

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20457-604	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。 **7KG**

604



① オプションプレート
② オプションプレート
③ 処理能力

■① オプションプレート

6-0604-0103	2.0mm	¥5,600
6-0604-0104	3.0mm	¥2,900
6-0604-0105	4.0mm	¥2,900
6-0604-0106	5.0mm	¥2,900
6-0604-0107	6.0mm	¥2,900



■② オプションプレート

6-0604-0203	2.4mm	¥8,000
6-0604-0204	3.2mm	¥4,700
6-0604-0205	4.0mm	¥4,700
6-0604-0206	4.8mm	¥4,700
6-0604-0207	6.4mm	¥4,700
6-0604-0208	8.0mm	¥4,700
6-0604-0209	9.6mm	¥4,700



① ペリタス 電動チョッパー S-10-2

〈CMC-50〉 6-0604-0101 ¥65,000
389×140×H272
電源:単相100V 90W
①61.5 ②50 ③0.2~1kg/分
標準仕様:4.0mmプレート付
付属品:ツキ棒
●投入口から材料を入れ、ツキ棒で押すだけの簡単操作です。
●過電流保護器内蔵(無理がかかると、自動停止)
※味増用ホッパー(オプション)を取付ければ簡単に手作り味噌が作れます。

■① 交換部品
6-0604-0102 ナイフ ¥1,600

② ボニー 電動式 NEWキッチンミンサーBK-220

〈CKT-32〉 6-0604-0201 ¥74,000
394×170×H310
電源:単相100V 400W
①65 ②45 ③肉・魚20~30kg/20分
標準仕様:3.2mmプレート付
質量:7kg
押し棒付き
●オプションで⑤ウインナーメーカーがあります。

■② 交換部品
6-0604-0202 ナイフ ¥2,300

③ ボニー電動式 まめミンサー BK-205N

〈CMM-02〉 6-0604-0301 ¥70,000
394×170×H382
電源:単相100V 400W
①66 ②45 ③40kg/20分
標準仕様:4.8mmプレート付
定格時間:20分
質量:7kg
付属品:専用豆ホッパー、みそ豆専用プレート
●みそ豆挽きに最適です。

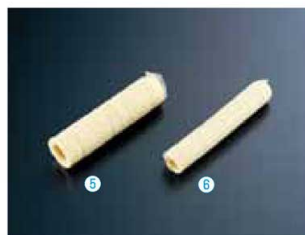


④ ボニー ウインナーメーカーセット 〈CUI-06〉

6-0604-0401	No.5用	¥9,000
6-0604-0402	No.10・12用	¥9,500
6-0604-0403	BK-220用	¥9,300

■セット内容

No.5、No.10・12用	BK-220用
専用ステンレスプレート	ステンレスプレート16mm
太口ノズル(外径22mm)	太口ノズル(外径22mm)
細口ノズル(外径15mm)	細口ノズル(外径15mm)
太口ケーシング(φ24mm)	太口ケーシング(φ24mm)
細口ケーシング(φ17mm)	細口ケーシング(φ17mm)



⑤ ウインナーメーカー用 ケーシング 太口(12本入)

〈CKC-01〉 6-0604-0501 ¥9,000

⑥ ウインナーメーカー用 ケーシング 細口(12本入)

〈CKC-02〉 6-0604-0601 ¥9,000



⑦ ソーセージフィラー No.7V (縦型) 21700

〈CSC-03〉 6-0604-0701 ¥200,000
435×265×H680
シリンダー容量:7ℓ
●ファンネル:全長200
φ10、φ20、φ30、φ40mm付
●本体オールステンレス製



⑧ ソーセージフィラー No.7 (横型) 20700

〈CSC-01〉 6-0604-0801 ¥170,000
610×230×H220
シリンダー容量:7ℓ
●ファンネル:全長200
φ10、φ20、φ30、φ40mm付
●本体オールステンレス製



⑨ ソーセージフィラー No.3L (横型) 20300

〈CSC-02〉 6-0604-0901 ¥70,000
360×195×H170
シリンダー容量:3ℓ
●ファンネル:全長200
φ10、φ20、φ30mm付
●本体オールステンレス製
●固定金具付



⑩ ソーセージメーカーセット (レシピ付) DK-524

〈CSC-04〉 6-0604-1001 ¥7,500
83×57×H270
セット内容:本体×1ヶ、ノズル×2ヶ、ブラシ×1ヶ、レシピブック×1冊



⑪ ウインナー用口金 3A

〈WKT-54〉 6-0604-1101 ¥760
内φ10 全長100



⑫ フランクフルト用口金 1A

〈WKT-53〉 6-0604-1201 ¥800
内φ13 全長105
※⑪⑫の材質は真鍮ニッケルメッキです。



⑬ ソーセージ用 口金セット (絞り袋付き) 〈WKT-50〉

6-0604-1301	ウインナー用	¥2,100
6-0604-1302	フランクフルト用	¥2,150
6-0604-1303	ウインナー&フランクフルト用	¥3,000



⑭ PP ウインナーカットUC-1

〈CUI-03〉 6-0604-1401 ¥100
40×75×H24

⑮ PP ウインナー型 〈CUI-04〉 ¥150

6-0604-1501	UC-3 カニ	35×85×H25
6-0604-1502	UC-4 ペンギン	35×85×H20
6-0604-1503	UC-5 チューリップ	35×85×H20

⑯ PP タコウインナーUC-2

〈CUI-05〉 6-0604-1601 ¥120
φ45 (内φ27) ×H36
●押し込むだけでタコ形にカットできます。

※⑭~⑯耐熱温度:110℃

調理機械

フードプロセッサー・
万能調理機

野菜スライサー

ネギ切機・
千切り機

おろし機・
つま切機

ミンチ機

ハムスライサー・
ミートチョッパー

その他
専用カッター類