

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20458-536	株式会社クイックパック	0564-59-3525

KYS ALL-ROUND KITCHEN GOODS

厨房用品

059 製菓 / 製パン用機械・パスタマシン ◀ 製菓用品

536



① インペリア パスタマシン

SP-150 [EPST-06]

12-0536-0101 ¥18,500
サイズ(セット時):194×270×H158
材質:スチールクロームメッキ
ローラー麺帯幅:150mm
重量:3.3kg
付属品:2mm、6.5mm幅カッター2種
●ローラー6段階、最大厚約1.6mm



② SP-150用

専用カッター [EPST-07]

幅			
T-1	1.5mmバヴェッテ用	12-0536-0201	¥ 9,600
T-2	2.0mmタリアッテ用	12-0536-0202	¥10,600
T-3	4.0mmトレンネッテ用	12-0536-0203	¥10,600
T-4	6.5mmフェットチーネ用	12-0536-0204	¥ 9,600
T-5	12.0mmラザーニア用	12-0536-0205	¥ 9,600



③ SP-150用 ラビオリメーカー

[EPST-13]

12-0536-0301 ¥11,000
サイズ:150×110×H110
角型ラビオリ寸法:27×27(1列3個)



④ SP-150用 マカロニ #550

[EPST-14]

12-0536-0401 ¥11,000
サイズ:150×90×H108
投入口幅:108 マカロニ寸法:25mm幅
●3種類のマカロニができます。



⑤ インペリア 手動式パスタマシン

R-220 [EPST-03]

12-0536-0501 ¥160,000
サイズ:325×220×H250
材質:スチールクロームメッキ
ローラー麺帯幅:220mm
ローラー最大開口:5mm、最小開口:0.1mm
重量:10.5kg
※カッターは別売です。



⑥ インペリア 電動式パスタマシン

RMN-220 [EPST-02]

12-0536-0601 ¥398,000
サイズ:370×370×H280 電源:単相100V
消費電力:200W
材質:スチールクロームメッキ
ローラー麺帯幅:210mm
ローラー最大開口:5mm、最小開口:0.1mm
重量:15kg
※カッターは別売です。



⑦ インペリア 電動式パスタマシン

RME-220 [EPST-01]

12-0536-0701 ¥490,000
サイズ:370×370×H320 電源:単相100V
消費電力:200W
能力:ドウ練り上げから12kg/h
ローラー麺帯幅:210mm 重量:18.3kg
材質:スチールクロームメッキ
●スピード調節付
●従来タイプの2倍の強力パワー
※カッターは別売です。



⑧ RME-RMN-R-220専用

カッター [EPST-04]

幅			
RT-1	1.5mmバヴェッテ用	12-0536-0801	¥36,000
RT-2	2.0mmタリアッテ用	12-0536-0802	¥36,000
RT-3	4.0mmトレンネッテ用	12-0536-0803	¥36,000
RT-4	6.5mmフェットチーネ用	12-0536-0804	¥36,000
RT-5	12.0mmラザーニア用	12-0536-0805	¥36,000



⑨ インペリア 電動パスタマシン

パスタプレスト720 [EPST-05]

12-0536-0901 ¥97,000
サイズ:280×230×H270
電源:単相100V 消費電力:85W
ローラー麺帯幅:150mm 重量:6.8kg
コードの長さ:約1.8m
付属品:2.0mmと6.5mm幅カッター2種
●保護安全カバー付。
●ローラーは間隔を調節することにより
お好みの厚さにできます。
※別売で②のカッターがご使用できます。
※別売で③・④がご使用できます。



⑩ インペリア パルメザンチーズ

製粉機 800 [ECHZ-02]

12-0536-1001 ¥68,000
サイズ:270×220×H170 重量:4kg
電源:単相100V
消費電力:190W
処理能力:約450g/分
付属品:切削ローラー2本(細目・荒目)



⑪ インペリア 電動 チーズグレーター

[ECHZ-01]

12-0536-1101 ¥290,000
サイズ:380×280×H400 重量:16kg
電源:単相100V 50/60Hz
消費電力:600W

- 逆回転自動スイッチ付
- 特殊耐蝕合金で成型されたローター(おろし器)には、四角錐の立て目が左右から中央に向かって螺旋状に規則正しく並んでいます。このローターが高速で回転することによって、きめ細かい粉チーズが出来上がります。
- プレスハンドルでチーズを必要以上に強く押さずた場合、モーターのドラッグ機構が働き、ローターの回転を一時スリッパさせ、挽き目の荒れや目詰まり、チーズの欠損を防ぎます。



⑬ 鉄鋳物 製麺機 [EPST-11]

12-0536-1301 ¥80,000
12-0536-1302 ¥80,000
サイズ:300×290×H280 ローラー麺帯幅:112mm
材質:切刃ローラー、のしローラー/ステンレス
フレーム/ハンドル/鉄鉄 ガイド/天然木
ハンドル握り棒/ABS樹脂



- 安定性の高い鉄製の本体により、質の高い麺を作ることができます。
- 切刃ローラー、のしローラーはステンレス製ですので、耐久性に優れています。



⑫ パスタドライニングハンガー [EPST-15]

12-0536-1201 ¥6,000
全高:H443 ハンガー:200
付属スティック:295 重量:700g
材質:スチールクロームメッキ、ABS樹脂
●付属のスティックですくい、一切手を触れず、真直ぐできれいなパスタを作ることができます。
●脚が折り畳め、ハンガーも1ヶ所に束ねる事が出来るので収納時に場所を取りません。



⑭ インペリア ラビオリ [EPST-16]

サイズ	1ヶ取り		
丸型 12ヶ取	337×116×H25 52×52	12-0536-1401	¥4,500
三角型 18ヶ取	337×115×H22 12辺×35	12-0536-1402	¥4,500
角型 24ヶ取	288×107×H13 34×34	12-0536-1403	¥4,500
角型 44ヶ取	288×107×H13 25×25	12-0536-1404	¥4,500

材質:板/アルミ 本体/スチール焼付塗装
付属品:ローラーめん棒(φ28×149)



※上記の価格には消費税は含まれておりません。

製菓用品

051
059

051
シリコンマット

052
竹製口金デシリ
スターバスター

053
ゴムラ
デシリ

054
製菓用バテ
デシリ

055
製パン用品

056
フレキシブル
モールド

057
モールド
デシリ

058
アメ細工類

059
製菓用製パン
機械