¥	122,000

※底竹巻は54~75cmまで

④ 天然木 寿司飯台 (BHV-58) 目

	cm	内径	深さ		
6-0478-0401	27	φ252×66	2.5合	¥	2,800
6-0478-0402	30	φ282×68	3合	¥	3,200
6-0478-0403	33	φ310×72	5合	¥	3,900
6-0478-0404	36	φ340×76	7合	¥	4,700
6-0478-0405	39	φ370×79	1升	¥	5,800
6-0478-0406	42	φ400×84	1.5升	¥	6,800

材質:天然木(シベリア産銀杉)
タガ/ポリプロピレン製

- ポリプロピレン製の特長タガが木の本体をしかりガード。



⑤ すしらんど 量れる寿司酢皿

(BSS-61) 6-0478-0501 ¥400

80×83×H25

質量:16g

材質:AS樹脂

- 寿司酢を量ってまんべんなく振りかけられます。
- 30mlの目盛り付(1合分)。



⑥ 抗菌ハセガワの飯台 (BHV-66) 目 既製

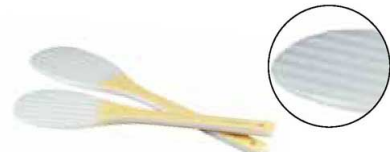
	cm	内径	深さ		
6-0478-0801	HG-48	48	457×91	2.5升	¥52,000
6-0478-0802	HG-60	60	565×121	4升	¥72,000
6-0478-0803	HG-72	72	685×151	6升	¥92,000

材質:ポリエチレン(外部)

発泡ポリスチレン(内部)

耐熱温度:80℃

- 耐久性に優れており、木ズスや黒カビなどの心配もなく衛生的です。



⑦ 抗菌ハセガワの飯切しゃもじ (BHV-67) 目 既製

	cm	幅		
6-0478-0901	SPOG-40	40	115	¥7,500
6-0478-0902	SPOG-45	45	125	¥8,000

材質:超高分子量ポリマー-UHMWPE、ナイロン

- 軽量で重心バランスが良く、先端部は厚みが薄い波板形状でとても混ぜやすくなっています。

寿司職人を凌駕する機能が満載/
寿司ロボットの新しい進化形!



⑧ 卓上寿司ロボット TSR-2000 (BSS-62) 6-0478-0601 ¥980,000 約2週間

360×435×H610

定格電圧:AC100V

消費電力:100W(120Wヒーター付)

成形能力:2,000個/時

シャリグラム調整:15~22g

ホッパー容量:約7.5kg

- ローラー成形方式ですが飯量(グラム)が調整できます。
- 液晶タッチパネルで操作手順、エラーメッセージを日本語の他に、英語、中国語、韓国語で設定できます。



手を伸ばせばシャリ玉が出てくるハンドセンサー搭載

⑨ すしメーカー スキューブ ASM405S (BSS-57) 6-0478-0701 ¥570,000 約10日間

280×321×H454

電源:単相100V 50/60Hz

消費電力:30W

成形能力:最大1,800個/時

量目調整:約18~24g(成形ローラー選択式 SS・S・M・L)

ホッパー容量:最大約3kg(約1升)

本体質量:約16kg

- ハンドセンサー搭載で手元を見ずにシャリ玉をとることができます。
- 2つのモード(HANDモード・AUTOモード)をワンタッチで切り替え可能。作業に応じて使い分けてください。
- 特殊樹脂パーツを使用することにより、耐久性に欠けるテフロン加工を一切使っていません。

ハンドセンサー (HANDモード使用時)

1. 手を近づけます。
2. 手を白い台の上に軽くタッチするように。
3. シャリ玉が出てくるのでそのままキャッチ。



HANDモード

単品メニューやオーダーが通ってからにぎり始める時などに最適です。



AUTOモード

シャリ玉を取ると次のシャリ玉が自動的に出てきます。寿司の数が多し時や、スピードが求められる作業に効果的です。

調理小物

うららかな春！
スプリング・ミソ・

リード・トング・
タイナー・

調味料入れ・ロート
・

マシヤ・すり鉢・
天突・

和食用小物・寿司・
おにぎり型・

抜型・細工用品・
皮おき・玉子切・

チーズ・バター・
肉用品・

ハサミ・挫抜・
缶切類・

はかり・タイマー・

温度計・湿度計・

濃度計・塩素計類・