

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20458-281	株式会社クイックパック	0564-59-3525

厨房用品

KYS ALL-ROUND KITCHEN GOODS

281 調理機械 ▶ 026 その他専用カッター類

調理機械

020
～
026

020
万能調理機

021
野菜スライサー

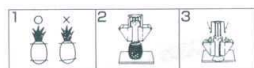
022
千切り機

023
おろし機

024
ミンチ機

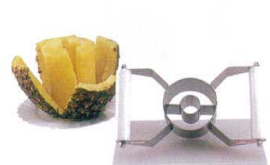
025
ハムスライサー

026
その他専用カッター類



1 パインピラー PW [EPIN-01] G
出玉上座 使用パインの大きさ
M 85mm おもに6ヶ玉用 12-0281-0101 ¥55,000
L 90mm おもに5ヶ玉用 12-0281-0102 ¥65,000
LL 95mm 大きめの5ヶ玉用 12-0281-0103 ¥65,000

- ワンタッチタイプ
- シンと外皮を同時にカットします。
- 1.パインの両サイドを切る。
- 2.パインピラーをパインの中心にあわせ上から押し切る。
- 3.レバーを押し上げて商品をパインピラーより抜き取る。



2 パインピラー PC [EPIN-02] G
出玉上座 使用パインの大きさ
M 85mm おもに6ヶ玉用 12-0281-0201 ¥32,000
L 90mm おもに5ヶ玉用 12-0281-0202 ¥36,000
LL 95mm 大きめの5ヶ玉用 12-0281-0203 ¥36,000

- センターカットタイプ
- シンと外皮を同時にカットし、1/2のたて割にします。



3 パインボトル [EPIN-03] G
S 7ヶ玉用 12-0281-0301 ¥26,000
M 6ヶ玉用 12-0281-0302 ¥27,000
L 5ヶ玉用 12-0281-0303 ¥29,000

- 側面カッターと底部カッターとの組合せにより、外皮をいためずに中身だけがキレイにくり抜けます。



4 パインボット [EPIN-04] G
12-0281-0401 ¥7,000

- 特殊な形状の刃物ですので、外皮をいためずに中身だけがキレイにくり抜けます。(パイン5、6、7ヶ玉専用です)



5 パインピラー 両切りカッター TC-2N [EPIN-07] G
12-0281-0501 ¥50,000

- サイズ:390×200×H210
- 重量:約4.5kg
- カット寸法:9～18cm
- パインの両端を平行にカットできます。
- 大量のホールカット、スティック作りをする際の下処理に便利です。



6 アップルカッター [ECUT-08] G
AP-6(6分割用) 12-0281-0601 ¥26,000
AP-8(8分割用) 12-0281-0602 ¥26,000

- 材質:ステンレス製
- リンゴ、ナシなどの等分割と芯とりが同時にでき、ホール抜きパインの分割もできます。
- ステンレス製なので耐久性があり、使用後の水洗いもカンタンです。
- ※特注品承ります



7 スイカカッター WM-6・8 [ECUT-25] G
12-0281-0701 ¥99,000

- サイズ:450×290×H660
- 刃渡り:360 重量:約6.8kg
- 用途:スイカ・キャベツ・白菜の分割用
- 6・8分割兼用タイプ
- 位置決めストッパーにより、初めての方でも正確に分割カットができます。
- スイカホルダーは3段階の調整機構付きなので、スイカの大小にかかわらず安定したカットができます。



8 定尺カッター [ECUT-19] G
カット刃数
3cm 9枚 12-0281-0801 ¥135,000
4cm 7枚 12-0281-0802 ¥125,000
5cm 5枚 12-0281-0803 ¥120,000
6cm 5枚 12-0281-0804 ¥120,000
7cm 4枚 12-0281-0805 ¥115,000
8cm 4枚 12-0281-0806 ¥115,000

- サイズ:(最大)510×600×H120 刃渡り:290 重量:約12.5kg 刃厚:1.8
- ごぼう(キンピラ用)、長ネギ(ヤキトリ、串カツ用)、フキ、セロリ、大根、人参等の規格のカットにご利用下さい。刃が切れなくなったら、お研ぎ直し下さい。
- 交換刃用の刃物もご用意します。
- 刃の研ぎ直しも承ります。(有償)
- カット寸法及び刃数の特注も承ります。(別途御見積)
- ※カット出来ないものもありますので、お求めの際は必ずお問い合わせ下さい。



9 かまぼこカッター TC-K7 [ECUT-17] G
12-0281-0901 ¥98,000
サイズ:200×280×H140
重量:約1.9kg
刃:17枚刃 カット幅:7mm

- ステンレス刃物鋼使用(交換刃方式です。)
- カマボコ、玉子の中にもカットできないものもあります。
- カット寸法の特注も承ります。(別途御見積)



10 豆腐さいの目カッター TF-1 [ECUT-20] G
10mm角 910分割 12-0281-1001 ¥88,000
15mm角 192分割 12-0281-1002 ¥88,000
20mm角 90分割 12-0281-1003 ¥88,000
サイズ:170×200×H270
最大取入寸法:100×70×H130
重量:約2.6kg ステンレス製

- 豆腐、ゼリー、杏仁豆腐等
- わずかに2工程で、早い、カンタン、形がそろう。



11 いかにも [EICT-01] G
HS-5001 12-0281-1101 ¥5,800
HS-5002V 12-0281-1102 ¥9,500
HS-5003 12-0281-1103 ¥15,000

- イカの姿焼、松笠切り、ロールイカにナス、フランクフルト、ウィンナーのかざり切に。
- ※刃先を下にして手前に軽く引くようにお使い下さい。



12 イカソーメンカッター [EICT-02] G
HS-550H3.5 12-0281-1201 ¥148,000
HS-550H2.5 12-0281-1202 ¥178,000

- ステンレス鋼丸刃55mmを使用、切れ味バツグンです。
- 刃物部分のみ取り外し可能、お手入れが簡単です。

品 名	HS-550H3.5	HS-550H2.5
サ イ ズ	290×260×H250	
重 量	約4kg	
カ ッ ト 幅	3.5mm (31枚刃)	2.5mm (44枚刃)
処 理 能 力	最大カット寸法 110×15	

※上記の価格には消費税は含まれておりません。