

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20457-577	株式会社クイックパック	0564-59-3525

577 厨房用品

調理機械

フード

KG

タイマー機能搭載！ミキサー食や熱い食材の攪拌専用機！容器ロック式でより安全に！

料理道具

調理小物

調理機械

厨房機器・設備

サニタリー用品

喫茶用品

鉄板焼肉用品

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



SMALL BOTTLE ASH-2-1-S (付属品)



タイマー機能搭載でモーターへの負荷を軽減
タイマー機能 最大3分 (1分・30秒単位での設定可能) 作業の平準化 (レジピタ) を可能にし、過熱運転を防止できます。

ダンシング攪拌の粉碎パワー。



容器ロック式でより安全に！



固形物を下から上に動かす「ダンシング攪拌」により、ギザギザの特殊刃が素早くカット！従来品とは段違いのパワフルさです。

安全スイッチ

5 アサヒ スーパーブレンダーASH-2N SUPERPRO

〔FBL-81〕 6-0577-0501 ¥145,000

200×225×H500
ボウル容量: 3.0ℓ (ポリカーボネイト)
処理容量: 最大1.5ℓ、最小0.3ℓ
電源: 単相100V 50/60Hz
消費電力: 750W
定格時間: 連続 (15分運転2分停止の連続)
攪拌2段切換: 高速 24,000/1分 低速 19,000/1分
質量: 約4kg
付属品: SMALL BOTTLE ASH-2-1-S
ボウル容量: 1.9ℓ (ポリカーボネイト)
処理容量: 最大0.8ℓ 最小0.1ℓ
●少量の粉碎・攪拌に便利です。

- 熱い食材 (80℃以下) に対応したスーパーブレンダー。
- 容器、フタ、フィルターキャップからバックシンにいたるまで耐熱素材を採用。熱風消毒乾燥ができます。(100℃まで)
- 付属品のSMALL BOTTLE ASH-2-1-Sを使用すれば少量にも対応します。
- 業界初の容器ロック式を採用し、安全面の配慮と容器軸の破損を防止します。
- 特殊刃で固形物も粉碎し易く、繊維の多い食材も完璧に処理。
- 分解可能なカッターでメンテナンスが簡単。※カッターの交換には別売のアジャストハンドルが必要です。

容器部分がセパレートに！

容器は大小ともに、上下に簡単に分割できます。すみずみまで洗浄でき、いつも清潔に使用できます。又、食材の移しかえに便利な、注ぎ口や、調味料等の調合に便利な目盛りを付ける事により作業が正確に行えます。

熱風消毒が可能な耐熱素材！

容器部分は、蓋、フィルターキャップ、バックシンを含む全てのパーツに耐熱素材を採用。容器自体は耐熱100℃までOK。消毒乾燥が可能です。



動画 WEBにて動画を公開中!
www.endoshoji.co.jp/movie

分解可能なカッターセット！

部品交換、分解掃除が容易なカッター構造。特殊刃を使用し現場でカッターアッセンブリーの交換が可能です。磨耗も最小限に抑える独自の軸構造を開発しました。カッターベースは、ドーム型の形状を採用、吹きこぼれた液体が本体内部へ流入する事を防ぎ、さらに下部の穴から、回転時に発生する熱を逃がす構造になっています。



少量メニューを高速パワーで粉碎します。個別メニュー提供に最適！

2 スーパーブレンダー用スーパーミルサーASH-5

〔FML-24〕 6-0577-0201 ¥30,000

セット内容: カッターベース (ポリアセタール) ベース (ポリカーボネイト) 大容量400c.c. (ポリカーボネイト) 小容量220c.c. (ポリカーボネイト) 処理容量/大容量 (200c.c.) 小容量 (50c.c.) 容器蓋/2個
●耐熱素材容器 (容器の耐熱100℃まで) の採用で熱風消毒乾燥ができます。



セット時

スーパーブレンダー交換部品・オプションはP.822参照ください。

スーパーブレンダーのモーター部分を共用できるので経済的です。

- ミル用途に使える小容量 (220c.c.) プラス、1人前の攪拌にも便利な大容量 (400c.c.) のセットで、多様なニーズに対応できます。

カッターは、刃のない平刃で取扱いに安心です。

- 少量の水分を加えた調理済みの食品や、ゴマ、大豆などの乾燥食材を素早く滑らかに粉碎するのに適した平刃です。

分解可能なカッターセット！

- 部品交換や分解掃除が容易なカッター構造で、特殊刃を使用し現場でカッターアッセンブリーの交換が可能です。

業界初！容器ロック式でより安全に！

- ベースと容器類、及び本体設置にロック機能を装備。容器のプレや誤動作を防止、運転中に手で押さえる必要もありません。

PACO ジェット パコジェット Freezing to pacotize



3 凍結粉碎調理器 パコジェットPJ1

〔GPK-02〕 6-0577-0301 ¥750,000

182×360×H498
電源: 単相100V 50/60Hz
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℃
質量: 13kg
付属品: 専用容器×2個、洗浄セット一式、スプーン

4 凍結粉碎調理器 パコジェットPJ2

〔GPK-04〕 6-0577-0401 ¥860,000

182×360×H498
電源: 単相100V 50/60Hz
消費電力: 870W
定格時間: 40分
ポーション設定範囲: 1～100段階 (1ポーション8ml)
加工食品冷凍温度: -20℃～-23℃
質量: 16kg
付属品: 専用容器×2個、洗浄セット一式、スプーン
●少量設定可能
●作業音がより小さく
●液晶パネル

食材の鮮度、風味、旨みを活かす、パコタイズという調理法。

あらかじめ食材を仕込んでフリージングし、必要なとき必要な量だけ、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、彩色でご提供いただけます。

パコジェットの工程



①仕込み ②フリージング ③パコタイズ(加工) ④後片付け

■③④付属品

